

delle Dolomiti friulane che si estende sull'altro versante della vallata. Due le principali direttrici per raggiungere il "larison", una trentina di metri di altezza, 6,5 metri la circonferenza del tronco alla base, 400-500 anni l'età presunta. Vi si può accedere dal Masaroul, sito prima, per chi sale da Andrazza o Stinsans, del torrente Agozza. Siamo a quota 1.300, il bosco non permette più la vista al Clap Savon che dall'alto dei suoi m 2464 domina la vallata. Alcuni segnali, frecce dipinte in rosso sui tronchi, indicano la via per il Larison, che si staglia maestoso.

Questo larice secolare mostra le fatiche del vivere, quando ha dovuto, forse per la rottura del cimale, dividersi in tre tronconi, oggi imponenti.

Pure la sua posizione, su un ripa in discesa, non ha fatto di questo albero il più alto della zona, proteggendolo così da fulmini e folate di vento. La discesa può avvenire verso Tiviei e l'abitato di Vico. Si scende sulla traccia di sentiero sottostante e si prosegue verso ovest-nord ovest, sino a superare un ruscello dove la mano dell'uomo ha posto a guisa di ponte alcuni alberi. Poi, dopo una cinquantina di metri, dopo aver superato un abete che mostra pure lui le tracce della fatica di crescere, si devia a sinistra scendendo rapidamente verso la Busa di Lena, dove si trovano i resti di una casa in pietra eretta senza calce, ma che presenta ancora un'ottima tecnica costruttiva.

Qui si guarda il torrente Agozza, quassù, prima della presa dell'Enel, rigoglioso d'acqua e si sale verso i Clapus per poi scendere a valle lungo il sentiero CAI 210 o lungo la più recente strada forestale. È consigliabile contattare una guida del luogo.

Forni di Sopra *in Forni di Sopra*
http://fornidisopra.net/localita/cultura/storia/?layout=sotto_meno_a_tema

Storia

Di origini celtiche, il primo documento che attesta l'esistenza di Forni di Sopra è del 778 d.C. È stata per lungo tempo considerata distinta dal resto della Carnia, soprattutto a motivo della sua dipendenza dalla famiglia Savorgnan, che la ricevette, così come la vicina Forni di Sotto dai patriarchi di Aquileia. Da qui viene il nome di Forni Savorgnan usato per denominare questa parte della valle.

Forni di Sopra (localmente For Disòra) è un comune sparso di circa 1.000 abitanti della provincia di Udine e si divide in tre frazioni: Andrazza (885 m), Cella (876 m), Vico (907 m, sede comunale). A differenza ormai di molte stazioni turistiche montane e non, gli abitanti vivono nella valle tutto l'anno mantenendo in questo modo tradizioni e cultura locali genuine ed un senso della comunità ormai raro.

Stazione turistica a partire dai primi anni del '900, rappresenta il ponte ideale fra Carnia e Cadore, attraverso il passo della Mauria che unisce, più che dividere, le due sub regioni alpine (FVG e Veneto). Situata ad una altitudine di 900 mt. s.l.m., Forni di Sopra si impreciosisce di tutte le caratteristiche tipiche delle più elevate zone alpine.

Chiese

La parrocchia di Santa Maria Assunta a Forni di Sopra viene istituita nel 1455 e con essa nasce tra il 1835 e il 1840 anche la grande chiesa parrocchiale che vanta il campanile più grande della Carnia.

All'interno della chiesa possono essere ammirati meravigliosi altari lignei sapientemente intagliati dai Comuzzi; sicuramente il più prestigioso è quello attribuito a Domenico da Tolmezzo.

Meritano attenzione anche le 10 statue lignee scolpite in stile barocco che raffigurano altrettanti Santi.

Un'altra chiesetta che merita attenzione, sempre nella frazione di Cella, è la Chiesa di San Floriano, monumento nazionale che risale al XV secolo. Sono gli affreschi a rendere unico e suggestivo l'ambiente interno e l'elemento chiave è sicuramente il fuoco che per secoli è stato uno dei grandi flagelli della Carnia. A causa delle caratteristiche delle abitazioni costruite prevalentemente in legno e paglia, frequenti incendi devastavano spesso interi paesi: San Floriano era

Edificata: Jacopo Legatta a Forni di Sopra, S. Maria Assunta, S. Antonio del 1840 al 1845 per il parroco e l'arcivescovo di Udine. S. Antonio del 1840 al 1845 per il parroco e l'arcivescovo di Udine. S. Antonio del 1840 al 1845 per il parroco e l'arcivescovo di Udine.

ritenuto il protettore contro gli incendi, da ciò si può comprendere quindi la venerazione che gli veniva riservata.

La frazione di Andrazza con la chiesa di San Vito (XVII sec.) conserva un altare in legno che risale al 1600.

1846
comune di S. Vito, Andrazza, Crotta
Per concludere nella frazione di Vico c'è la chiesa dedicata alla Madonna della Salute eretta nel 1852. Non si può non notare il prezioso affresco della Beata Vergine nella parete di fondo ed infine visitare la chiesa dedicata a San Giacomo Apostolo risalente al 1461 come evidenziato dalla data nel portale gotico.

Ascoltare il tradizionale suono del "campanon" ci aiuterà ad immaginare epoche antiche e ormai lontane.

Dolomiti Adventure Park

L'emozione di una "passeggiata sugli alberi"

Il nuovo Dolomiti Adventure Park, ubicato nell'area di Santaviola, è dotato delle più moderne ed esclusive attrazioni "naturali" ovvero sistemi di passaggio in altezza tra un albero ed un altro mediante funi, passerelle, reti, pioli e "vertiginose" teleferiche. Ma la vera novità assoluta in esclusiva nazionale è l'attrazione denominata Powerfan ovvero un sistema che permette letteralmente di tuffarsi dalla cima di un albero.

Un salto nel vuoto di 15 metri, legati ad una corda ad elevata resistenza che è collegata ad un sistema meccanico eco-compatibile che sfrutta l'attrito con l'aria per rallentare la corsa negli ultimi metri di caduta.

Oltre a questa possibilità accessibile a bambini ed adulti, il parco offre un totale di 50 piazzole raggruppate in 7 percorsi, con nuove proposte che differenziano l'offerta del parco.

www.for-adventure.it

Via delle malghe

La via delle malghe fornesi, fra alpeggi e panorami fra le vallate delle Dolomiti Friulane

Le malghe Varmòst, Tartoi, Tragonia e Montemaggiore sono collegate dal sentiero CAI 211 che offre una splendida opportunità di trekking d'alta quota agli appassionati. Dalla Casera Montemaggiore m 1729 (vedi descrizione a parte), si raggiunge la casera Tragonia m 1742 attraverso il Bûs di Vela ed il Pian di Plaron. Da Tragonia, lungo la strada che scende a Sociaval, si arriva alla casera Tartoi m 1711. Ore 1.15. Da qui, attraverso una mulattiera e sentiero che sale a destra si raggiungono i pascoli di Salaras e quindi alla casera

2000 passi letto

Varmòst m 1755. Ore 1.15 m. È possibile raggiungere i pascoli di Varmòst anche continuando lungo la mulattiera che porta in Senas e alle piste dietro il Clap Varmòst.

Orti, fornaci e castelli

Percorso storico naturalistico lungo la valle di Forni di Sopra

Percorso alla scoperta di siti storico naturalistici fra cui i resti del "Castello di Sacuidic", il "Borgo rurale di Andrazza"; il monumento nazionale della chiesa di "San Floriano" con l'insediamento fortificato di "Cuol dal Ciastiel" nella piccola frazione di Cella; l'"Orto Botanico" infatti Forni di Sopra è "il paese delle erbe"; il romantico ponticello in legno che scavalca il tratto più stretto del fiume Tagliamento detto "Il Puont dal Sirai" ed infine la "Fornace di Davaras", manufatto costruito per la produzione di calce.

Sentiero del bambino

Sentiero naturalistico didattico nel Parco Naturale delle Dolomiti Friulane

Il "Sentiero dei bambini" è un sentiero naturalistico didattico di fondovalle. Particolarmente adatto agli alunni delle scuole elementari diventa un ottimo percorso anche per le superiori quando si prolunga la passeggiata nel contiguo "Anello di Forni".

Il sentiero consente di affrontare sia gli aspetti naturalistici che quelli antropici dell'ambiente alpino presentando sempre riferimenti concreti sul territorio. La forma delle montagne, la vegetazione molto diversificata, le tracce degli animali e la vicinanza delle sorgenti del Tagliamento rappresentano i temi naturalistici principali; la presenza di antiche stalle, ruderi e pascoli abbandonati raccontano invece la storia dell'uomo in questa valle.

Una passeggiata semplice con poche salite su strada forestale rappresenta il "primo contatto" ideale dei bambini alla montagna.

Truoi dal Von

Sentiero fra le guglie della valle di Forni di Sopra con panorami mozzafiato sulle Dolomiti Friulane

Il sentiero si snoda alle pendici di Cimacuta, all'interno del Parco Naturale Dolomiti Friulane. Prende il nome da un caratteristico macigno di conglomerato che si trova sul costone di "Pocagnett" e chiamato appunto "Truoi dal Von". La varietà naturalistica e le panchine lungo il percorso agevolano anche approfondimenti didattici. La sua traccia attraversa spiazzi di antiche carbonaie, sfiora reconditi stavoli, si immerge in una variegata vegetazione tipica degli ambienti di alta montagna: bosco misto, ghiaioni, mughi, misteriosi massi erratici, inghiottitoi. Percorrendo in silenzio, sono

possibili incredibili incontri faunistici, che possono sommarsi ai già notevoli panorami che le quattro soste attrezzate regalano agli appassionati: visioni che spaziano, oltre che sul fondovalle fornese, dai Monfalconi al Cridola, dalle Tre Cime di Lavaredo, al Varmost...

Truoi dai sclops

Sentiero delle genziane fra le Dolomiti Friulane

Dalla località Davost si segue la strada bianca (segnavia 362) che porta al Rifugio Flaiban Pacherini (1587 m) nella val di Suola (itinerario descritto a parte). Si prosegue scegliendo tra due itinerari: il primo non numerato sale il Palon fino ad incrociare il segnavia 369; il secondo prosegue sul sentiero 362 fino al Pas dal Mus, dove piega decisamente a destra imboccando il 369 che porta alla F.lla Val d'Inferno (2175 m). Si attraversa, quindi, l'alto catino della Val di Brica, per poi salire alla Forcella Fantulina o Brica (2088m) del classico monolite, e scendere alla verdeggiante piana di Canpuros con il suo Casòn omonimo, quota 1945. Da qui si scende alla Casera Valbinon (Valmenon, 1778 m), dove un centinaio di metri prima si imbecca il sentiero 361 che taglia i costoni dell'Urtisiel e sale fino all'omonima Forcella (1990 m) per poi scendere lungo il ghiaione fino al rifugio Giáf, quindi a valle.

<http://www.fornidisopra.it/index.php?page=frn.proverbi.curiosita>

Curiosità

RIDAUR Attrezzo usato per raschiare via da terra il letame nella stalla.

"La Sigara" così veniva chiamata per le sue urla, la venditrice ambulante che veniva con il suo carretto a piedi da "Claut" per la Val Settimana.

Curiosità sul Campanile di Cella

Il rivestimento in rame della cupola a cipolla del campanile di Cella era stato posto in opera nel 1922 da due fornese (uno è il papà della Ema di Sherla). Lo testimonia una scritta eseguita dai posatori su un riquadro della cupola visibile da sotto (verso il cimitero), sulla parte bassa rientrante.

La posa del rame si era resa necessaria in quanto la copertura originaria era stata "rubata" dall'esercito Austriaco durante la sua avanzata dopo la disfatta di Caporetto nel 1917. Gli Austriaci infatti passando numerosi dalla nostra valle, prelevarono il rame della copertura e tutte le campane per inviare il metallo nelle retrovie dove si forgiavano bombe e pezzi di artiglieria. In quel periodo

infatti l'embargo inflitto all'Austria dagli altri paesi europei privava il paese dell'importante materia prima.

Anche le campane furono sostituite nel 1922. Ora 2 su 3 sono ancora in funzione mentre una (la grande) è stata sostituita nel 93-94.

Gli interventi di agosto-settembre 1995 prevedono il consolidamento della cupola (senza sostituzioni) dei pilastri della cella campanaria, dei cordoli esterni, dei parafulmini, con iniezioni e resine. 22-09-1995.

Successivi interventi di manutenzione delle scale interne in legno e di fugatura ad opera di Oriando Pavoni e Maresia Pico, anno 2001.

TAABL struttura in legno che veniva utilizzata come ripiano inclinato per lavare e lasciare asciugare le stoviglie, pentole ed anche i formaggi.

Per quasi 40 anni una vecchietta di Andrazza Antoniutti Luigia-Erminia classe 1901, detta "Minuta" per via della sua piccolissima statura, ogni giorno alle ore 12,00 suonava la campana della chiesetta di San Vito.

CURTALIN è il colletto delle camicie senza risvolto usate una volta nei costumi fornese.

Al capifol di Crous e' stato costruito da De Santa Giovanni Battista (Guof) nel 1863 che aveva un figlio malato che si è miracolosamente guarito.

COCHU Slitta a due pezzi per il trasporto di tronchi. Si differenzia dalla Bikina per la stazza e la robustezza.
'Marino Pitaciu'

Un ciaaf senza lenga, al serf da masuola 'ditu'

Nadaal 2001. Conta Cappellari Luigi 'Vigioi': 1- Argian (pece di larice): d'issuda a si ciata un laris gobu, a si sbusa cun la faridora e dopo a si met sot un pigniat net. La pes a devi gotaa dentri tal pigniat. Quant ca si toma, ca ven la paca mora, a si spalma cun l'argian e a si met su un toc di lana felpada ca ven comi un carton. Cussì a si varis las botas! 2- Si spela la scassa vert al ram di un sedri e si fa bui il ram zal; a fas ben ai fantass plissi se ai ven al scaribut. 3- cun la pula da las cocalias a si fas al calor maron e cul ram spitat dal cedri a si fas al calor zal. 'sara TICO'

<http://www.fornidisopra.org/index.php?p=1100>

Chiesa Parrocchiale Santa Maria Assunta Si trova nella frazione di Cella. La prima notizia d'una chiesa in questo sito risale al 1205, quando gli archivi registrano le dispute tra i due Forni per stabilire la preminenza di una delle due parrocchie. Ad averla vinta fu Forni di Sotto, dalla cui Parrocchia Forni di Sopra si staccò definitivamente solo nel 1445, quando già l'edificio originario era stato completamente rifatto. La grande chiesa attuale risale al 1835-41, il campanile è il più alto della Carnia ed è stato realizzato utilizzando esclusivamente blocchi di pietra dai maestri scalpellini fornesi dal 1776 al 1860.

All'interno della chiesa è possibile ammirare tre bellissimi altari lignei dei Comuzzi. Il più pregevole, il primo a sinistra (1646), richiama un'ancona di Domenico da Tolmezzo. L'altare di destra contiene le reliquie di San Teodoro donate dal Pontefice al Sacerdote Giovanni Colman nel 1842 per la chiesa parrocchiale. Sulla parete di sinistra c'è un grande ed antico crocifisso di legno risalente al XV secolo. L'altare maggiore è del 1900, opera dell'architetto Elia D'Arco, le statue sono di Pochero Celestino. L'organo è di Beniamino Zanin di Codroipo e fu messo in sede nel 1895. Gli affreschi del coro sono opere giovanili di Fred Pittino. Il piazzale esterno alla chiesa comprendeva il vecchio cimitero, le cui lapidi in pietra decorata sono ancora fissate alle pareti.

Chiesa di San Floriano Di questa chiesetta, monumento nazionale, si ha notizia già relativamente al 1309, ma la costruzione oggi visibile è quella del XV secolo.

L'interno è una festa per gli occhi e lo spirito, grazie agli affreschi di Gianfrancesco da Tolmezzo e alla rara e rutilante pala del Bellunello. La pala, ritrovata dopo un furto avvenuto nel 1972, è un polittico a otto scomparti firmato e datato 1480, ci presenta San Floriano vestito da cavaliere con in mano un modellino di castello in preda alle fiamme. Il fuoco era uno dei grandi flagelli di questi paesi di montagna, a causa delle costruzioni quasi interamente in legno e dei lunghi mesi di freddo che costringevano a tenere il focolare quasi sempre acceso. San Floriano, che veniva ritenuto protettore contro gli incendi e le inondazioni, era molto popolare in Carnia e in tutto il Friuli. Nella chiesa, recentemente è stato allestito un piccolo museo storico con oggetti di arte

SACIAL

Chiesa di San Giacomo È la chiesa di Vico, ove vengono celebrate le funzioni serali nei periodi di bassa stagione turistica. La costruzione deriva dalla chiesa originaria risalente al secolo XIV della quale conserva la facciata sotto il portico con un bel portoncino in stile gotico a sesto acuto, che porta un'iscrizione "Questa chiesa fu costruita l'ultimo giorno di maggio del 1461";

sempre sotto il portico ci sono dei residui di antichi affreschi. I dipinti dell'altare maggiore sono stati realizzati non molto dopo il 1748. Una curiosità: notare la pietra su cui posa il muretto del portico a sinistra, sembra una roccia affiorante oppure una pietra di costruzione di un edificio ancora più antico. Il campanile in pietra è stato costruito in tempi più recenti, le piccole campane offrono un rintocco molto rapido e squillante, gradevole soprattutto durante il suono del tradizionale "Campanon" suonato a mano.

Chiesa della Madonna della Salute La prima chiesa con questo titolo pare fosse stata costruita nel 1515 in un altro luogo, lungo il torrente Tolina, in seguito alla peste che nel 1511 aveva devastato la Carnia; questo tempio era meta di pellegrinaggio da tutta la Carnia e dal Cadore. La tradizione vuole che in seguito ad un'alluvione, l'immagine della Madonna fu trasportata dalle acque dalla sua sede originaria fin sul sito attuale ove fu eretta la chiesa nel 1842-52. Tale affresco, pare risalente al XIV secolo, si trova ora inserito nella parete di fondo del coro. In questa chiesa, nel passato, veniva celebrata la messa dell'8 settembre per i pastori che rientravano dalle malghe dopo l'estate di monticazione. Oggi vengono celebrate le funzioni del 21 novembre, festa della Madonna della Salute e del Patrono. Nel mese di maggio vi si recita il rosario serale.

Chiesa di San Vito È la chiesa della frazione di Andrazza; venne costruita nel 1626, con molti rimaneggiamenti e venne sostanzialmente rifatta dopo un incendio nel 1742. All'esterno è visibile un antico affresco, mentre all'interno c'è un altare ligneo con i Santi Vito Modesto e Crescenzia di G. Comuzzo. Caratteristica è la messa di San Vito, che si celebra ogni 15 di giugno.

La fornace di Davaraz Recentemente restaurata, grazie all'opera laboriosa dei volontari del gruppo "For da difendi", questa antica fornace permette di fare un salto nel passato, al tempo in cui si fabbricava la calce da costruzione, unico materiale utilizzato assieme alla pietra per la costruzione delle murature. La costruzione veniva caricata nel suo interno con rami secchi di faggio che, con una maestria ormai quasi scomparsa, veniva ricoperta con i ciottoli che una volta "cotti" si trasformavano in calce. A detta dei restauratori, presto la fornace potrà essere messa in funzione a scopo dimostrativo.

Il Castello di Sacuidic Da qualche anno il Castello Medioevale di Sacuidic è oggetto di lavori di restauro da parte dell'Università di Venezia, sotto la direzione dell'Arch. Fabio Piuze. Le campagne di scavo effettuate hanno portato alla luce numerosi reperti e reso possibile la datazione del castello: XII-

XIV secolo. Fra i reperti ritrovati: frammenti di ceramiche e vetro, oggetti in metallo, monete che farebbero pensare all'esistenza in loco di una zecca clandestina.

Il recupero del sito ha coinvolto anche numerosi volontari forniesi del comitato "For da Difendi" diretti dal consigliere Alfio Anziutti, gruppo apprezzato, nella campagna scavi del 2004, per la disponibilità e l'entusiasmo di tutti e per l'ormai rara competenza artigianale di alcuni nel lavorare, con la perizia e la manualità della tradizione forniese, la pietra locale.

Le origini Di Mons. Fortunato De Santa:

Affatto ignote ci sono le origini dei due Forni Savorgnani: dalle toponomastiche induzioni e dalle monete qua e là scavate, si può con fondata probabilità farle risalire all'era romana. Basterebbe a comprovare l'etimologia di Vico, da vicus - villaggio capoluogo del comune di Forni di Sopra, e una delle frazioni di Forni di Sotto, oltre al nome di varie località che si potrebbero addurre, tutti derivati dal latino, ed in fatto di monete basta ricordare fra le altre, una recente dell'imperatore Gordiano (sec. III) ritrovata nelle vicinanze di Andrazza.

Caduto l'impero romano (476 d.C.) anche questa vallata subì le varie incursioni dei barbari, che con i Longobardi, lasciarono le loro tracce in parecchi sarcofagi che qui si rinvennero, contenenti fra le molte ossa, delle fibule, degli spilli e degli altri ornamenti caratteristici di quei popoli. Il primo documento per cui indiscutibilmente ci attesta l'esistenza di uno dei due paesi, l'abbiamo in una donazione fatta l'anno 778 dal duca Tassilone (1) all'abbazia di Sesto. Questo Tassilone era Duca di Baviera, discendente dalla stirpe degli Agilulfi, il quale ad istigazione della propria moglie Luitberga figlia di Desiderio, essendosi ribellato a Carlo Magno, fu da questi deposto e rinchiuso in un chiostro. Con quest'atto di donazione il Duca cede all'abbazia di Sesto, a suffragio dell'anima del suo Re, il villaggio di Forni con sue pertinenze:

«Nel nome del Signore Iddio e Salvator Nostro Gesù Cristo, felicemente regnante l'Excellentissimo Signor Nostro Re Carlo l'anno secondo dacchè occupò l'Austria, nel mese di Gennaio, l'edizione prima e della Signora Nostra, da me con timore e tremore a nominarsi, Beata Santa Maria Genitrice del Signor Nostro Gesù Cristo, Io Masselione per l'aiuto della Misericordia del Signore Duca, se lo merito, vostro donatore ed offerente; do, dono ed offro alla predetta Santa Chiesa situata nella località di Sesto, ossia a voi Beato Abbate e Monaci quivi dimoranti, ad utilità del Pio Signor Nostro Re Carlo e suffragio dell'anima sua, un villaggio situato fra i monti che si chiama Forni con tutte le sue adiacenze o pertinenze quali sono le terre, i casali, i prati, i pascoli, i

boschi, i pomiferi, i monti, le acque, gli stavoli, le case, i cortili, il ferro ed il rame col più grande e più piccolo peculio, coi mobili ed immobili alle stesse case appartenenti, o che nostri uomini conoscono avere in loro mani; come appartenevano alla regia corte a noi commessa; ad utilità dell'anima mia, ed a splendore stabilità ed incremento del Regno del Signor Nostro Carlo; stante che, come abbiamo sopra stabilito, si fa lecito a questo Santo e Venerabile luogo da oggi in poi di tenere e possedere la predetta donazione, senza che alcuno possa inquietarlo e contraddirgli, e se qualcuno ardirà turbare la donazione predetta soggiaccia di sborsare venti Marchi (Mancoseas) d'oro al Signor Re che sarà in quel tempo, e tuttavia la donazione rimanga valida e ferma.

Io Orso Notaio comandato da Masselione, per aiuto di Dio Duca, scrissi, sottoscrissi, e rilessi in sua presenza e completai seguente pagina di donazione e di offerta; come nei nostri e nei futuri tempi a Voi Beato Abbate o successori vostri sia lecito tranquillamente possedere, nella qual pagina di donazione ci facciamo di mano propria il segno della santa Croce.

Da quest'atto di donazione emerge anzitutto che un villaggio dei Forni fu giurisdizionalmente soggetto all'abbazia di Sesto, e fra due propenderei a ritenere essere il villaggio di Forni di Sopra, perché appunto nel suo territorio vi ha una località ancor oggi chiamata Badia, e Cella chiamasi pur oggi una sua frazione. In secondo luogo risulta dall'atto stesso, che in quel tempo vi erano nel territorio delle miniere di ferro e di rame, il che verrebbe pur confermato dal nome stesso di Forni. Tali miniere però vennero forse del tutto esaurite per modo che oggi non si può decifrare il luogo di loro antica esistenza.

Pel corso di oltre quattro secoli non si trovano altri documenti che accennino ai Forni Savorgnani, ad eccezione del castello di Forno più volte ricordato prima ancora del secolo X. Veramente, furono ben tre i castelli nei Forni Savorgnani; uno situato a nord-ovest di Forni di Sotto in una prominenza denominata tuttora Ciastelèt, l'altro in Forni di Sopra in una collina fra le frazioni di Cella ed Andrazza denominata tuttora Cuol di Ciastiel, ed un terzo situato a sud-est di Andrazza sopra una prominenza denominata Sacquidic. Quest'ultimo sembra essere stato un semplice castello di vedetta ivi costruito per sorvegliare la strada sottostante che era posta in riva al Tagliamento. Essendo poi esso stato distrutto per incendio, e non essendosi ritrovato negli scavi che alcuni piccoli aquileiesi (2) non si può con sicurezza decifrare l'epoca di fondazione; ma si hanno però dei dati che ci fan credere che non risalga oltre il secolo XII. Un altro adunque deve essere il castello di Forno, ricordato, come dissi, prima ancora del secolo X; ma quale fosse fra gli altri due, non si hanno dati per poter con certezza definire.

Sebbene però, come sopra accennai, non si posseggano documenti riguardanti il paese nei susseguenti quattro secoli, è nullameno fondato il supporre che il paese abbia seguito le vicende dell'abbazia a cui era soggetto; e perciò fra i ventidue villaggi compresi nella concessione fatta l'anno 967 da Ottone I al Patriarca d'Aquileia Rodoaldo, si può arguire essere stato altresì compreso il villaggio di Forni. Ad ogni modo egli è certo che al cominciare del secolo XIII i due comuni stavano già sotto il dominio Patriarcale; e nel 1224, nel qual anno si fissarono i confini tra Forni di Sotto ed il comune di Claut, figura già un gastaldo del Patriarca Bertoldo fra i testimoni. I Patriarchi però tenevano in se solo l'alto dominio, ed investivano della giurisdizione del paese dei feudatari o signorotti, che loro si vincolavano in tempo di guerra, pagavano il landemio ed un annuo tributo. Fra i feudatari dei Forni troviamo ricordati: nel 1277 un Diopoldo, un Francesco, un Raimondo ed un Verna; e più tardi un Mainardo ed un Arnolfo. Ci vengono pure ricordati un Sturido, un Bartolomeo e Zuffone, un Paolo, ed un Raimondino. Ci si presentano poi investiti dai Patriarchi di masserie speciali nel territorio di Forni fra il 1253 ed il 1255 un Guarnieri di Artegna, certo Stefano di Zegliacco, certo Enrico di Mels ed un Rogerino da Milano. Nel 1300 troviamo investito della Signoria di Forni certo Francesco di Socchieve che si obbliga solennemente cogli abitanti dei due comuni di mantenerli nell'esercizio di tutti i loro diritti e delle consuetudini che suo padre Leonardo ed Arnolfo quondam Mainardo avevano antecedentemente rispettato (3).

Morto questo Francesco, fu dal Patriarca investito della giurisdizione di Forni certo Gualtiero quondam Ermano di Nonta contro del quale reclamarono al Patriarca gli abitanti ed insieme ad essi i figli del predefinito Francesco. Si lamentavano che egli fosse venale nelle cause, e che nelle sentenze a lui sfavorevoli, dal meriga si appellasse agli stessi suoi vassalli. Dicevano che non voleva mai mandare ad effetto una sentenza, già pronunciata, e che molte controversie le decideva a proprio arbitrio. Il Patriarca fece esaminare i loro reclami da frate Giovanni abate di Rosazzo, che udite le parti, sentenziò che Gualtiero non potesse a suo arbitrio molestare gli abitanti di Forni; ma udire e difendere le ragioni di ognuno, e pronunciar sentenza giusta gli statuti locali, ed una volta pronunciata mandarla ad effetto, salvo sempre il diritto d'appello vicendevole fra i due comuni, od in III istanza dal Patriarca, come era stato sempre anticamente praticato. Tal sentenza fu pronunciata in Gemona l'anno 1320. Sei anni dopo questo Gualtiero vendette per 150 marchi doppi di moneta aquileiese i castelli e la giurisdizione di Forni ad Ettore Savorgnano, che da quel punto serbò per quasi cinque secoli nella propria stirpe il dominio; donde ne venne ai due comuni l'appellativo di Forni Savorgnani.

Questi feudatari dipendevano, come dissi più sopra, dai Patriarchi dai quali

dovevano ripetere l'investitura ad ogni mutamento di dominio. Essi però non risiedevano nei paesi, ma tenevano nei due comuni un gastaldo che veniva eletto dalla vicina e confermato dal Signore a cui prestava giuramento «di far le cose utili, lecite e necessarie al comune e di tenere le ragioni dei loro patroni e dei loro legittimi rappresentanti». Unitamente al meriga che allo stesso modo veniva eletto e confermato dal Signore ed ai giurati decideva le liti in prima istanza, l'appello (II istanza) si faceva a vicenda fra i due comuni; e i delitti di sangue e le decisioni in ultimo appello, (III istanza) erano riservati al feudatario. Se poi fosse insorta lite con altri comuni, o si avessero dei reclami contro lo stesso feudatario, era riservata la decisione al Patriarca, e cessato il dominio patriarcale al Luogotenente della Repubblica; i quali fungevano, anche nelle altre cause, da Corte Suprema.

Il meriga era tenuto a dar subito partecipazione di ogni delitto al Signore, ad eccezione delle semplici offese personali per le quali prima di denunciarle dovea lasciar passare le 24 ore, onde le parti potessero, meglio pensando ai loro casi, rappacificarsi. Se poi trattavasi di fatti di sangue doveano essere denunciati anche se casuali e non imputabili all'autore. E siccome non di rado avveniva che tali fatti fossero celati dal meriga per evitare le noie ed i dispendi di quei lunghi processi, fin dal 1560 si incominciò a consegnare ai gastaldi dei due paesi due libri numerati e segnati carta per carta col bollo Savorgnano in cui doveano essere registrati tutti i fatti accaduti e le denunce fatte con le relative date e testimoni sotto pena di L. 100 ad ogni omissione. Nei casi di morte violenta o di ferita con pericolo dovea curare che il ferito od il cadavere fosse visitato da un chirurgo assistito da un notaio che di mano propria vi scrivesse il suo giudizio. Tali libri poi venivano ogni anno visitati dal Capitano di Osoppo nella visita che faceva a nome dei Savorgnani ai due comuni. Nei giudizi oltre al rispetto ai pubblici ufficiali, si esigeva il massimo rispetto a Dio onnipotente come anco alla Vergine et ai Santi, e chi avesse ardito pronunciar contro di essi una bestemmia cadeva irremissibilmente nella pena di Marca una etiam ad arbitrio del Giudice secondo la qualità della bestemmia. Così formava materia di giudizio la violazione dei precetti della Chiesa. Se, a mo' d'esempio, qualcuno, salvo i casi di necessità avesse ardito di lavorare la festa cadeva nella pena di L. 2.00 (del 1640).

Oltre gli affari giudiziari, il meriga presiedeva altresì agli interessi amministrativi del comune. Tali interessi venivano trattati in vicina che era costituita dalla riunione e dal voto di tutti i capifamiglia del paese, e si riuniva in Forni di Sopra sulla piazza della fontana ed in Forni di Sotto sul colle di S. Martino. In queste vicinie, oltre il meriga ed il gastaldo, venivano eletti tutti gli altri pubblici ufficiali; ed eventualmente venivano pure eletti dei procuratori

speciali nelle loro liti, ed in tempi di caristie, degli incaricati speciali per la provvista in comune dei generi alimentari. Deliberavano inoltre in queste vicinie sul buon governo dei boschi, sul godimento dei pascoli e delle malghe, sugli interessi delle Chiese, sull'assettamento delle strade, sullo sgombrò delle nevi e sugli acquisti o vendite d'interesse comune. In vicinia si prescrivevano pure certe formalità giuridiche o si proscrivevano degli abusi invalsi nel foro. Se ci facciamo poi a considerare l'andamento economico dei due paesi, sebbene tre secoli or sono contassero unitamente appena 1200 abitanti, ci si presenti un quadro di desolante miseria. Salvo i pochi artisti indispensabili al convivere sociale e qualche tessitore che si portava a lavorare nelle vicine città, vediamo l'industria quasi affatto trascurata. I prodotti dei campi fino al secolo passato coltivati puramente ad orzo, a segale ed a fava, davano loro il vitto per due mesi appena, ed i frutti della pastorizia doveano supplire al restante. E per di più vi erano mille gravami, mille livelli da pagare. Vi erano dei livelli col monastero di Gemona (1376-1253), ve ne erano naturalmente coi feudatari ai quali, almeno nei tre ultimi secoli, ogni paese pagava. L. 98.00 per la sola decima, vi erano dei livelli per le Chiese e fin dal 1449 si facevano dei molti generali alle Chiese di San Giacomo e S. Floriano in Forni di Sopra, come si continuano tuttora. E poi vi erano i dazii di mada nel trasporto delle derrate, i dazii di beccaria, la tassa della macina, del campatico e andate dicendo. Dippiù stava a loro carico il mantenimento delle proprie cornide in tempo di guerra, stava a loro carico il riatto e la manutenzione delle strade, lo sgombrò delle nevi, e la somministrazione dei carriaggi per pubblici servigi a norma dei bisogni. E quasi tutto questo non bastasse, si aggiungevano le spese delle frequentissime ed interminabili liti che sostenevano coi paesi limitrofi e bene spesso fra i due medesimi comuni di Forni.

Nel secolo XIII oltre le questioni di giurisdizione ecclesiastica fra i due comuni che fu portata fino al Pontefice Innocenzo III, vi fu la questione per confini fra Forni di Sotto ed il comune di Claut, questione che fu risolta nel 1224. Nel secolo seguente oltre la collisione, già ricordata, con Gualtiero di Nonta, nel 1320, e la recrudescenza della questione ecclesiastica fra i due comuni che si agitò nel 1347, vi fu col Cadore la famosa questione pel monte Mauria. Pagan Savorgnano vantava la giurisdizione, e Forni di Sopra il dominio di esso monte, dominio e giurisdizione che loro veniva contestata dal popolo Cadorino. Il Patriarca delegò giudice in tal controversia il nobiluomo Signor Giacomo Marnet Marchese d'Istria, ma non potendo egli per molteplici suoi affari assumersi tale incarico, il Patriarca incaricò a far sentenze in questione il Capitano del Cadore certo Alessandro Brugno. Egli assunse dieci uomini cadorini dei più anziani e disinteressati in questione, e convocò sopralluogo il Savorgnano con dieci uomini integerrimi di Forni di Sopra, ed udite le ragioni

di parte, decretò che il Rio Stabio ed il torrente Torre segnassero i confini fra i due paesi. L'atto di terminazione fu scritto sopra luogo, e precisamente sulle sorgenti del Tagliamento il 6 giugno 1353. Tale questione però rincrudì venti anni dopo sotto il Patriarca Marquardo che commise di ridefinire tal lite a Rinaldo della Porta; e di nuovo si agitò nel seguente secolo dal 1435 al 1441 pel riatto della strada, e nel 1484 in causa dei pascoli e finalmente nel 1609 pel taglio di un bosco sul Mauria stesso. Anzi avendo in allora quei di Forni tentato di opporsi al taglio, nell'Aprile di detto anno, uscì tosto una gran moltitudine di Cadorini armati di tutto punto e sterminarono detto bosco. Là colsero fra gli altri un povero fabbro di Forni, e caricatolo di percosse, lo rinchiusero tutto malconcio per ben tre mesi in prigione, finché dal Capitano e dai Savorgnani fu di comune accordo definitivamente appianata ogni questione.

Nel tempo stesso che, ritornando al secolo XIII, Forni di Sopra si agitava per la questione del Mauria; gemeva pure sotto gli orrori della fame. Scoppiata nel 1348 l'orribile pestilenza che desolò l'intera provincia e spopolò dei villaggi nella Carnia; tennero dietro alcuni anni di orribile carestia, ed era ancor recente la memoria dei due flagelli che sopravvennero per i poveri abitanti le angarie del terzo flagello: la guerra.

Morto il Patriarca Marquardo veniva eletto in sua vece nel 1381 il Cardinale Filippo d'Alansone; ma tosto contro il nuovo eletto si schierò una fazione di sediziosi a capo dei quali si pose il Savorgnano Federico. Dopo varie lotte sostenute contro il partito del Patriarca nel Friuli; il Savorgnano entrò nella Carnia, fece capitolare Tolmezzo e proseguì pel canale di Socchieve alla conquista del Cadore. «Ma prevedendo, (riporto quasi le testuali parole di una antica promemoria) che l'impresa del Cadore sarebbe riuscita difficile in riguardo del prossimo inverno che suole in quelle parti montuose apportare gran quantità di neve, impedimento notevole nella condotta degli eserciti; sospese a miglior stagione il proseguirla. Ma trattendosi il Savorgnano di quartiere quella stagione nella Carnia (probabilmente nei suoi possessi di Forni), maneggiò secretamente la resa del Cadore. Per meglio facilitare l'esito vi spedì alcuni fidali del suo castello di Forno sotto pretesto di trattare come solevano, affari di merci, e concretarono la resa. Filippone della Torre che era stato posto dal Patriarca Capitano del Cadore, venne a tradimento fatto prigioniero e così senza spargimento di sangue anche il Cadore prese le parti del Savorgnano».

Nel 1412 questi paesi dovettero di nuovo sostenere angherie e forse vessazioni dagli Ungari qui passati col Misitino per l'occupazione del Cadore; essendo più che probabile che i due paesi si sieno schierati con Tristano loro Signore a sostenere le parti della Repubblica. In questo secolo dal 1465 al 1471 dovettero pure fornir cernide per far fronte alle varie incursioni dei Turchi; ed oltre le

1342

1638

1342

1638

1638

1638

1638

guerre, non mancarono neppure in esso le collisioni, ma si agitarono con più violenza che mai fra i due stessi Comuni di Forni.

Vi furono delle questioni nel 1406 in causa di confini, che si prestò ad appianarle certo Nicolò da Venzone, ne furono nel 1420 per pascoli nella località di Daguossas, nel 1488 pel monte Fluottas che Tristan Savorgnano decretò che fosse goduto da Forni di Sopra dal giorno di S. Michele a tutto Maggio, e riservò gli altri mesi per Forni di Sotto. Ma la grande questione che si agitò in questo secolo fra i due paesi fu la smembrazione delle due parrocchie.

Già, come accennai, fin dal 1205 si era agitata la questione qual delle due Chiese, se cioè quella di S. Maria in Forni di Sopra o quella di S. Maria e Martino in Forni di Sotto, dovesse esserne la matrice. La controversia fu inoltrata al Pontefice Innocenzo III che delegò giudice in questione il Vescovo di Belluno e Felice Turisini. Convocate le parti, ed affermando i procuratori di Forni di Sopra che la loro chiesa era di antichissima data chiesa battesimale e matrice di tutte le altre chiese sia di propria pertinenza che di quelle di Forni di Sotto, asserendo invece i procuratori di Forni di Sotto il contrario, dopo esaminati i titoli, e pesate le ragioni delle parti, sentenziò che venga riconosciuta per Matrice la Chiesa di S. Maria e Martino di Forni di Sotto, e che perciò un sacerdote di detta chiesa dovesse portarsi in Forni di Sopra per la benedizione solenne del battistero il Sabato Santo e la Vigilia di Pentecoste. Vi fu in seguito bensì, nel 1347 un nuovo scroscio in argomento ma tuttavia le cose procedettero relativamente calme fino al 1445. In quell'anno, dietro istanza del comune di Forni di Sopra, che in quel tempo avea una maggior popolazione di Forni di Sotto, il Cardinal Lodovico Mezzarotta Patriarca di Aquileia elevava la lor Chiesa di S. Maria in pievana dipendente direttamente dal Patriarca. S'opposero tosto a tal decreto il pievano ed i Sindaci di Forni di Sotto, ma nel 1448, per opera specialmente di Giovanni da Pistorio, aderirono con un concordato all'erezione di Forni di Sopra in pievania rurale esigendo ottanta ducati a beneficio della prebenda parrocchiale di Forni di Sotto. Tale accordo venne giurato dalle parti e tosto dal Patriarca confermato. Ma una frazione di malcontenti che trasse tosto alla propria parte i Sindaci ed il Pevano stesso, porse reclamo al Patriarca, dicendo che per tale concordato veniva seriamente compromessa la pubblica tranquillità, pel litigi, e poi disordini che nascevano per questa causa nei due comuni. Il Patriarca incaricò il proprio Vicario certo Guarnero di Artegna di appurare la cosa ed egli, troppo credulo ai malcontenti, nella speranza di tranquillizzare gli animi, annullò nel 1449 il concordato e rimise le cose nello stato primiero. Ma questo non fece che inasprire la controversia. Imperciocchè gli abitanti di Forni di Sopra, per mezzo del loro Sindaco, l'erudito notaio Nicolò Buliola, ricorsero a Roma, ed il Pontefice

Nicolò V nell'anno 1451 delegò giudice in questione il canonico Giovanni di Maniago. Questi meglio appurate le cose ed udite e discusse le ragioni di parte, confermò pienamente l'accordo, e dichiarò la chiesa di S. Maria di Forni di Sopra affatto immune da qualunque soggezione a Forni di Sotto; obbligando però quel comune a sborsare entro tre anni al Parroco di Forni di Sotto gli ottanta ducati. Che se il Parroco di Forni di Sotto si rifiutasse di accettarli, li mettessero in deposito presso una persona solvente. Tale sentenza fu pronunciata l'anno 1455, ma anche contro di essa reclamarono quelli di Forni di Sotto dicendo di voler ricorrere con migliori informazioni al Pontefice, e prima di ottenere una sentenza definitiva venne l'anno 1470.

In allora il Vicario Patriarcale Andrea Vescovo di Ferentino impose una buona volta di farla finita, e confermò di nuovo l'accordo del 1448, aggiungendo agli ottanta ducati da sborsarsi al Parroco di Forni di Sotto altri venti per l'affitto. Ma che? Il Parroco si rifiutò di accettarli e si deve nuovamente porsi in lite, finché l'anno 1478 il Vicario Patriarcale ordinò che i cento ducati si investissero in tanta rendita dalla quale provenisse al Parroco di Forni di Sotto un reddito di cinque annui ducati, e venne nominato a primo Parroco di Forni di Sopra un certo Bernardo. Ossequienti a tal mandato quelli di Forni di Sopra versano tale importo al Savorgnano che chiede garante per l'annuo livello, certo Bernardino Shrojavacca, nobiluomo udinese. Ma quelli di Forni di Sotto protestano di nuovo, dicendo che il Savorgnano, essendo loro Signore, metteva reverenza nella riscossione, e lo Shrojavacca essendo troppo distante rendeva loro gravoso il rimborso. Di nuovo si mettono in lite e finalmente nel 1494 il Vicario Capitolare certo Geronimo impose fine ad ogni lite, dichiarando valido il deposito fatto e minacciandoli delle pene ecclesiastiche se avessero ardito ancora di porre innanzi tal questione. Avendo nulla meno nel 1512 il Pevano di Forni di Sotto Sebastiano de Signoribus dovuto di nuovo porsi in lite per due affitti lasciati dal Savorgnano e dallo Shrojavacca in arretrato, il livello fu estinto, ed investito in tanti beni stabili nel comune stesso di Forni.

Il secolo XVI si aprì con la discesa di Massimiliano imperatore contro la Repubblica Veneta (1508), ed uno dei principali condottieri che si oppose alla calata dei Tedeschi fu Girolamo Savorgnan. Incominciò egli a prender parte alla guerra nel Cadore, e da Forni nel pieno inverno entrò per il Mauria in Lorenzago in aiuto dell'Alviano. I due prodi generali sconfissero pienamente il nemico nella celebre battaglia di Rusecco avvenuta fra i paesi di Tai e Valle di Cadore. Nel Giugno 1509 i Tedeschi col loro duce Anhalt per il Mauria entrarono nuovamente nel Cadore, ma giunti a Domegge, furono dai Cadorini e Veneziani nuovamente sconfitti a Vallesella. Nel 1512 fu fatta una tregua, ma ripresero tosto le ostilità, ben presto tutta la provincia cadde sotto il Tedesco ad

51
p. 18
accezione del castello di Osoppo validamente difeso dal Savorgnano, ma per opera di questo mutata ben presto le sorti, il Tedesco fu decisamente sconfitto e la patria fu libera. A queste guerre, oltre le 100 lance allestite, presero parte anche in persona alcuni valorosi di Forni, e ne furono altamente lodati dal Luogotenente, e questa loro prodezza e fedeltà veniva sempre inserita nelle istanze che fecero nel 1520 per l'esenzione dai lavori nel ponte d'Ariis, e nel 1522 per l'esenzione dell'imposta dei galeotti. Al flagello della guerra si unì anche ora la peste, che ricomparve nella provincia l'anno 1511. Anche i due villaggi di Forni restarono grandemente intimoriti, come si esprime un'antica memoria, dal pestil flagello che da vicino incassava e già cominciava a patire il paese; per cui fecero voto in Forni di Sopra di costruire un sacello sacro alla B. Vergine della salute, che con l'unte immagini di S. Rocco e di S. Sebastiano costrussero nel 1515; in Forni di Sotto decretarono di erigere un sacello in onore di San Rocco e fu eretto nel 1521, e subito il paese sentì il beneficio della liberazione da un tal flagello.

Nemmeno in questo secolo mancarono le liti. Vi furono delle liti col Savorgnano nel 1520-22 e di nuovo nel 1564. Vi furono liti fra due comuni nel 1560 pel bosco della Ruodia, e due anni dopo per la strada di Rio Verde. La manutenzione della strada che da questo rio si estendeva sino ai confini di Ampezzo, stava a carico del comune di Forni di Sopra, e dal rio Fieda (Vignorosa) sino alla chiesa di S. Antonio del Corso a carico del comune di Forni di Sotto. Contro quest'indebito gravame i due paesi avevano fin dal 1422 protestato; e nel 1467 e di nuovo nel 1470, la Serenissima condannò il comune di Ampezzo alla manutenzione della strada fino al proprio confine. Restava ancora per Forni di Sopra gravame indebito la strada del Rio Verde, e per essa incominciò a litigare con Forni di Sotto, lite che fu chiusa il 26 Settembre 1562. Forni di Sotto fu costretto ad assumere la manutenzione, ma Forni di Sopra dovette sobbarcarsi al tronco di strada che dal Marodia giunge a Mezzavia nonchè sborsare a Forni Inferiore ottanta Ducati a titolo d'indennizzo.

1500
Litigarono inoltre fra loro nel 1580 per pascoli e Forni di Sopra sostenne nel 1575 con Cimolais una lite per confini.

Ma in sullo scorcio del secolo sopraggiunsero per i due paesi alcune annate di orribile carestia. Fin dal 1571 Forni Sotto era costretto a ricorrere ad un prestito in comune per provvista di grano, e nel 1596 Forni di Sopra ricorreva ad un prestito di ben 500 Ducati dalla Monaca Cristina Zorzi. Il peggio si era che i popoli circostanti avevano stretto una specie di monopolio sulle derrate, a segno che nel 1578 dovette intronnettersi lo stesso Luogotenente a regolarne i contratti; e nel 1590 la miseria era ridotta a tal punto che il Luogotenente Donà dovette proibire sotto pena di bando e di galera ai creditori di far esecuzioni per

debiti privati fino al venturo raccolto.

Salvo la guerra avvenuta fra la Repubblica e l'Arciduca Ferdinando sul primordio, il secolo seguente passò senza fatti d'arme; ma nei nostri due comuni non mancarono le liti e le intestine discordie.

Litigarono per essere esonerati dal concorrere alla costruzione della fortezza di Osoppo, e ne furono dal Luogotenente dispensati nel 1630. Otto anni dopo essendo stati di nuovo molestati per tale aggravio, si misero in aperta ribellione e respinsero le stesse lettere d'invito, per cui furono in una Ducale della Serenissima severamente comminati. Litigarono per la esenzione dei dazi di mada contro Ampezzo e Pieve di Cadore; litigarono per l'esenzione dall'imposta dei galeotti ed ottennero, come nel 1522, un nuovo sgravio nel 1655. Litigarono finalmente per essere separati, nei dazi di macina, dal resto della Carnia; e nel 1656 furono dal doge Bertucio Valerio esauditi, anzi vennero ridotti Dazii di macina per i due Forni V. L. 343, 18.

Comunque sia questo secolo segnò un progresso per i due paesi. Vediamo infatti l'industria tessile vieppiù estendersi e l'istruzione progredire. Vi sono nei due paesi parecchi notai per opera dei quali in Forni di Sotto nel 1606, e nel 1640 in Forni di Sopra incominciarono a compilarsi gli Statuti o Regole che formavano un codice di regolamento interno dei due paesi; e sulla fine del secolo vengono pure sistemati dal parroco De Micheli i redditi della prebenda parrocchiale di Forni di Sopra. La fine però di questo secolo venne funestata dalla terribile inondazione dell'Agosto 1692.

Veramente vi furono altri luttuosi disastri in questo secolo, e resterà sempre memorabile l'anno 1632 nel quale i due villaggi furono devastati da Terribili inondazioni, ma desse sono un nulla raffronto alla ricordata inondazione del 1692.

«Due giorni e due notti continue (così la descrive il Grassi), fu tanta e sì furiosa pioggia che pareva fossero aperte le cateratte del cielo e gli abissi della terra. Scaturirono fonti dove prima non erano e col tuonare tremò la terra: perlochè entrò spavento tale negli uomini che molti credettero essere già arrivata la fine del mondo».

«E da questa impetuosa escrescenza dei torrenti (così si esprime in una lettera del 1713 il Doge Giovanni Cornelio), furono inondate le strade, gli edifici e le Chiese, furono devastate ville e divorati terreni in monte ed in piano; e perciò si è giustamente commossa la pietà pubblica e con paterna predilezione e concorsa in suffragio degli occorrenti ripari calcolati per la somma di Ducati 170.000; condonando per due decenni il dazio della macina».

Da questo condono però esteso per 28 anni a tutta la Carnia, furono esclusi i due Forni Savorgnani siccome dalla Carnia stessa separati. Non già che qui non si avessero a lamentare gravi danni: che a prova basta ricordare il subissamento

di Buarta, paese situato quasi ai confini di Forni di Sotto, dove perirono gran parte degli abitanti; ed il Tagliamento, essendogli dalla valanga, intercettato il passaggio, avea dovuto retrocedere formando un gran lago. Tanto è vero che meglio esaminate e ponderate le cose, nel 1707 anche questi due comuni furono compresi nell'indulto.

Sebbene però questa inondazione avesse dovuto al certo serbarsi memorabile per molti secoli, la sua ricordanza fu per Forni di Sopra ben presto cancellata, da un'altra ancor più memorabile avvenuta nel 1748. Dessa fu causata da un nubifragio che all'improvviso, come si esprime un cronista contemporaneo, «ingrossò l'acqua del Tollina siffattamente che diroccò dai fondamenti la canonica con l'orto contiguo ed appena il Piovano poté salvar la vita restando qui naufrago coi puri e soli abiti che teneva indosso. In questa inondazione perirono sommerse tutte le memorie dei Battizii Sposizii e Mortori in un con quanto racchiudevasi nella predetta canonica divenuta ludibrio e bersaglio delle onde altiere». Insieme alla canonica l'impeto della corrente asportò altre 14 case che formavano il borgo Cì di Pavon, e produsse dovunque tali danni, che a perennarne la memoria, il giorno 18 Agosto ogni anno si usa qui dare un segno col tocco di tutte le campane.

Salvo la lite contro Tolmezzo pel pontasio in sul principio, e quella sostenuta dal comune di Forni di Sopra contro i fratelli Schiaulini per la riconfinazione del 1796 in sulla fine, questo secolo passò abbastanza tranquillo per due comuni. Le industrie continuarono a prosperare, si diffuse la coltivazione del granoturco e delle patate, e l'agricoltura coltivata coi nuovi prodotti su più vasta scala, pose un argine alle frequenti carestie da cui venivano spesso travagliati per il passato. Forni di Sotto si approfittava di questa sua prosperità per costruire nel 1736 la piccola chiesetta di S. Rocco, e nel 1775 dava mano alla costruzione della Nuova Chiesa parrocchiale che in un decennio portava a compimento. Consacrata nel 1790 questa chiesa possiede ben tre corpi santi, cioè quello di S. Celestino M. posseduto fin dal 1775, quello di S. Minia M. collocato nel 1821, e quello di San Istercoria nel 1885. Oltre l'antica chiesa di S. Lorenzo, che vanta 5 secoli almeno di antichità, avvi ancora in Forni di Sotto la Chiesa della B.V. della Pietà che fu ristorata nel 1824. Approfittando di questo benessere economico, Forni di Sopra edificava nel 1776 il suo magnifico campanile ed in seguito i due paesi affrancavano nel 1799 ogni loro livello di decima coi Savorgnani; ma questa loro prosperità svanì ben presto proprio in sul finire del secolo.

1777- Caduta nel 1797 la Repubblica Veneta i due paesi di Forni furono dal governo Francese incorporati al Cadore: e tosto incominciarono le famose requisizioni che dai carri, dai buoi e dal fieno, finirono con le camicie, le coperte da letto e l'argenteria delle Chiese.

«E da queste fatali requisizioni ed aggravii come si esprime una delibera del 15 settembre 1802 del comune di Forni di Sopra, ebbe principio il consumo di parte delle vigne e boschi componenti il di lui patrimonio. Le cause (continua) in appresso sostenute, la confinazione dei beni comunali ed altri impegni, cagionarono altra buona parte d'estermio dei boschi, e finalmente i generali e replicati ripartimenti di biave e di denaro in questi anni di malattie.

Forni di Sopra, oggi Dominata dalle splendide vette delle Dolomiti Orientali, Forni di Sopra è il principale polo turistico di montagna del Friuli Venezia Giulia per ricettività e per riconosciuta "Bellezza Alpina".

Forni di Sopra è il cuore delle Dolomiti Friulane della provincia di Udine. Qui la vita, il riposo, lo sport, l'avventura si svolgono in un ambiente riconosciuto dall'Unesco come patrimonio universale dell'umanità (giugno 2009).

Dal febbraio del 2006 il paese è stato titolato a "PERLA DELLE ALPI", dal progetto "Alps Mobility II - Alpine Pearls", (programma europeo per lo sviluppo nelle aree montane).

Il Comune dal 2006 è Certificato per la Gestione Ambientale secondo le norme EMAS

Il territorio, inserito nel Parco Naturale delle Dolomiti Friulane, si estende dai 900 metri, quota del centro abitato, ai quasi 2600 metri della cima dolomitica più alta (la Vetta di Forni) e comprende una vastissima gamma di itinerari naturalistici, escursionistici ed alpinistici. I servizi al turista godono di una serie di strutture sportive di prim'ordine come la piscina coperta ed un grande centro sportivo polifunzionale.

La vitalità del paese, grazie alla presenza di un attivo Consorzio dei Servizi Turistici, e di numerose associazioni sportive, culturali e di volontariato, offrono molte opportunità di svago e divertimento ai sempre graditi ospiti di Forni di Sopra.

D'inverno Forni di Sopra, uno dei 5 poli turistici di Promotur, presenta sempre un ottimo grado di innevamento. La località offre un ampio comprensorio sciistico suddiviso in due zone. Una a fondovalle dedicata ai principianti, con seggiovia, sciovie, tapis roulant piste per gare sociali, il Fantasy Snow Park parco giochi sulla neve, pista per slittini e gommoni anche notturna, e grazioso bar con solarium. L'altra, la Ski Area del Varnost, che permette di raggiungere i 2100 mt di cima Crusicalas, i più alti della regione, le discese godono di un panorama mozzafiato, dalle Tre Cime di Lavaredo alle Dolomiti Friulane, lungo piste lunghissime e sempre innevate. I complessivi 15 km di piste sono assicurati da un imponente impianto di innevamento programmato. Scendendo lungo la lunghissima pista Varnost (7 chilometri), si incontrano il Self Service

Punto del Siroi (ponte delle Strade) Tratto più bello del Tirolo meridionale da Vico. In inverno durante le nevicate è un vero paradiso, certo tra le 2 pigne dell'area vallata.

PRIMO
2009

"Varmost" a quota 1750 ed il rifugio "Baita Som Ficol" a quota 1400, due ottimi punti di sosta dotati di solarium ed ottima cucina, aperti anche d'estate. Nel mese di marzo su una di queste piste si disputa il Gigantissimo, lo slalom gigante più lungo ed avvincente del nord-est.

Oltre alle piste di discesa, Fornì di Sopra presenta uno splendido anello di fondo di 10 km, immerso in un paesaggio incantevole di boschi e radure. La pista comprende un anello notturno illuminato e dotato di innevamento artificiale, la pista è omologata dalla FIS per disputare competizioni di carattere internazionale.

È possibile inoltre pattinare sulla pista di ghiaccio e frequentare anche d'inverno il grande centro sportivo per il tennis, volley, basket, sala pesi, sala tatami ecc...

Sia l'attività invernale che estiva, sono ben integrate con le gite ed escursioni organizzate dal Parco Naturale delle Dolomiti Friulane, Anelli didattici e naturalistici per ogni età, sci escursionismo, sci alpinismo, uscite con le ciaspole (ciaspolada racchette da neve), cascate di ghiaccio.

D'estate questa località è anche sede rinomata per gli appuntamenti agonistici con lo sci d'erba, nel 2001 si sono svolti i Campionati Mondiali Assoluti e dal 2004 è un appuntamento fisso di Coppa del Mondo.

Il Varmost d'estate è sempre molto apprezzato per la possibilità di raggiungere comodamente in seggiovia gli alpeggi dell'omonima Malga, ove è possibile decollare con il parapendio oppure acquistare i più squisiti prodotti tipici di malga, oppure procedere nei suggestivi itinerari del "Giro delle Malghe".

Sul Monte Clap Varmost, che sovrasta il paese è possibile percorrere la ferrata sportiva VARMOST unica nel suo genere in Friuli, lungo la quale è possibile provare l'ebbrezza di un'ardita salita su roccia (percorso facilitato anche per non esperti) e godere un panorama a 360° sulle Dolomiti del Cadore e del Friuli.

Il Dolomiti Adventure Park è un grande parco avventura con 55 piazzole suddivise in 3 percorsi per bambini e 5 per adulti. È dotato delle più moderne ed esclusive attrazioni "naturali" ovvero di vari sistemi di passaggio in altezza tra un albero ed un altro mediante funi, passerelle, reti, pioli e "vertiginose" teleferiche. È inoltre dotato del POWERFAN un'attrazione esclusiva che permette letteralmente di tuffarsi dalla cima di un albero.

Gli amanti della Mountain Bike trovano a Fornì di Sopra il massimo delle loro aspettative: il grande Anello Tagliamento di 25 km è uno dei più apprezzati della regione, si sviluppa quasi interamente su piste sterrate, sentieri e radure, parallelamente al corso dell'omonimo fiume. Le piste forestali per il Rifugio Giau e per le maglie Tartoi - Tragunia - Montemaggiore, offrono un'ulteriore opportunità per i Bikers più allenati.

Prodotti tipici

***LIQUORE CJARIEL AL KUMMEL** Il cjarisi è il nome che proviene dal dialetto fornese del carum carvi (finocchietto di montagna - cumino). Un tempo si usavano questi semi per scopi digestivi terapeutici, lasciandoli macerare nella grappa bianca. È un liquore giovane e semplice ma di grande qualità, con la sua macerazione acquista un gusto particolare ed unico servito a temperatura ambiente o ghiacciato si può consumare ad ogni occasione. Il liquore di Cjarisi viene prodotto dalle famiglie fornese per il proprio utilizzo, mentre per la vendita se ne occupa la ditta specializzata HKT srl che produce anche altri liquori a base di Mirtillo e frutti di bosco.

HKT srl Via Trieste, 4 - Telefoni: 0433.88158 - Fax: 0433.886684

***FORMAGGIO BURRO E RICOTTA DI MALGA** Casera Varmost, arrivo seggiovia (nel periodo estivo di monticazione)

Formaggi in negozio: La Còpera Cooperativa SMA

***BISCOTTI DEI FORNI SAVORGNANI**

La Còpera Cooperativa SMA - Via Nazionale - Telefoni: 0433.88041

***FUMI E PROFUMI** Maurizio Cambò e Daniela Pilosio

Produzione e lavorazione di Carni biologiche e selvaggina.

Località Gravidè - Telefoni: 347.2337941

***PASTICCERIA MYRIAM** Torte al mirtillo e frutti di bosco.

Via Fortunato De Santa, 14 - Telefoni: 0433.88453

***Malga Alta Carnia** Vendita e degustazione formaggi di malga

Via Nazionale 112 - Telefoni: 338.8918928

***BIRRIFICIO ARTIGIANALE FOGLIE D'ERBA**

Via Nazionale 87 - 33024 Fornì di Sopra (UD)

Telefoni: +39 0433 88066 - Fax: info@birreinmontagna.it

Web: <http://www.birreinmontagna.it>

Laboratori artigianali

***FALEGNAMERIA VERITTE E CLERICI** Mobili, serramenti e sculture artistiche in legno scolpite a mano.

Via Rivalta, 1 - Telefoni: 0433.88253

***FALEGNAMERIA FORNESE** Via Nazionale 14 - Telefoni: 0433-88365

***LUCA LOZZA ARTIGIANO** Carpenterio e Falegname.

Via Piniei 5 - Telefoni: 0433-88110

***I SCARPE** Queste antiche calzature fornese, sono ancora oggi realizzate a mano da sapienti donne utilizzando pezze di vecchia stoffa, spago e ditale. Le

suole sono completamente cucite a mano, così come i ricami colorati raffiguranti fiori di montagna. La calzatura è quanto mai comoda e salutare. Edicola Grillo - Via Vittorio Veneto - Telefoni: 0433-88239

***IL RICAMIFICIO** Il Ricamificio è un piccolo laboratorio artigianale e realizza complementi di arredo tessili anche su misura. La nostra idea è quella di unire i ricami classici e renderli moderni e personalizzabili. Pensiamo di farvi cosa gradita invitandovi a visitare il nostro negozio e il nostro sito internet www.ilricamificio.net

Via Cadore n. 5 - Telefoni: 0433-886641 - Fax: 0433-886641
info@ilricamificio.net Web: www.ilricamificio.net

Parco Naturale delle Dolomiti Friulane

Un Parco straordinario dove vive la natura

Il Parco Naturale Regionale delle Dolomiti Friulane è inserito nel settore occidentale del comprensorio montuoso che sovrasta l'alta pianura friulana, racchiuso tra i corsi dei Fiumi Tagliamento e Piave. Elevato è il grado di "wilderness" delle sue estese vallate che, prive di viabilità principale e di centri abitati, si addentrano tra vette e torioni dolomitici. Di notevole importanza è la "biodiversità" (presenze floristiche e faunistiche estremamente varie), favorita dai notevoli dislivelli, dalla particolare posizione geografica e dal clima. Il Parco Naturale delle Dolomiti Friulane è inserito nel comprensorio montuoso soprastante l'alta pianura friulana occidentale, racchiuso tra i corsi dei fiumi Tagliamento e Piave.

Forni Sopra è situato nell'alta Val Tagliamento nella parte più a nord del Parco. Il territorio del Parco si estende su una superficie di 36.950 ettari, e comprende i territori dell'alta Val Tagliamento (Forni di Sopra e Forni di Sotto), della Valcellina (Andreis, Cimolais, Claut, Erto, Casso) e della Val Tramontina (Frisanco e Tramonti di Sopra). Il paesaggio predominante è quello caratteristico delle Prealpi Orientali, determinato da un contorno dolomitico e da vallate strette e lunghe.

La catena dei Monfalconi con il Campanile di Val Montanai, le praterie di alta quota di "Campuross", i pascoli di Malga Senons e la solitudine del canale di Meduna, ne fanno un ambiente unico.

Le difficoltà conferite dal tipo di orografia presente, hanno reso minimo l'impatto causato dalla pressione antropica e hanno garantito, allo stesso tempo, la sua naturale conservazione ad opera delle popolazioni locali. Priva di agevoli strade e centri abitati al suo interno, quest'area è caratterizzata da un alto grado "wilderness" (selvatichezza) difficilmente riscontrabile in altre zone all'interno dell'arco alpino e prealpino. L'asprezza e la severità dell'ambiente, assieme all'assenza di strutture ricettive attrezzate in quota, scoraggiano il turismo di

massa per favorire per favorire quello degli alpinisti, degli escursionisti e degli appassionati della natura.

Le strutture presenti sono infatti essenziali e proporzionate. La cultura e la storia di questi luoghi si possono ancora scoprire con le testimonianze delle attività tradizionali che hanno caratterizzato l'economia locale dei tempi passati.

FLORA: La notevole ricchezza floristica di tutto il comprensorio del Parco, dipende soprattutto dall'occasione di rifugio e di sopravvivenza che è stata data da questi territori ad innumerevoli specie durante il periodo di espansione dei ghiacciai. Oltre quindi alla molteplicità di specie tipiche della fascia temperata, sopravvivono degli autentici endemismi, cioè organismi differenziatisi in loco in tempi lontani e rimasti oggi isolati in aree originarie circoscritte. Tra questi endemismi evidenziamo: l'Arenaria huteri, la Gentiana froelichi, la splendida Pianella della Madonna (*Cypripedium calceolus*), la *Daphne blagayana* (un esemplare di *Timeleacea* rinvenuto in Italia nella zona del Raut e del Tramontino solo nel 1989).

FAUNA: Il patrimonio faunistico del Parco è molto interessante: ciò dipende soprattutto dalla variabilità ambientale di questa fascia alpino-montana. Stabilmente possiamo trovare: camosci, caprioli, marmotte, galli cedroni, galli forcelli, cervi e una consistente colonia di stambecchi in continua espansione. Segno dell'elevato grado di naturalità dell'ambiente del Parco è la consistenza dell'aquila reale; in ogni vallata si stima la presenza di una coppia nidificante. L'esistenza di una popolazione ben strutturata e vitale di aquila reale, rilevabile dall'occupazione di tutti i territori disponibili, è indice di salute ambientale e della presenza di una fauna ricca.

Gli ultimi Censimenti Faunistici nel territorio indicano la presenza di 1800 Camosci, 100 Stambecchi, 2000 Caprioli, 800 Cervi, 10 Coppie di Aquile Reali, 600 Marmotte, 500 Pernici, 40 Galli Cedroni, 400 Galli Forcella ed ancora un vasto numero di altri animali protetti.

PER INFORMAZIONI ED ESCURSIONI

Parco Dolomiti Friulane

Centro visite di Forni di Sopra

Tel 0433 88080

ORARIO

* Venerdì 17.00 - 19.30

* Sabato e Domenica 10.00-12.00 / 17.00-19.30

Guida Naturalistica Paolo Pellarini : 340 5447991

Consorzio Servizi Turistici 0433 888553

Il Centro Visite di Forni di Sopra ospita l'esposizione "La vegetazione del Parco". Il percorso illustra e descrive i diversi ambienti vegetali presenti nell'area protetta, la loro evoluzione, le caratteristiche di alcune specie botaniche di particolare interesse, alcuni utilizzi del passato della risorsa "bosco". Al Centro Visite è collegato il "Sentiero del bambino", itinerario naturalistico di fondovalle adatto a scolaresche e gruppi familiari. C'è inoltre una sala riunione per presentazioni video digitali e multimedia, ed una nuovissima biblioteca naturalistica per bambini e scolaresche. Una Guida Naturalistica ed una Guida Alpina sono sempre disponibili per gite ed escursioni nel territorio.

http://it.wikipedia.org/wiki/Forni_di_Sopra

Forni di Sopra (For Disdre in friulano, localmente For Disùra) è un comune italiano di 1.066 abitanti della provincia di Udine in Friuli-Venezia Giulia. La sede comunale è nella frazione di Vico, fa parte del club dei borghi autentici d'Italia.

Geografia fisica Le dolomiti di Forni di Sopra

Il paese dominato dalle Dolomiti friulane sorge a 907 m s.l.m. nell'alta Val Tagliamento, nella regione alpina della Carnia, sulla riva sinistra del fiume, è il comune più occidentale della provincia di Udine.

Gli abitati sono dominati dalle splendide vette dolomitiche dei monti Cridola (2.581 m) e Monfalconi a Ovest, Pramaggiore (2.478 m) a Sud-Ovest e dalle cime dei monti Bivera (2.473 m), Clap Savon (2.462 m) e Clap Varnost (2.073 m) a Nord-Est. Parte del territorio comunale è incluso nel Parco naturale delle Dolomiti Friulane.

Storia Di origini celtiche, il primo documento che attesta l'esistenza di Forni di Sopra è del 778 d.C. È stata per lungo tempo considerata distinta dal resto della Carnia, per la sua dipendenza dalla famiglia Savorgnan, che la ricevette, così come la vicina Forni di Sotto, dai patriarchi di Aquileia. Da qui viene il nome di Forni Savorgnani usato per denominare questa parte della valle.

Il comune è formato da tre frazioni: Andrazza (Dondrasa), 885 m; Cella (Siela), 876 m; Vico (Vic) 907 m, sede comunale

Economia L'economia del paese è basata principalmente sul turismo, oggi è una nota meta di turismo estivo ed invernale, uno dei principali poli turistici montani del Friuli-Venezia Giulia, grazie al

[illegible]

paesaggio di rara bellezza e alle ottime piste di sci alpino (in particolare quelle situate sul versante meridionale del Varmost) e di fondo. Forni di Sopra è stata insignita del prestigioso titolo di "perla delle Alpi".

www.sfoiformes.it

STORIA *Piuttosto che dimenticare le tradizioni è meglio dilapidare un patrimonio.*
Si racconta nelle antiche saghe montanare di un popolo misterioso in marcia perenne e in perenne ricerca. Forgiato dai freddi polari amava vivere nei grandi boschi boreali ove abbondavano acque impetuose e precipizi rocciosi. Questa lenta ma inarrestabile espansione segnò profondamente il «Vecchio continente», lasciando ovunque tracce culturali e strane costruzioni per poi perdersi nel nulla diventando leggenda.

Si tratta dei «Celti», creatori di miti e riti così complessi e radicati da dover essere adattati e assorbiti da quelli cristiani. Una tribù di questo popolo nordico, quella che si spinse più a meridione fino a raggiungere le sponde di scoglio dell'Adriatico, penetrò in terra fornese (già popolata nell'età della pietra del basso paleolitico) dal comodo valico del Mauria verso il 400 a.C.. Vista la maestosa corona di rocce che racchiudeva boschi ricchi di selvaggina e copiose acque, decise di porre fine al nomadismo e fermarsi in queste valli: erano i «Carni», una stirpe che diede il nome a Carnia, Carinzia e Carniola (l'area che Plinio il Vecchio nel I secolo d.C. chiama «Camorum Regio»).

Dopo vennero i Romani che lasciarono agli abitanti di queste impervie vallate, oltre ai vari toponimi (Vic, agri, taviella ...) e a ritrovate monete di Giordano III e Vespasiano, usi e diritti atavici: rimanendo nel contempo affascinati dal mito druidico del Dio «Beleno» (epigrafi in tal senso si sono trovate ad Aquileia e Zuglio, sulla via del Norico).

Seguirono le scorriere dei nomadi della steppa (Vandali, Unni, Goti...) che trovarono nella pianura friulana l'agevole via di accesso al cuore dell'impero latino, ma che ben di rado si spinsero in queste valli alpine.

Non così i raffinati «Longobardi» che oltre al castello di Ibligine (Invillino) raggiunsero sicuramente questi luoghi, coinvolgendo gli abitanti alle loro usanze, agli scambi e introducendo la numerazione per dozzine (presente a Forni nella spalatura della neve all'interno del paese: las dosénas, tratti di vin suddivisi ogni dodici famiglie).

La data certa di un paese chiamato "Forno" (uno dei due «Forni»: di Sotto o di Sopra?) l'abbiamo solamente nel 778 della nostra era, quando Masselione, «duca del Friuli regnante l'eccellentissimo re Carlo Magno» (oppure Tassellione che fu duca di Baviera?) dona all'Abazia di Sesto al Reghena «una villa tra i

monti detta Forno (unam villam in montanis quae dicitur furno ...) completa di terre, prati, pascoli, frutteti e acque, con tutti gli stavoli, le case e cortili, il ferno e rame ... ».

Da dove nasca questo nome non è dato sapere: a tutt'oggi miniere non sono state trovate, di giacimenti superficiali s'è persa memoria, di ritrovamenti di lavorazioni nessuno ne parla. Si conoscono invece sfruttamenti dolomitici di ferro e rame in località chiamate «Fursil», che si avvicina al nostro Pursil.

Quindi ci furono secoli di silenzio durante i quali si affermò la chiesa di Aquileia, con il potere dei Patriarchi scalfito solamente dalle feroci incursioni degli Ungheri. Sempre nel nome del Patriarcato la giurisdizione sui due Forni passò a varie famiglie nobili fedeli alla chiesa aquileiese. Sappiamo così che agli inizi del 1200 veniva investito dalla proprietà tale Rogerino da Milano che subentra a Varnero d'Artegna reo di tradimento. La fine del secolo vede padrona delle valli fornese la famiglia Leonardo da Socchieve che la passò poi a Gualtiero da Nonta. Questo signorotto, infine, viste le continue liti con le comunità fornese, che vantavano e difendevano usi consuetudinari riconosciuti e garantiti (varie sentenze patriarcali condannavano infatti gli arbitri di Gualtiero) decise di vendere «per 150 marche aquileiesi» la giurisdizione dell'Alta val Tagliamento al conte Ettore Savorgnan, che il 20 ottobre 1326 acquistava, per sé ed eredi, i castelli di «Forno di Sotto e di Sopra, con chiesa, garrito, muda, avucazia; con ogni diritto, azione, dominio, onore, servitù, commodum et utile ...».

La durata di questa dominazione sarà di quasi cinque secoli. Terminerà cioè solamente il 17 ottobre 1797 con la caduta della Serenissima Repubblica di Venezia sancita dal trattato di Campoformido per opera dei francesi di Napoleone Bonaparte.

Questo lungo dominio separato dal resto della Carnia lascerà ai due paesi il nome di «Forni Savorgnan» e una parlata che si discosta in modo sensibile dal carnico e dal friulano. Dal toponimo «Forni Savorgnan» i geografi italiani hanno ricavato «Forni di Sotto» e «Forni di Sopra» mantenendo il plurale. Sarebbe stato più corretto chiamarli, seguendo il latino, «Forno»: in fornese infatti si usa il singolare «För disòt e För disòra» al posto del plurale «Förs». Il Congresso di Vienna del 1815 segnò l'aggregazione delle terre fornese al Regno austriaco del Lombardo-Veneto, che in paese non lasciò brutti ricordi. Purtroppo nelle battaglie risorgimentali i due Forni parteciparono a vari fatti d'arme, fra i quali spicca l'episodio del «Passo della Morte», dove negli ultimi giorni di maggio del 1848 fornese e cadorini, sotto la guida di Pier Fortunato Calvi, si scontrarono con l'esercito austriaco del generale Nugent. Si annovera pure un gariboldino che partecipò all'impresa dei Mille: tale «barbaSian». Nel 1866 ci fu l'annessione al Regno d'Italia per le avventure del quale, nei

decenni a cavallo del secolo, i fornese furono chiamati a dare uno spropositato tributo di sangue e sacrifici. Dalla guerra di Abissinia nel 1896 a quella di Libia nel 1911, per giungere infine alla tragedia della «Grande Guerra» del 1915-'18 dove Forni di Sopra pagò quella «vittoria» con 70 morti. La percentuale dei caduti, in proporzione agli abitanti, è la più alta del Friuli, come pure per i decorati. È il Friuli segna a sua volta la maggior percentuale italiana di caduti sul campo, orfani di guerra e decorati al valore: un ben triste primato di «italianità».

Dalle macerie della Prima Guerra Mondiale sorse il Fascismo, portatore di altre guerre e di altri lutti. «L'ostinata, eternamente ribelle, celtica Carnia» come diverse zone della montagna italiana, rispondeva con dignitoso orgoglio alle vessazioni imposte dal regime, adattando la vita e le abitudini di sempre alle difficoltà economiche e alle odiose discriminazioni del regime.

La Seconda Guerra Mondiale, dal 1940 al 1945, riaprì vecchie ferite in tutta la Carnia, diventata nel 1943 zona di operazioni naziste quale parte integrante del Terzo Reich. L'olocausto finale in Europa sarà di decine di milioni di morti. I fornese che non tornarono (dal fronte greco/albanese, dalla aggressione alla Unione Sovietica e dalla lotta di Liberazione) furono ben 51.

Anche il paese, seppur in posizione marginale, veniva investito dagli eventi bellici con l'invasione «cosacca», la creazione della libera «Repubblica Partigiana della Carnia», gli aiuti che i fornese davano ai partigiani sovietici del «Battaglione Stalin» e le rappresaglie degli occupanti tedeschi che culminò con l'incendio di Forni di Sotto, totalmente distrutto dalle truppe naziste e dai loro servi fascisti il 26 maggio 1944.

Gli anni del dopoguerra segnarono la ripresa economica con lo sfruttamento idroelettrico della «Sade», che prelevò gran parte delle copiose acque della valle, ma pure la continuazione dell'emigrazione nell'edilizia svizzera e francese, con le trasformazioni sociali che ne conseguono e gli eventi che caratterizzarono l'affermazione turistica, con le sue luci e le sue ombre, che hanno portato Forni di Sopra a primeggiare ben oltre i confini regionali. Tre sono, simbolicamente, i momenti importanti di questo ultimo periodo, per gli effetti che produssero nell'economia e nella vita del paese.

«La nomina di Forni di Sopra a «Stazione di Soggiorno e Turismo» nel 1954, che determinò la monocultura economica, la creazione dei villaggi turistici, l'espansione delle «secondo case» col suo corollario di avventurieri e fallimenti, la realizzazione di strutture sportive e l'affermazione del ceto sociale legato al settore alberghiero.

«La disastrosa alluvione del 4 novembre 1966, che devastò la vallata con morti e case travolte dalle acque, rendendo necessario aprire nuove aree alla edificazione (i campi di Gubf) e gonfiando di conseguenza l'apparato delle

costruzioni, con le relative risposte occupazionali e speculative indirizzate verso una indiscriminata crescita edilizia sotto forma di brutti condomini.

Infine la costruzione, nel 1978, del «polo turistico» invernale di Varmòst (zona bellissima da curare e migliorare ambientalmente) che ha fatto di Forni di Sopra una stazione turistica di grande richiamo (dotata pure dell'impianto di innevamento artificiale), ma che ha anche creato nuovi problemi in merito alla qualità e complessità delle opere da gestire.

Sono stati, questi ultimi, anni di profonde trasformazioni e di fretta per stare al passo con i tempi del consumo. Ora anche Forni di Sopra, sulla scia dei nuovi valori storico-ambientali che si vanno affannando, costruisce il proprio futuro guardando con rinnovato interesse alle tradizioni da riscoprire e al territorio da tutelare.

TERRITORIO *La ca si nass ogni arba e pass* Nei luoghi di origine ogni piccola cosa appaga.

Il sistema alpino è un grandioso complesso montuoso fatto di rilievi, ghinoccioli, boschi e vallate. Un universo ancora intatto (almeno dove l'avidità speculatrice non è passata) che fa da cerniera per popoli e culture di stati e nazioni, con un inestimabile patrimonio storico, geologico e naturalistico. Cui aggiungere le tradizioni e il folklore di un modello di vita basato sulla fatica quotidiana e sullo stretto rapporto con la natura: condizione eccezionale che consiglia un apprezzamento meditato ed una rispettosa curiosità.

Forni di Sopra è situato nella parte orientale di questo sistema: la «Carnia». Zona montuosa del Friuli-Venezia Giulia, in provincia di Udine, che dà il nome al settore alpino delle Alpi Carniche.

Il centro abitato si è sviluppato sulla sponda sinistra del corso d'acqua principale e si compone di tre frazioni (oltre a località minori e ai borghi periferici) che sono, per chi scende dal Cadore, Vico (Vic), Cella (Sicla) e Andrazza (Dondrassa).

La vallata, non ampia ma neppure incassata, è disposta in direzione Est-Ovest ed è stata modellata, nelle sue balze e costoni laterali, dal ghiacciaio

«Tilaventum» (nome celtico che pare significhi «acqua che rapida travolge») che dal valico del Mauria (m. 1298), punto di unione con la valle del Piave, scendeva verso la pianura friulana carico di detriti e materiale morenico.

Il sistema idrografico che ne è scaturito è dominato dalle ampie ghiaie del fiume Tagliamento (Tolimént), il più grande della regione (km. 177) che trova la sua origine alle falde del passo Mauria in territorio cadorino, nel quale confluiscono come tributari di destra i torrenti Torre (Tôr), Fossiana (Fosiana), Gial, e Rovadia (Ruddia); mentre dalla sinistra scendono il rio Stabia (riù Stàbli), e i torrenti Caila (Cailda), Tollina (Tulina), Agozza (Aguòza) e Maròdia.

La ricchezza di tutte queste acque viene usata nella produzione di energia elettrica mediante il lago artificiale di Sauris (diga di m. 136 sul torrente Luriei) dove vengono convogliate e accumulate. L'inaridimento di alcuni grei è conseguenza di questo prelievo.

Il carattere torrentizio ha inciso i fianchi della valle, creando profondi squarci nella roccia sul versante settentrionale (las Fous) e ghiaiose vallette sul fianco sud. Ottime le sorgenti, presenti dal fondovalle fin sopra malghe e rifugi. Bellissime, pur se non perenni, quelle di «Camparòs e dal Portòn» (mt. 1920); notevoli per freschezza e quantità quelle che scaturiscono alle falde di Cimacuta (Somagòda) da Pàlas fino in Pocognèit (a monte del «romantico» ponte dal Sirà, di fronte alla seggiovia di Varmòst).

La particolare conformazione geologica dona alla vallata un aspetto originale di contrapposti orizzonti.

A meridione la Dolomia principale del Norico e Retico crea una serie di cime, torri, vette aguzze, canali incavati e guglie che formano i frastagliati, multiformi e unici scenari dolomitici che vanno dal gruppo del Pramaggiore (m. 2479), a Cimacuta, alle catene dei Monfalconi che la geometrica e ampia forcella Gial divide dal sistema del Cridola (m. 2584).

Con questa imponente «scogliera» si confronta, fondendosi armonicamente, il versante settentrionale, meno aspro, più tondeggiante e morbido (sede dei maggiori insediamenti agricoli), però più complesso geologicamente e nel suo manto vegetale.

Ecco quindi le arenarie e i calcari di Werfen su cui poggia la Dolomia di Serla e dello Schiern, con i monti Bivera (m. 2474), Clapsavòda (m. 2462) e Cridòla di Tiàrfin (m. 2417), che racchiudono le formazioni di Wengen e Buchenstein rappresentate da argille, marie, basalti e vulcaniti affioranti sui costoni erbosi degli alti bacini di Tollina e Agozza assieme ad ammoniti ed altri fossili. Questi due ambienti così diversi, orograficamente e chimicamente, che caratterizzano la conca fornese hanno dato luogo ad una vegetazione (legata e condizionata all'acidità ed esposizione del terreno) che ha determinato l'uso del territorio, le conseguenti attività umane e l'assetto urbanistico, creando, per quanti amano osservare l'ambiente naturale e storico, sempre nuovi motivi di interesse e di studio.

Il territorio comunale, che ha una superficie di 82 kmq, confina in provincia di Udine con Forni di Sotto e Sauris («Zhare» in dialetto saurano, essendo questo un paese di origine tedesca che tuttora conserva usi e parlata), con Claut e Cimolais in provincia di Pordenone, con Domegge, Lorenzago e Vigo di Cadore in provincia di Belluno (regione Veneto). Il capoluogo provinciale

(UD) dista 96 km, Belluno 72 e Cortina d'Ampezzo 60. La strada statale che percorre la valle è la n. 52 «Carnica».

L'altitudine media del centro abitato (Vico quale sede comunale) è stata fissata in 907 m.s.m., mentre l'intero territorio è situato fra gli 800 m. del Tagliamento al confine con Forni di Sotto e i m. 2523 del Crodòn di Gialf.

Il clima è quello tipico delle Alpi Orientali con estati temperate e odorose, autunni tersi e colorati, inverni rigidi e nevosi e primavera ventose (tipico il Górf, vento da nord che porta verso il mare la neve di fumanti vette); la temperatura varia fra i + 30 e i -25, quali punte massime.

Le precipitazioni annue sono quelle solite (abbondanti) della Carnia, con le isoiete collocate nella fascia periferica più bassa: salvo casi eccezionali (alluvione del '66 oppure i mt. 2.80 del '60) i millimetri di pioggia e neve fusa variano da 1200 a 2200 all'anno, senza raggiungere i record carnici (forse europei, senz'altro italiani) di ben 3300 mm.

Questa condizione di piovosità legata alla posizione geografica, questo clima particolare crea lo strano fenomeno carnico dell'abbassamento delle zone fitoclimatiche di circa 300 mt.: è per questo che larici (láris) e mughi (barancis) crescono nel fondovalle così da arricchire la policromia autunnale fornese. Altre essenze locali sono l'onnipresente abete (pès), usato assieme al larice quale legname da costruzione, il faggio (véspal) per la legna da bruciò e le slitte, l'acero (ajar) per gli zoccoli e poi il pino (pin), l'ontano (ául), il frassino (frasin), la betulla (bidò), i vari sorbi (milés, arbalai...) e alcune colonie di carpino nero (ciáirpin).

Un bosco misto di montagna, quello fornese, non di pregio eccezionale, ma prezioso per l'uso locale e ancor più quale protezione da frane e slavine lungo i ripidi costoni. Una vegetazione in aumento che, a causa dell'abbandono dell'agro-zootecnia, va a riempire i prati secolari, ad invadere i pascoli alpini, a chiudere gli ampi spazi foraggieri che caratterizzano gli insediamenti montanari.

Così in questi anni stiamo assistendo ad una progressiva, disordinata modificazione dell'ambiente, ad uno spontaneo rimboschimento che nessuno cura, alla scomparsa di secolari sentieri che pochi percorrono e conoscono. Inoltre l'assenza di una seria politica urbanistica regionale, unita ad una ristretta coscienza ambientale, ha fatto sì che i migliori terreni agricoli dei pianori vallivi, frutto della cura e del sudore degli avi, venissero invasi dal cemento. L'edificazione di un tempo, diffusa sul territorio o raccolta negli agglomerati, ha lasciato il posto alle «seconde case» che hanno riempito il fondovalle di vuoti vani. Contemporaneamente scompariva la presenza umana in quota e con essa gli stavoli, la pulizia di prati e boschi, la regimentazione delle acque, l'apertura dei sentieri, la cura dei preziosi muri a secco, la manutenzione del

ciottolato (codaldt), il consolidamento delle briglie (sambi), la conoscenza dei fenomeni naturali, l'educazione ambientale...

Il territorio lavorato, curato, vissuto non va abbandonato a se stesso e al disordine di nuovi equilibri ma, dove questo degrada, va migliorato con opere di tutela, e usato con economie compatibili: la presenza e l'opera secolare dei montanari è la storia di questo rapporto di adattamento e condizionamento.

LE CASE *Fa e disfa a l dut un lavora.*

Costruire e demolire per ricostruire è sempre stato il destino dell'uomo: un continuo lavoro.

La dimora dell'uomo ha subito nei millenni parecchie trasformazioni in ogni luogo e la montagna non è certo sfuggita al trascorrere dei secoli, alle pur lente modificazioni abitudinarie e alla costante ricerca dell'agio.

Forni, anche se modernizzata, conserva tuttora esempi che testimoniano vari passaggi epocali nell'uso e funzione dei fabbricati alpini. Esistono in località Saculdic (Andrazza) e

Cubi di Ciasufi (Cella) i resti di quelli che i nativi chiamano «castelli», che pare datino il primo poco dopo l'anno mille e l'altro verso il V° secolo.

Si tratta di resti medievali che dimostrano la stabilità degli insediamenti e la presenza feudale lungo il transito dell'Alta val Tagliamento.

Accanto a queste vestigia sono presenti delle abitazioni particolari per le loro caratteristiche costruttive e la condizione sociale dei loro proprietari.

Si tratta delle case dal Münich (del nonzolo) a Cella in via Udine, la più vecchia abitazione «data» in quanto reca tutt'ora incisa sulla trave di colmo la data (al milèsim) del 1479, e di quella di Flavi a Vico verso la Plasaréta. Entrambi questi edifici hanno l'accesso al pianterreno costituito da un arco a tutto sesto che forma una androna di disimpegno.

Un'altra costruzione di questo tipo, databile intorno al 1500 e con l'arco di entrata in posizione centrale a sottolineare la geometria della facciata, si trova sempre a Vico in via Savorgnani (ché di Michiél) ed è ottimamente conservata nella sua struttura originale.

Le altre due abitazioni (citiamo le più importanti) che si discostano dal tradizionale stile alpino sono quelle di Dür e Tinòlo, in via Savorgnani (datata 1606), e della facoltosa ex famiglia «Chiáp» in via Roma (del 1820), entrambe a Vico.

La prima rappresenta l'unico esempio esistente nella Val Tagliamento di abitazione feudale dalle notevoli dimensioni, quasi una dimora fortificata, con soffitti a volta, corridoi lastricati, portoni inchiodati; forse adibita a dimora stagionale del «Gastaldo» (o degli stessi conti Savorgnan?), senz'altro a

*più se, legname, calce → materiale (come per case
fora di baràras: pietre dei prati e di cava - W. Lino Tavano
L'Unità 2002 foto L. Tavano 1900 nel Tormentè dal - L. Tavano del 1900*

deposito di scorte e tributi locali.

Un incendio, il 21.11.1939, ha distrutto la robusta copertura (era il più antico tetto di quella mole) che è stata rifatta con gli spioventi opposti a com'erano in origine.

La seconda grande costruzione (al palàs di Ciàp) è lì a dimostrare il potere della nascente borghesia locale. Diversi sono dunque i canoni estetici con rifiniture (portoni lavorati, intonacatura fine, pavimenti mosaicati, affrescature interne) che rispondono ad altre esigenze socio-economiche: lo stesso dicasi per l'ottocentesca casa dal Cònt via Roma e quella di Canslàn (1 maggio 1843) in via Savorgnani.

È un peccato che queste grandi, belle case padronali abbiano subito inutili e stupide manomissioni (enormi vetrine, poggioli in cemento, piastrelle...) tali da stravolgere la storia ed il senso architettonico. Il passato va rispettato e i patrimoni della cultura e del lavoro locale tramandati: questi edifici, per ciò che rappresentano, meriterebbero (ma ne dubitiamo) una intelligente e puntuale (nonché urgente) opera di restauro conservativo.

Ma le case tipiche della montagna, essenziali e piacevoli, dove, sopra la pietra, predomina il legno, quelle che si richiamano allo stile alpino e che sono tutt'ora presenti nelle tre frazioni (alcune di esse sono state recuperate attraverso la legislazione sul terremoto del 1976), sono così descritte dal prof. A. Baragiola agli inizi di questo secolo.

«...Tutti i motivi edilizi osservati a Forni di Sotto si ripetono a Forni di Sopra: piano terreno (plàn tarén) ed anche superiore (plàn par sòra, su adal) a volta, arcate,

androni, scale esterne, sottetti aperti, sfoghi laterali per il fumo, pitture sacre, parecchie logge isolate sotto la grondaia, tavoli a ribalta; e ciò che importa rilevare parecchie costruzioni in «Blockbau», specialmente nei rustici.

La casa (ciàsa) era una volta completamente staccata dal rustico (stàli e tulat); questa aveva a piano terra una cucina (ciàsa, cusina, cu-ciàsa), sopra da dormire (da durmi'); il rustico, come sempre, aveva una stalla (stàli) di sotto, il fienile (tulat) di sopra.

Ora abitazione o rustico stanno quasi sempre sotto il medesimo tetto, in modo che l'abitazione trovasi a mezzogiorno, il rustico a tramontana. Dalla porta (puàrta) si entra in un andito (sàlà), da questo in cucina. Il focolare (fogalari), se tale si può sempre chiamare, avente le panche (bàncias) da tre lati, tende ad una posizione più o meno centrale, a seconda dell'ampiezza del vano; esso manca spesso del camino (camín) e il fumo esce da una piccola apertura laterale (fumài); la legna poggia su una pietra arenaria resistente al fuoco detta "clap dal fouch" (cià difouch); l'alare (ciavidàl) non è troppo comune; in cucina non c'è sempre un lavandino (siglaj), ma non manca un portapiatti (scàfa), coi piatti

(pläss), scodelle (scudiélas) e catini (ciadiers), qualche scagno (scagn), altro per mungere (brédal); non sempre vi si trova una tavola (tàula), un tavolino (taulùta), o un tavolo a ribalta (tàula dala bància); alla catena (ciadèna dal fouch) pende la caldaia (caldièra), il pentolino (caldièris) oppure il bronzino (brundin), coll'arconcello (agai) si portano i secchi d'acqua (caldièrs). Il tinello (tinél) di uso quasi comune, di faccia alla cucina, è riscaldato da una stufa (stùta), è fornito di una tavola, di qualche armadietto nel muro (ormai) l'armadietto angolare va in disuso.

La cantina (ciàtiva) ove si depongono le patate (pòm), trovasi regolarmente dietro la cucina oppure nel sottoscala; dietro il tinello evvi un ripostiglio di attrezzi rurali usato anche come aia (àra). La scala (s'ciàlà) è ora interna ora esterna; se interna mette dall'andito inferiore a quello superiore, detto pure sàla; se esterna mette prima al ballatoio (pidul) che è fornito di stanghe (lätas) orizzontali.

Il piano superiore è occupato dalle camere (càmaras): letto (liét, pl. liéss), lettiera (cocéta), pagliericcio (pajòn), cuscino (cusin), federa (coartéla), lenzuola (blions) e

coperta (còlta o cùsina). La scala continua fino alla soffitta (sufita) non sempre aerata e illuminata da un abbaino (luminària).

Il tetto a due spioventi (spuàrt dal tiét) dal colmo (la còlm) alla grondaia (gòrna) è coperto di scandole chiamate s'ciàndalas se spaccate, briéts se segate; le une o le altre poggiano sulle iatte (lätas); i coppi vanno in disuso perché hanno fatto cattiva prova; le finestre chiamasi finiéstras o balcòns.

Il rustico consta come al solito di una stalla (stàli) a piano terreno e di un fienile (tulat) al superiore; mangiatoia (cianal), botola (tròmba), vasca per lo più in pietra (l'ài) da

bivara; fieno (fên): primo taglio (cultùra), secondo (altigubi), terzo (altigurin); gli ordigni per portare il fieno, las pramidòras, la fune applicata ai medesimi la sòja.

Nelle stalle si ricoverano giovenche (vidiélas), manze (mànsas), vacche (vácias), capre (ciaras), pecore (minas), cavalli (ciavài), tori (tùurs) i porci (pursiét) stanno separati nel porcile (crignòt).

Di grande utilità sono le scarpe di legno che hanno un corame sovrappiede denominato brasuòl: las dàlbidas se usate sul monte o ferrate di lamine (las lamas), se in piano chiamansi làpas.»

Di tali esempi abitativi, che il ricercatore svizzero ha ritenuto di descrivere perché legati all'originalità alpina, ne sono rimasti pochi (una ventina o poco più) tali da suggerire una strenua conservazione, unitamente ai rari stavoli e fienili disseminati sul territorio che tutt'ora resistono (tre quarti di essi hanno

ceduto alle spallate della «civiltà» consumistica), quale superstita testimonianza di un mondo popolare che molti riscoprono e che da noi sta tramontando.

Si tratta di costruzioni essenziali e sapienti, dove la povertà si fonde col bello e la fatica e la sofferenza col gusto sobrio delle genti montane. Edifici perfettamente inseriti nel paesaggio, che denotano una saggezza spontanea dimenticata, un senso estetico in armonia con la natura.

La scomparsa di questo ingente patrimonio economico, di cultura, di storia locale è dovuta alle disastrose alluvioni del 1748 (15 case di Cià di Pavòn travolte dalla Tollina), del 1882 e del 1966; ai furiosi incendi del 1916, 1942, 1943, 1949 fino a quello doloso, ad Andrazza, nel 1983, per limitarci ai maggiori di questo secolo (a tale proposito è doveroso ricordare il criminale incendio nazifascista di Forni di Sotto del 26 maggio 1944, durante le spietate operazioni contro la Repubblica Partigiana della Carnia, che ha cancellato totalmente uno dei

più originali e compiuti esempi di architettura alpina del Friuli); questa perdita è da imputare infine all'incuria privata e alla totale assenza pubblica che ha permesso, e attuato, trasformazioni, demolizioni, sventramenti e stravolgimenti.

Alla furia modernista (e alle calamità naturali) sono sfuggiti vari manufatti minori che meritano una osservazione ravvicinata. Si tratta dei bellissimi portoni in pietra nera, estratta dalle cave di Mudas e Tiviè, opera di un raffinato artigianato locale (vedi per tutti, i pregevoli esempi dell'abbandonato albergo «All'Ancona», delle citate case dal Cònt e di Ciàp e tante altre sparse per le frazioni), lavori che hanno stupito il Baragiola che nel libro citato, parlando di «case annerite dal fumo uscite da porte, finestre e fori pareti», esclama:

«chi si aspetterebbe di trovare in queste case delle porte ben architettate». L'altro pregio costruttivo da porre in evidenza è costituito dalle mastodontiche travamenti nelle coperture dei sopramenzionati grandi fabbricati privati (Tindò, Ciàp, Cansilàn...) e pubblici (chiesa, scuola, latterie, cooperativa). E d'obbligo chiudere il capitolo «case» con alcune parole sul più rappresentativo degli edifici forniesi: «il vecchio Municipio», prospiciente la piazza del Comune.

La costruzione che ricalca la tipologia locale, inizialmente più bassa di un piano ad esaltare maggiormente la svettante torre civica dell'orologio, è stata portata a compimento nel 1776 per volere concorde della comunità fornese. Questa Ciassa dai Fornéss con la sua pietra, i solai in legno, i soffitti di cantinélas, l'intonaco esterno dipinto in giallo asburgico, il tetto in brièta è (purtroppo abbruttita da un malinteso recupero antisismico) speriamo ritorni a

essere luogo vissuto della storia e dei valori collettivi della comunità fornese, ideali che si riflettono nella sottostante, tipica fontana (l'aip di Plàss) costruita in pietra nel 1896.

A. Baragiola: «La casa villereccia delle colonie tedesche del gruppo carnico» - Chiasso - 1915.

FLORA E FAUNA *La cà si nass ogni arba a pass. Nei luoghi di origine ogni piccola cosa appaga.*

La vegetazione cresce e si espande a seconda delle condizioni climatiche, dell'azione umana e della natura chimico-fisica del terreno. Il mondo vivente, che trae origine e alimento da quello vegetale, segue questo regno pioniero all'interno del complesso e vincolante ecosistema regolato dalle leggi naturali. In montagna questa simbiosi, questa comunanza, viene accentuata dalle difficili condizioni ambientali che l'altitudine continuamente modifica. Ci troviamo di fronte ad un sistema di relazioni delicato, sempre in precario equilibrio e in continua evoluzione e degrado. Una situazione eccezionale alla quale le genti delle vallate alpine si sono progressivamente adattate selezionando colture, qualificando prodotti, proteggendo le specie. Poi arrivò il turismo (fretta + consumo) che portò benessere ma modificò economia e comportamenti sociali, così il paziente, duro, tenace e capace modello di uso biologico del territorio iniziò a scomparire.

E con esso scomparvero alcuni usi, prodotti, uomini, animali, professioni, parole e piante.

Se la trasformazione economica determina, con la scomparsa di certe coltivazioni e tradizioni, una mutazione cromatica e paesaggistica (e culturale), non per questo la complessità vegetale viene sminuita.

Tantomeno a Forni dove la vegetazione trae varietà e ricchezza dalla differenza dei terreni che costituiscono la conca fornese.

La diversa natura del suolo del nostro territorio, con l'esposizione, l'umidità e l'altitudine, favorisce una molteplicità di associazioni floristiche, tra cui spiccano, quale antico retaggio glaciale, alcune specie rare e vari endemismi.

Con tutta questa varietà di piante le fioriture si susseguono, diverse, dall'una all'altra stagione, colorando la valle di incredibili sfumature.

A primavera, nelle zone più basse, è il trionfo dei «crocus» bianchi e violacei (siàngalas), del cupo blu delle «genziane» (selòps), cui seguono le porpuree «orchis», i grappoli rosati dell'«erica» (ridusièla), i dorati «ranuncoli», le gialle «viole» e i bianchissimi «mughetti» (mangaritis).

Nascosta tra i mughi occhieggia qua e là la rara «scarpetta di Venere» e il bellissimo «giglio dorato», che si spera non vengano distrutti da mani rapaci.

Più in alto il «maggociondolo» riempie di giallo profumo i fianchi della valle. D'estate la fioritura si fa più ricca, i prati più odorosi con le varie «orchidee», i «gigli bianchi», il «martagone», le «aquileghe», le «margherite» (che d'autunno cedono il posto a seconde fioriture con le tinte pallide del colchico e il cobalto della genziana).

Ai piedi delle secolari abetaie fanno da contrappunto al variegato verde gli «anemoni» bianchi e azzurri, la rossa «pulmonaria», il giallo «digitale», la delicata «rosa canina» e il blu delle «campanule»; i «ciclamini» che punteggiano le radure dove cresce la «fragola» (fràja), il mirtillo (glàssina) e il lampone (mbia).

Frequenti varie specie di funghi, indispensabili compagni del bosco, oggetto purtroppo di una sconsiderata raccolta, dove non manca il lucro e la maria: quello che manca, forse, è il senso della misura.

Ma i colori più impensabili, le forme più strane sono in alto, dove il sole è più caldo e l'ombra più fredda, al di sopra della fascia boschiva, dove vegetano mughi e lanci, rododendri e mirtilli bianchi, salici nani e la rosa alpina. Qui le piccole, tenaci piante alpine, frenate dal nanismo di alta quota, concentrano tutta la loro forza sulla intensità cromatica: dalle viole soldanelle al papaveri gialli, dagli odorosi cuscini di garofani alle varie sassifraghe, dall'azzurro delle genziane all'oro di quella maggiore dalla tonica radice officinale (da non confondere col mortale veratro). Poi il profumo delle nigrifelle, delle corolle aranciate dell'arnica, dei gialli ranuncoli e via via fino ai raponzoli e alla argentea stella alpina, simbolo delle Alpi (motivo quest'ultima, ma non solo questa, di spietata raccolta che offende l'intelligenza).

Come per le piante anche nel regno animale dobbiamo riconoscere gli indispensabili compagni di viaggio su questo pianeta che non è solo nostro. La montagna fornese è popolata di varie specie fra le quali spiccano il camoscio e il gallo cedrone: tipici rappresentanti della fauna alpina (assieme a pernici, lepri bianche e galli forcelli) che meritano maggior rispetto, evitando catture e turistici rumori.

Sopra le rocce, dove l'aria è più limpida e i suoni più puri volteggiano i corvi imperiali e i gracchi di montagna, i crinali sono percorsi da erratici cervi e popolati da alcune colonie di stambecchi importati dal parco del Gran Paradiso e stanziati, per ora, in zona Parco.

Altri abitanti delle foreste montane minacciati dall'avanzante civiltà industriale sono i rapaci diurni (l'aquila, che caccia le marmotte recentemente reintrodotta, i veloci falchi, le maestose poiane) e quelli notturni (le civette e l'eccezionale gufo reale), i molteplici uccelli che reti friulane e inquinamento stanno decimando, le volpi sempre presenti, le poche lepri e i tenaci tassi, i piccoli mammiferi che vanno dallo scoiattolo, alla martora, all'ermellino che preda le

arvicole e giù giù fino agli animali minori come la rana, le lumache (boaràchs), il rarissimo gambero, il ghiozzo (al marsòn), le utilissime formiche e la sterminata famiglia degli insetti.

Tutte queste preziose presenze sono esaltate e valorizzate dal grande «Parco Regionale delle Dolomiti Friulane», teso a proteggere le bellissime, selvagge e incontaminate zone comprese fra i fiumi Tagliamento e Cellina coinvolgendo una decina di comuni tra cui Forni di Sopra.

Per la verità esiste anche, contemplato dal Piano Urbanistico Regionale, un «ambito di tutela ambientale» ora SIC comunitario, fra Clapsavòn e Tiarfin quale zona di particolare pregio naturalistico meritevole di protezione. Attualmente la «difesa» di quell'area è affidata a... «militari», che la usano in maggio e ottobre quale poligono di tiro (per armi pesanti) del «monte Bivera». Ma: «na i un mal ca na sepi un ben».

Infatti, forse questa presenza ha evitato che quei pascoli (Casera Razzo e Mediana) venissero turisticamente «valorizzati» e si riempissero di condomini, di impianti di risalita, di liquami, di lattine...

Sempre da quelle parti i più esigenti, e caparbi, possono verificare il rugoso fenomeno dell'orogenesi e ricercare l'origine di queste montagne alle falde del Clapsavòn dove, osservando pazientemente, è possibile imbattersi in strani fossili marini del Triassico.

E questo non significa (o forse sì?) che «al mâr la ca li stat al pò torna» (antico detto fornese) ma solo che queste montagne sono emerse dal fondo del mare, sotto l'enorme spinta della deriva continentale, alcuni milioni di anni fa. Oggi invece frequentando i monti e i boschi di Forni con la necessaria attenzione e curiosità, e il dovuto silenzioso rispetto, sono possibili sorprendenti incontri e impensabili scoperte: animali, piante, case, rocce: l'impronta umana e l'opera della natura.

Chi ha spirito di osservazione, senso naturalistico, predisposizione alla custodia e non alla asportazione, alla conservazione piuttosto che alla distruzione, ritroverà nel silenzio dei sentieri alpini, nel profumo dei fiori, nel fluire dell'acqua ritmi sconosciuti e antiche armonie.

TRADIZIONI D'ogni di Nadâl, di martis Carnavâl, di suôba la Senza e mat si ca pensa.

Si descrivono festività cadenti in certi giorni, osservando che è meglio viverle senza pensarci troppo.

Le consuetudini sociali e familiari di un paese di montagna come Forni di Sopra rispondevano in passato a esigenze di sicurezza collettiva, di coesione comunitaria e di riti propiziatori legati all'economia agricola.

Un adattamento faticoso in un ambiente naturale complesso verso il quale la

vita assumeva una dimensione subordinata, senza inutili contrasti o competizioni, bensì attraverso il rispetto del territorio e la conoscenza - spesso il timore - dei fenomeni naturali.

La natura impervia, l'isolamento geografico e stagionale, i transiti difficili hanno formato e consolidato nei secoli usi e costumi fornesi, molti dei quali sono simili ad altre realtà montane anche esterne alla Carnia.

Questo patrimonio etnico costruito nel tempo si è andato progressivamente offuscando, sepolto e cancellato dai rumori, dalla fretta, dall'indifferenza imposta dalla civiltà industriale e consumistica che a Forni si è concretizzata di pari passo al fenomeno turistico.

Converrà pertanto affidarsi alla memoria, sempre più labile, data la scomparsa della tradizione orale, del dialogo familiare, del travaso generazionale ove gli anziani trasmettevano conoscenze e usanze, e recuperare quei pochi ricordi che il tempo ci regala.

C'era una volta...

Pasqua, Nadai e santisim Carnaal. Queste erano, e sono, in sintesi le ricorrenze da ricordare, da festeggiare, da santificare e che rappresentano il compendio di retaggi arcaici dei montanari fornesi.

La Pasqua cristiana, legata alla religione dominante, è anche festa primaverile pagana con le focacce, i giochi all'asciutto (cuan'ca tarine) sulle piazze (clapùs, palàncas, tiringando, al nòno, i pai, il tiro dell'uovo ...), il discorrere sulle panche, il sole che ai primi di marzo scavalca Cimacuta (ai pàsa al Pic). La partecipazione ai riti che la precedono è motivo di incontri, di tradizione vissuta e anche di fede, con la domenica dal Ulif, las corantaòras, e la suggestiva funzione serale del venerdì (vérs sént) con la processione notturna cantata, i fuochi sul colle del Paradis e il rimbombante fracasso dà las cràsalas. Questa ricorrenza coincideva spesso con la stagionale partenza degli emigranti. Gli uomini (tagliapietra, boscaioli, tessitori) si incamminavano verso la Prussia, il Tirolo, la Moravia e la Galizia (dopo vennero le Americhe) accompagnati, così si racconta, dalle loro donne - le nostre nonne - cariche del baule, fino a Sesto in Pusteria.

Nei prati, sui cigli del seminato (tai rudis) inizia il primo verdeggiare, si raccoglie il Tarassaco (las àrbas); lo spargimento del letame per il foraggio (frusa lidan) prelude ad una lunga serie di lavori agricoli sui campi e nelle stalle, con ai piedi i caratteristici zoccoli (las lãpas) calzati sopra i scarpéss. Dopo le propiziatorie rogazioni di San Marco (tre processioni sui prati del paese in difesa dei raccolti) hanno luogo le semine nei campi e, con l'arrivo dell'estate, i tre tagli del foraggio (cultùra, altiguoù e altigurin) trasportato con speciali attrezzi di legno (las pramidóras) sul frenile (tulat) a formare enormi e profumati mucchi di fieno (i tasiù).

Una data importante ricorre nel mese di giugno: quella del giorno 24 dedicato attualmente a S. Giovanni Battista. In questa mattina, al levar del sole, la figlia primogenita va a raccogliere nel bosco e bagna nella rugiada un ramo di Viburno (la bacheta di San Suin) il quale, dopo essere stato portato in chiesa (sòr las còtalas) a ricevere la benedizione, verrà usato contro il malocchio battendo, durante un rito tutto particolare, alcuni capi di vestiario della persona che si crede «stregata».

Durante i mesi estivi ha luogo la tradizionale monticazione con bovini e ovini portati al pascolo sulle malghe dal 29 giugno al 7 di settembre.

La presenza dei pastori sull'alpe si legava alle antiche usanze con l'accensione dei fuochi notturni purificatori - dàla Madòna d'avòst - sulle cime dei monti: Boschét, Clap Varmòst, Siéla ed altri.

Ma c'è, in questo periodo, anche la transumanza umana verso gli stavoli che punteggiano i declivi, dove donne, vecchi e bambini vanno a falciare, pascolare, giocare, sognare.

Questi spostamenti di intere famiglie sono preceduti dal completamento del lavoro nei campi e dalla partecipazione alla festa religiosa (con venature pagane) del «Corpus Domini». In particolar modo alla processione, nella quale accanto al sentimento religioso affiorano motivi pre-cristiani derivanti dall'importante culto celtico del solstizio d'estate, con la formazione di archi di abete e maggiociondolo (i mais) lungo le strade e l'esposizione di bambini e immagini sacre.

I raccolti che seguivano, se copiosi, erano motivo di allegria nelle familiari, limpide e fresche serate autunnali (si i n vlla) dagli incredibili colori e odori e dagli assoluti silenzi. Il buio precoce del dopocena veniva così dedicato a discosala fasó (togliere i fagioli dal baccello), a disfuoà e disgarnila panolas (togliere il cartoccio e sgranare le pannocchie), a fá scarpéss (tipiche calzature di velluto nero, ricamate quelle femminili, con la suola di pezza trapunta) e a parlare di ricordi, di storie antiche, racconti dell'emigrazione, proverbi e gesta con i quali veniva tramandata oralmente la tradizione, il sapere, la parlata che rappresenta l'essenza e l'esistenza della comunità isolata.

La processione del Pardòn dal Rosari (prima domenica di ottobre), a chiusura delle feste religiose legate all'agricoltura, e il rito notturno dei defunti, quale sentito legame con gli avi (1 novembre), precedono la sagra paesana, al Marciat, del 21 novembre (Madòna dàla Salùt): giornata di acquisti e di incontri extrapaesani con vicini e conoscenti della Carnia e del Cadore. È il preludio dell'inverno.

Odori di fumo, di brulèe di bivaròns (intruglio di erbe bollite per i bovini).

Neve. Prin di Nadai fiar e asal, ché di dòpa dùta stòpa.

Arrivano gli emigranti con sigarette, cioccolate, nuovi attrezzi e visioni di terre

lontane; le strade interne sono spulgate a mano con la classica pala di vèspal e suddivise ogni dodici famiglie: las dosénas. A «compenso» di questo servizio al termine della monificazione il Comune procedeva, sulla piazza del municipio (12 settembre), al sorteggio dei bulitins: prati di alta quota, spesso sopra le rocce, dove veniva falciato il fieno selvaggio.

I ragazzi si tirano palle di neve (plòmbia e nò sinisègna), costruiscono i càmaròtis (sorta di igloo) e all'imbrunire già a capofitto (da Stafas, dalla Palù, da Palòtas, da Clévas) con slitte ed ogni tipo di slittini: bicklins, luòsias e i grandi lusiòns.

Le feste a cavallo dell'anno iniziano con i madins natalizi (messa di mezzanotte), i balli di fine d'anno, le cene dei coscritti per finire con i regali di capodanno ai fiòss - la bonbuòna - e la calza della befana.

La neve chiude le strade però agevola i trasporti.

Ed ecco allora, prelevate dai fienili, le slitte (las bickinas) che scivolano veloci lungo ripidissimi sentieri, aperti con ghette e racchette (ciaisons e clàspas), cariche di fieno e sfisèis di vèspal, frenate da scarponi cù fiars e un ceppo a stròss; oppure trainate sulla neve gelata (ca tén a tuònick) cariche di letame per campi e prati.

Chiome di nevischio si alzano dalle candide vette (fenomeno atmosferico detto: al gòuf. I torrenti sono lastre di ghiaccio e il freddo gela le strade: per non scivolare, meglio calzare las dàlbidas (zoccoli di legno con ramponi) portate sopra i scarpéss così da rimanere caldi e asciutti.

Gli indumenti si appesantiscono, uomini con giacconi e «stiriane», bambini con calze lunghe di lana, donne con sciarpe nere; mantelli e cappellacci che coprono facce sconosciute, ghigni e sberleffi.

Siamo in gennaio, ma questo non è solo freddo, questo è già... in ciasa sipo?

Carnevale, con i suoi scherzi, le maschere, la musica. Si vive un periodo dove le regole si allentano, l'ambiguità diventa legge, si scambiano ruoli sociali e sessi e i cròsti vengono annaffiati con grappa e vino caldo.

Il mondo è capovolto, giovani e no partecipano alle mascherate fino al martedì finale di carnavàl. Sono rimaste famose le grandi e originali rappresentazioni dei Tlàess (abitanti di Andrazza), per la fantasia nei costumi unita all'orchestrina completa di fola e liròn.

La quaresima impone polénta e cospitòn, ma già le prime rondini (làs sisilias) e lo sgocciolare dei tetti (al gota dèlas straséas) ci parlano di primavera.

CIBI E BEVANDE *Se ca na safoja a ingràsa*

Sprona a mangiare senza guardare il pelo nell'uovo.

L'alimentazione montanara per le ragioni che conosciamo (scarsità di prodotti,

difficoltà di approvvigionamento, necessità conservative, assunzioni caloriche) è da sempre caratterizzata dalla semplicità, limitata nella scelta e condizionata dal clima.

Si tratta di una cucina «povera» ma non per questo priva di gusto e peculiarità. Lo notiamo anche nell'era delle scatolette, dei frigoriferi e delle merendine, quando nelle famiglie (speriamo anche nei menù turistici) si torna ai prodotti locali, si riscoprono le vecchie pietanze genuine e saporite: una scelta che sta facendo ... gola.

Torniamo dunque anche noi alle origini della cucina fornese (carnica) e all'uso e varietà della produzione vegetale e animale.

In principio era la caccia: conoscenze limitate e necessità di sopravvivere. Lo sviluppo sociale e l'esperienza stimolarono la raccolta dei prodotti della natura, la selezione di molti vegetali (che stiamo progressivamente dimenticando, su scala mondiale, con le suicide monoculture), la coltivazione, la conservazione salata o affumicata e la confezione del primo cibo caldo: la «polenta» (di furo, di mais, di sorgo, di miglio...); si sviluppò l'allevamento e l'addomesticamento di vari animali, iniziò la pastorizia e la lavorazione dei derivati del latte.

A Forni di Sopra (variante carnica) queste attività agro-pastorali portarono alla formazione di una agricoltura, consolidata nei secoli, tipica di tutto l'arco alpino. L'allevamento zootecnico (soprattutto bovini e ovini, qualche capra, rari cavalli e pochi maiali) ha rappresentato per il nostro paese una costante riserva di carne, di lavoro (buoi e giovenche per aratri e slitte) e soprattutto una vitale garanzia nei riguardi delle necessità alimentari, basate prevalentemente sulla lavorazione del latte e di conseguenza su formaggio, burro e ricotta (formài, ont e scuota).

I prodotti agricoli che mano a mano si sono affermati erano costituiti principalmente da mais (sòrc) e patate (pòm), giunti dalle Americhe e coltivati in Carnia verso la metà del '600, dalla segala (siàla), dal grano saraceno (pajàn) e orzo (vuàrdic), oltre a fagioli, rape ed altri ortaggi. La frutta si riduceva a mele di vari tipi (come i mèi da rùsin), susini e prugne (siéspas). Le pere invece venivano importate da Forni di Sotto, cotte al forno e così conservate e durante l'inverno consumate: gli eccezionali pirùs.

Accanto ai vegetali coltivati, un posto (e un pasto!) importante spetta a quelli selvatici, da usare con misurata cautela, come le varie bacche (mirtilli, ginepro, sorbi...) e vari tipi di erbe mangerecce quali: frisulàda (*Cardus carduelis*), ghàla (*Chenopodium bonus Henricus*), grisulò (*Silene vulgaris*), las àrbas (Tarassaco), Fuòja dolsa o "grintas" (*Phyteuma hemisphaericum*), Vorela di lievar (*Knautia arvensis*), Lenga di vùcia (*Rumex obtusifolius*) ed altre ancora usate cotte o crude, sempre condite, durante la primavera e l'estate.

Con questi ingredienti i piatti usuali delle famiglie fornesi erano pressapoco i

seguenti.

COLAZIONI Polenta fredda e latte; pane nero o bianco con orzo e latte; crostas di polenta e lat, pane con caffè nero (alla turca) molto zuccherato corretto con vino rosso; pane, burro e miele; uova bevute direttamente dal guscio.

PRANZI Polenta e formaggio/ricotta; spezzatini vari o frittate di uova ed erbe; polenta e crauti con piëndala; minestre varie con verdure; polenta e frico; ortaggi locali.

CENE Fette di polenta abbrustolite sùla piöta dal spolér (sulla piastra della cucina economica) con formaggi; patate lesse con formaggio vecchio; brodo di carne corretto con vino rosso; polenta condita (cunsàda) con burro e ricotta affumicata; minestrone di fagioli e orzo (con piëndala) o verdure; farinate di grano (suf e brobrusàt) polenta tenera (mésta) e latte freddo; zucca (con fagioli e farina gialla) e latte freddo; òta (minestra di verdure, fagioli e farina gialla); zuppe varie e minestre (di riso o pasta) con il latte.

DOLCI Si consumavano in ricorrenze particolari. Da carnevale i cròsti (cenci), da Pasqua la peta (rustica focaccia di mais), nelle cresime i colàss (ciambelle unite con nastri che il santolo metteva al collo del figlioccio), certe domeniche las petas di vuardic, zucchero fuso sulla piastra.

Per gli amanti della gastronomia proponiamo alcune (non tutte) ricette tipiche e non consuete.

Alla base troviamo la polénta di farina gialla locale (con panòlas di Fòr) cotta nel paiolo di ghisa (ciadiéra di gèto), resa ben densa, tale da mantenere la forma tonda, servita su un tagliere (taiéi) e divisa in spicchi con uno spago passato da sotto a sopra (un ritol).

Famoso a Forni l'aneddoto di quei due tipi morti per fame perché sprovvisti del refe, cioè del filo di canapa (fi) da sublas per tagliare la polenta.

Questa, oltre che con intingoli e carni in umido, si può accompagnare con il "frico" (dadi o scaglie di formaggi magri passate nel latte, cotti al tegame ottenendo una frittata croccante spolverata, in cottura, con farina gialla da ambo i lati: esistono varianti con cipolle, patate, uova...), oppure con i "crauti" di cavoli inaciditi (fatti in casa) cotti al tegame con l'aggiunta, assolutamente indispensabile, della piëndala di mina (carne di pecora affumicata e aromatizzata).

Se la vostra polenta ha avuto poco successo niente male, alla sera la riproponete condita: la polénta cunsàda.

Riducete in dadi la polenta fredda, la riscaldate in acqua bollente e, dopo averla scolata, la servite spargendo sopra un sugo di ricotta affumicata grattugiata in un tegame di burro dorato. Nei casi di debolezza (veniva data alle puerpere: a las

litavànas) si può cenare con la panàda. Si cuoce il pane vecchio nell'acqua (un insegnamento contro il consumismo), si aggiusta di sale e alla fine si aggiunge un rosso d'uovo per persona e si serve con formaggio grattugiato o in scaglie. Quanti vogliono mantenersi leggeri possono gustare il suf (farinata). Si bolle il latte con un po' d'acqua e sale, prima della bollitura si sparge a velo la farina bianca (farina di flòr), si lascia cuocere un po' e si versa nei piatti a raffreddare. Il latte, alla sera, si consuma freddo (o caldo e salato col pane) assieme alla mésta (polenta tenera mangiata a cucchiainate), oppure alla sùcia (zucca gialla) cotta a dadi in acqua, alla quale si aggiungono i fagioli nostrani (cotti a parte) e il disfrit di ònt (soffritto di burro e cipolla): anche questa si mangia a cucchiainate assieme al latte freddo.

Alla mattina, invece, il latte di mucca locale (tutt'altra cosa dal cartone) si sposa col pistiss. Si tratta di grani di mais cotti al tegame, pestati nel mortaio (pistas tàla pila, cul pilòt) e consumati nella scodella (tala còpa) assieme al latte caldo.

Le verdure dei contorni sono varie, cotte o crude, ma gli stomaci forti possono provare las àrbas crude, condite con lardo fuso al tegame (ardiél tala fursòra) e con l'aggiunta, ovviamente, di sarlai (siero inacidito).

La digestione di queste pietanze, spesso grasse e sostanziose, può venir aiutata — si dice — con un buon bicchiere di vino rosso, friulano, ed eventuale grappa bianca (ottima se di prugne locali) magari con infuso di mirtilli (glàsinas), pinomugo (barànci) o cumino (ciariéi); da gustare con la dovuta moderazione. Per gli amatori sarebbe la fine del mondo gustare la mòrcia (deposito di farina gialla dalla cottura del burro), o rintracciare la varietà locale dei semi di soia, che tostiti davano il caffè birbànt, sorbito con l'aggiunta di un po' di burro (una gògala di ònt).

Non ci siamo soffermati sulla selvaggina e sui funghi perché si tratta di preziosi doni della natura che vanno protetti e tutelati. Annotiamo infine che stagioni, ricorrenze e certe consuetudini possono offrire prelibate varianti che non sveliamo, lasciando ad ognuno il gusto di scoprirle.

L'ARTE, LE CHIESE *Diu iù fàs e' l' Diàul iù compàgna*

Spesso chi presenta gli stessi limiti o tare ha modo di incontrarsi e accompagnarsi, agevolato dai comuni difetti.

I fabbricati dedicati al culto cattolico sono parecchi a Forni e testimoniano, oltre al sentimento religioso, lo stretto legame che essi hanno con la storia del nostro paese.

Costruzioni volute dalle gerarchie dell'epoca, dal potere religioso e quindi dagli abitanti di questa valle che le edificarono col lavoro volontario (a pluòvit)

quale tributo alla fede e per fuggire le molte paure di quei tempi (pestilenze, alluvioni, invasioni, incendi, carestie...).

Già prima del Mille a fianco del villaggio esisteva sicuramente, magari in legno, il tempio.

Questo, con l'arrivo di Romani e Longobardi, aveva sostituito l'albero sacro dei riti celtici ma conservava, accanto alla nuova religione, gli idoli e i segni, oltre a pratiche, di un mito antico e radicato.

Sono i secoli del silenzio segnati da epidemie, eresie, carestie e lotte. La nuova religione cristiana penetrava con fatica nelle vallate alpine portandovi le angosce millenaristiche (mille non più mille) della prossima fine del mondo. La prima notizia su una chiesa fornese risale al 1205. Il fatto è dovuto ad una disputa tra i due Forni per avere la preminenza parrocchiale (con tutti i benefici pastorali conseguenti quali le nascite, scritture e matrimoni condizionati dalla distanza e dalle stagioni), confermata l'anno successivo dal vescovo di Feltre alla pieve di Forni di Sotto.

Poi nel 1337 vennero concessi i diritti battesimali e, infine, nel 1455 la parrocchia di Forni di Sopra si stacca dalla matrice e diviene autonoma. Ma già prima di questi anni era iniziata la costruzione dei fabbricati di culto, fra cui alcuni dei cinque principali che ora succintamente possiamo a descrivere.

CELLA - S. Maria Assunta (parrocchiale): Chiesa grande

Fin dai primi documenti (XIII secolo) si parla di una chiesa dedicata a S. Maria, la quale viene rifatta «ex novo» nel 1443 per poi essere radicalmente ristrutturata, nelle attuali grandi dimensioni, dal 1835 al 1841. L'imponente torre campanaria che la affianca porta la data del 1776 (R. 1860). *Terminata 1860*

L'interno è costituito da un'unica, ampia navata, sovrastata da vetrate ad arco, cui si accede attraverso il portone principale, posto sulla facciata ovest, come pure da due entrate secondarie ricavate nelle pareti sud e nord. La pavimentazione è costituita da lastre di pietra locale disposte geometricamente. Ai lati di questo grande vano sono ricavate le nicchie occupate attualmente da tre altari lignei usciti dalla bottega artigiana dell'intagliatore Comuzzi da Gemona ('600). Il più prezioso, che reca la data del 1646, è quello che racchiude l'ancona lignea di Domenico da Tolmezzo, realizzata intorno al 1500. *10 no imparto nel 1500*

Le figure in stile gotico sono fra le migliori eseguite dal maestro in quanto completate nella maturità artistica dello scultore, morto nel 1507.

La Madonna del Rosario inserita al centro è invece uscita dalla bottega carnica del Comuzzi (trasferitosi ad Arta) in sostituzione di quella originale, di maggior pregio artistico, purtroppo andata perduta (come sono scomparse, rubate, due delle quattro statue delle ancone frontali dell'altare).

Il presbiterio è separato dalla sottostante navata principale da gradini di accesso in pietra e oltre all'altare principale (di consueta fattura ottocentesca), che poggia su brutte piastrelle

Sovrapposte negli anni '50 sulle lastre originali, reca alle pareti e sul soffitto, sopra i banchi in legno lavorato, i recenti affreschi del pittore regionale Fred Pittino (1946).

La sacrestia contiene paramenti sacri finemente lavorati e mobili storico, mentre nelle nicchie ai lati dell'organo (in alto) sono esposti due dipinti ad olio di Joseph Cherubini del

1829, raffiguranti scene di guerra con S. Giacomo Maggiore e Giosué che ferma il sole.

CELLA - S. Floriano (monumento nazionale): San Florian

L'origine di questa bellissima chiesetta è sicuramente anteriore alla data del 5 maggio 1308 citata da documenti successivi. È situata in riva al Tagliamento con la facciata principale sovrastata dalla piccola campana, rivolta verso il tramonto. Il tetto a due ripidi spioventi, coperto in scandole, si chiude verso l'abside che confina con la strada nazionale nella caratteristica strettoia dominata dal possente campanile.

L'aula quadrangolare è spoglia, coperta dalle travi a vista del tetto, parzialmente decorate, e delimitata ad est da un arco a sesto acuto, affrescato nell'intradosso, dov'è fissata una protettiva inferriata (con ai lati i resti di due piccoli altari lignei scolpiti) che racchiude la saletta del presbiterio e i suoi preziosi dipinti.

È qui infatti, sotto il soffitto voltato e preziosamente affrescato da Gianfrancesco da Tolmezzo, che è custodita la pala dell'altare opera del «Bellunello».

Il polittico ad otto scomparti, racchiusi in una pregevole cornice dorata di stile gotico, è l'opera migliore prodotta da questo pittore nato a Belluno verso il 1430 ma vissuto poi a San

Vito al Tagliamento. In esso compaiono le effigi dei santi Nicolò, Antonio, Vifredo e Osvaldo; in basso quelle di S. Orsola e compagne e di santa Caterina con Dorotea e Barbara; mentre nelle tre cime triangolari vediamo l'arcangelo Gabriele, la resurrezione di Cristo e l'annunciazione a Maria.

Al centro, a tutta altezza, spicca il rosso della dominante figura di S. Floriano, in costume medievale, con spada e vessillo crociato, che porta nella mano destra una casa in fiamme.

Floriano era il santo protettore dal flagello del fuoco, dagli incendi che, con le case in legno, i focolari accesi e l'esca dei fienili, erano il costante assillo dei fornai: tragedie frequenti (quattro enormi a Vico solo in questo secolo) che da sempre hanno segnato il paese.

prima notizie di chiesa 1205

La presenza infine anche nella pala, oltre che negli affreschi, di tutti quei santi nordici fa pensare all'influsso culturale, ai legami con quelle terre e alla difficile affermazione di un cristianesimo mediterraneo sugli atavici miti nord-europei.

In fondo alla pala, a destra, la firma del pittore: «opera de Andrea Belunelo de S. Vido - MCCCCLXXX». Vent'anni dopo, il 17 aprile del 1500, Gianfrancesco da Tolmezzo, considerato il massimo pittore carnico-friulano di quel tempo, terminava di affrescare le pareti alla volta: ad aiutarlo forse c'era, giovane apprendista di 16 anni, quel Gianantonio che diverrà poi famoso come il «Pordenone».

Nello strano soffitto a crociera con quattro losanghe a formare una croce centrale, trovano posto i quattro dottori della chiesa (Ambrogio, Agostino, Gerolamo e Gregorio Magno), mentre i triangoli laterali, che completano la volta, sono occupati da otto figure di valletti quattrocenteschi circonvoluti da scritte bibliche.

Lungo le tre pareti sono allineati, in basso e a figura intera, i dodici apostoli preceduti, iniziando dalla parete nord, da S. Floriano. E sono nell'ordine:

Pietro, Andrea, Giovanni, Jacopo minore e Filippo, Matteo e Simone, Mattia e Bartolomeo, Taddeo e Tomaso, Giacomo e Paolo.

Questa parte di affresco risulta purtroppo rovinata dall'umidità (e anche dall'incuria di quest'ultimo secolo), motivo di allarme che dev'essere di sprone per la protezione integrale di questo prezioso patrimonio.

Sul piano superiore, una specie di balaustra, si affacciano, sempre partendo da sinistra per chi entra (parete nord): Pantaleone, Leonardo, Giovanni Battista, Sebastiano, Rocco e Vitale, Bernardino e Francesco, Gottardo e Nicolò, Osvaldo e Lorenzo (finestra), S. Antonio abate con i porcellini.

Quest'ultima parte sembra opera degli aiutanti del «Tolmezzino», come pure le sei figure superiori dell'arco gotico che divide le sale (Barbara, Apollonia, Caterina, Lucia, Dorotea e Margherita); mentre in quelle inferiori di S. Cecilia e S. Maria Maddalena pare probabile vi sia la mano del giovane «Pordenone», che diverrà in seguito uno degli innovatori della pittura cinquecentesca.

A completamento di questa visita, è opportuno scendere a Forni di Sotto, un chilometro prima del Passo della Morte, per ammirare i bellissimi affreschi della quattrocentesca chiesetta di S. Lorenzo.

VICO - S. Giacomo: San Jacam

Il bel portale gotico che contraddistingue questa chiesa reca la data del MCCCCLXI, mentre la consacrazione avvenne dieci anni più tardi, nel 1471. La facciata sotto il porticato, bella nella sua semplicità, oltre al portone a sesto acuto presenta due finestre quadrate (con inferriate particolari) sovrastate da

affreschi coevi (bisognosi di cure) che il tempo non risparmia.

L'interno a navata unica è stato ridipinto con un malinteso gusto «moderno», lasciando scoperto il lacerto di una bellissima testa di apostolo: cosa nasconde ancora l'intonaco?

Il campanile che affianca la chiesa è opera recente del 1928.

VICO - Beata Vergine protettrice (patrona di Forni): Madonna della Salute
Il primo sacello risale al 1515 (di cui l'effigie della Madonna, stravolta però da un successivo «restauro») il quale veniva edificato per proteggere i forniesi dal contagio della peste che nel 1511 mieteva vittime in tutto il Friuli.

Il luogo era meta annuale di pellegrinaggi dalla Carnia e dal Cadore, così tra il 1849 e il 1852 (anni di rivoluzioni) venne eretta l'attuale costruzione.

La sala è a navata unica con affiancata la piccola sacrestia, mentre l'entrata principale è protetta dal pronao, un porticato classicheggiante sostenuto da sei colonne monolitiche in pietra rossa locale (dalla cava di Vai di Laur?).

La festività della Madonna della Salute, il 21 novembre (di dal marciat), è dedicata alla protettrice del paese e in questa veste accoglie i pastori, al termine della monticazione, per la tradizionale funzione dell'8 settembre.

ANDRAZZA - S. Vito: San Vit

La prima costruzione di questa simpatica chiesetta ha inizio il primo agosto del 1626 e veniva dedicata ai santi Vito, Modesto e Crescenza.

È stata in seguito ripristinata nel 1742 perché gravemente danneggiata da un incendio sviluppatosi nelle case vicine.

Nella piccola sala fa bella mostra un altare ligneo con le statue dei santi, mentre la facciata principale, che porta la campana, presenta un affresco degradato.

Finora ci siamo limitati all'arte sacra (alla quale occorre aggiungere le varie ancone ed altarini votivi, in fornese Capitèi, disseminati per il paese: da Dondràs in Pidila, da Cròus in Cianéit), ma non si possono dimenticare altre realtà che si richiamano all'arte spontanea e a un fine artigianato.

Forni di Sopra, infatti, vanta dei pittori e scultori autodidatti, le cui opere sono esposte in case private e in vari esercizi pubblici (ricordiamo anche le due sculture, eseguite dai friulani Ceschia e Celiberti, relative al municipio e al campo di calcio), e può contare su affermate botteghe legate alla lavorazione del legno: a cui speriamo si aggiungano, è il nostro augurio, quelle di antica tradizione della lavorazione della pietra e della tessitura.

ECONOMIAA! Diàul al càga sènpri tal grum grant.

La fortuna, le circostanze, il caso, spesso premiano chi già ha; certe vincite o lasciti vanno a chi già gode del superfluo.

Per secoli accanto alla caccia, lo dicevamo nel capitolo precedente, i montanari hanno selezionato vegetali, addomesticato animali, dissodato terreni.

La coltivazione della terra e l'allevamento si sono via via evoluti fino a trovare una ideale simbiosi con un ambiente fortemente condizionante. Il territorio, dapprima libero, passò in uso collettivo alla comunità, poi venne assoggettato ai vani «Signori» feudali (e alla Chiesa) ed infine iniziò la suddivisione (degenerata in frammentazione) fra le famiglie residenti.

Più aumentava la popolazione e più i prati (col taglio dei boschi e le bonifiche: matana) si spingevano in quota, lasciando il fondovalle al seminativo. La proprietà si è così consolidata ed anche, purtroppo, polverizzata: in Carnia non esiste la regola Tirolese del «Maso chiuso indivisibile». La parte indivisa, i beni comuni, la proprietà comunale è formata dai grandi boschi e dai pascoli delle malghe.

La terra era poca (forse mal usata, certamente troppo frazionata) per una popolazione in lento ma continuo aumento. Da qui l'emigrazione secolare degli uomini (con i ragazzi di 12-14 anni al seguito, per apprendere il mestiere e imparare... la strada) che si recavano in Baviera, Romania, Boemia a fare i tessitori, i tagliapietra, i boscaioli (tisidbus, picapietra, minäus), da qui l'altrettanto secolare e ben più gravoso impegno delle donne che, rimaste sole con vecchi e bambini, dovevano badare ai lavori agricoli nei campi (mais, patate, fagioli, orzo), a quelli legati alla tessitura (canapa e lino) e al gravoso allevamento bovino che richiedeva una diuturna presenza in stalle, fienili, prati e boschi.

L'agricoltura, a quel tempo settore trainante, aveva a disposizione le varie malghe comunali e, per macinare i prodotti agricoli, fino ad un massimo di cinque mulini ad acqua multifamiliari (completi di pestavuardie per la brillatura dell'orzo).

I trasporti locali usufruivano di carri e slitte e soprattutto della schiena delle donne, piegate sotto la gerla (sèi) o il carico di fieno (fas), di legna, di letame... I camion arrivarono dopo la «Grande Guerra» a sostituire, nella primavera del 1919, l'ultima diligenza che dal piazzale dell'albergo All'Ancora scendeva a Villa Santina.

In paese crescevano varie attività. Così troviamo alcuni fabbri, sarti, casari, mentre gli interventi di ciabattino, i lavori di falegnameria, e tutto il resto, venivano soddisfatti per conto proprio (ogni famiglia era attrezzata allo scopo: la buièga, stanza adibita a falegnameria, era presente in ogni casa).

Le esigenze abitative, soddisfatte attraverso la costruzione dei grandi caseggiati plurifamiliari del secolo scorso (eretti con l'aiuto di parenti che prestavano lavoro, vuòra, restituito, tornò a riéti, in altrettante ore) contribuirono alla formazione di una qualificata e richiesta professione di muratore: esemplari, a tale proposito, i grandi alberghi di Cortina o i ponti sul Danubio Asburgico-costruiti dai Fornesi.

In loco per rispondere alle necessità edilizie erano in funzione varie segherie ad acqua (una comunale, sò dala Sièa, che era un monumento, è stata come troppe cose malamente distrutta) e molte fornaci di calce (un pàss di léns par métro di cialcina) gestite sempre col sistema collettivo.

La fine dell'800 vedeva molte famiglie di Forni emigrare stabilmente nelle Americhe (Argentina, Pensilvania) mentre in paese nascevano le prime latterie cooperative di Cella/Andrazza e di Vico (1877), che seguivano la già esistente Società di Mutuo Soccorso sul bestiame.

A queste consolidate esperienze spontanee, frutto di una spiccata sensibilità solidaristica, seguì la ragionata fondazione nel 1900, sotto la spinta del futuro vescovo mons. Fortunato De Santa, della «Cooperativa di Consumo» e della «Cassa Rurale ed Artigiana», la prima tutt'ora operante a vantaggio della nostra piccola comunità, la seconda assorbita dal «Credito Cooperativo della Carnia». Gli inizi del XX° secolo trovano Forni di Sopra all'avanguardia nel livello di scolarizzazione, in quello cooperativo, in campo economico (è stato uno dei primi paesi della provincia di avere, nel 1900, l'illuminazione pubblica) e nell'organizzazione sociale.

Erano anche operanti varie associazioni politiche e sindacali, un gruppo filodrammatico e una fanfara. Nel 1907 nasceva a Forni persino una «Società antialcoolica», in parallelo alla «Lega antialcoolica» sorta a Udine nel 1904: ciò costituisce un esempio nazionale, che si inquadra nel clima di propaganda e di lotta all'alcoolismo sviluppatasi agli inizi del secolo in Italia.

Gli emigranti che rientravano dalla Mitteleuropa parlavano molte lingue, frequentavano svariati cantieri e realtà industriali divenendo portatori di radicati principi sociali e politici legati alla solidarietà operaia internazionale: erano parecchi, infatti, i forniesi che scesero a piedi a Villa Santina il 28 febbraio del 1915, con bandiere rosse e al grido di «Guerra alla Guerra, pane e lavoro e morte alla morte», per partecipare alla più grande manifestazione per la pace che ci sia mai stata in Carnia.

Ma dopo tre mesi anche l'Italia entrò in guerra.

Il 1° conflitto mondiale colpì direttamente Forni e la Carnia in modo feroce: per le perdite subite, la miseria patita; le malattie sopportate (tifo e «spagnola» che provocarono decine e decine di giovani vittime).

La Carnia era in prima linea. La rotta di Caporetto la investì direttamente, tanto che all'arrivo delle truppe austro-tedesche furono in molti anche a Forni quelli che partirono profughi per... l'Italia.

La penuria alimentare vedeva costretti i forniesi (donne e bambini) a raggiungere la pianura friulana e veneta, a piedi e con carri, dove poter scambiare effetti personali, dotati e la loro dignità per un pugno di cereali e un

pacco di sale (il film «Maria Zef», girato a Forni di Sopra, presenta uno spaccato di questa triste epopea).

La vita era legata ai non sufficienti prodotti della terra. La carestia riproponeva la medievale morte per fame, per sfuggire la quale si arrivò a mangiare polenta di müss (con totoli di mais macinati) e minestre di obsalas (baccelli di fagioli). Il bestiame da allevamento, spesso requisito, veniva tenacemente conservato, così che nell'immediato dopoguerra la zootecnia fu la preziosa base per un ritorno a condizioni di vita più sopportabili.

Questo settore durante il fascismo, a causa delle restrizioni legate alla crisi economica internazionale del 1929 e alla chiusura delle frontiere, e grazie all'ottima organizzazione cooperativistica (che il regime non riuscì ad intaccare), raggiunse uno dei livelli più elevati di uso del territorio.

In quegli anni tutte le malghe erano monticate (ciamadas) con mille capi bovini e centinaia di pecore; le due latterie toccavano in primavera punte di 45 quintali di latte lavorato al giorno (13 ad Andrazza e ben 32 a Vico, che contava più di 400 conferitori), con una resa per quintale di Kg. 8 di formaggio, 3 di burro e 2 di ricotta: sono cifre enormi se pensiamo che una mucca di allora dava al massimo 13 Kg. di latte al giorno, circa 7 a pasto. L'assettamento del dopoguerra vide anche la realizzazione, nel 1925, della "Cooperativa Idroelettrica" con la costruzione della centrale da 100 kw sul torr. Tollina che permise una diffusione dell'illuminazione domestica.

Tra le due guerre ha pure inizio un timido afflusso turistico, agevolato dalla presenza in paese di buoni alberghi (All' Ancora, Alla Rosa, Alla Posta) e tipiche osterie col richiamo del socializzante fogalù.

La seconda guerra mondiale passò, come la prima, segnando il paese di lutti, tragedie e incendi prima della sconfitta del Nazifascismo. Anche durante quegli anni, come nel '17 seppur in termini meno tragici, la popolazione dovette sopperire alla mancanza di cibo ricercando sale, pane, pasta, cereali e anche tabacco in Friuli e nel vicino Cadore.

L'avvento della Repubblica trovò Forni impegnato nella ricostruzione postbellica. Contemporaneamente venne la SADE (ora ENEL) che portò al lavoro ma ci prese tutte le acque (nel nostro comune ci sono, tra piccoli e grandi, ben 11 sbarramenti) per convogliarle a formare il grande serbatoio del Lumiei (70 milioni di metri cubi) e servire la centrale di Ampezzo (55 Mw). Però da noi continua a operare la storica Cooperativa Idroelettrica che ora produce (centralina sul torrente Dria da 250 Kilowatt) e distribuisce l'elettricità nel paese in collegamento, data l'aumentata richiesta (1200 KW), alla rete nazionale.

Negli anni '50 di nuovo emigrazione, inizialmente stagionale all'estero per poi tramutarsi, come quella interna, in definitiva. Quindi espansione turistica degli

anni '60 con la nascita dei villaggi, la costruzione delle «secondo case», la crescita dei condomini e la scomparsa dell'agricoltura. Sono stati realizzati centinaia di appartamenti e ville: ma le vecchie case sono vuote e cento preziosi fienili-stavoli-abitazioni, con il loro valore, la loro cultura, il loro passato, la nostra storia, se non sono miseramente crollati sotto il peso del progresso, sono stati colpevolmente venduti a invadenti arricchiti.

Nel contempo sono state realizzate una serie di importanti infrastrutture turistiche come la piscina/palestra, i campi di gioco, gli skilifts, le seggiovie, l'impianto di innevamento artificiale: lo stesso i fornesi, che all'inizio del secolo erano 2000 (con meno case, più paesaggi, maggior senso della vita e, certamente, meno comodità), continuano a diminuire: attualmente i presenti sono poco più di 1000.

Tutto questo produce disagio, perdita della memoria storica con una rincorsa al consumismo e l'offuscamento degli atavici valori solidaristici che lasciano il posto ad un rampante individualismo; a soffrirne sono il tessuto sociale, l'attività economica e gli istituti collettivi.

Una funzione determinante infatti, di coesione etnica e progresso economico, è rappresentata dalle due cooperative rimaste in attività: quella di Consumo e quella Idroelettrica.

L'economia turistica è comunque il punto di forza di Forni, quello che più lo caratterizza all'esterno con le sue bellezze naturali, le infrastrutture sportive, i qualificati alberghi e pensioni, e poi negozi, rifugi e locali vari tesi a soddisfare le diverse esigenze del villeggiante estivo e invernale.

Queste attività economiche sono inserite nel più ampio contesto sociale accanto ai servizi socio-assistenziali e amministrativi (poste, telefono, carabinieri, medico, farmacia, guardia forestale, scuola Materna, Elementare e Medio; Vigili del fuoco volontari, ambulanza); quindi l'Azienda di Soggiorno, la Società Sportiva Fornese, il Club Alpino Italiano, il Circolo Culturale. E naturalmente quello che oramai si chiama solo «Varmòst», a significare le tre seggiovie, le piste che raggiungono i metri 2100 di Cruscaldas e i ristoranti dell'impianto di risalita che qualifica gli inverni fornesi.

Posto di grandiose visioni (dal Monfalconi ai giganti dolomitici che vanno dalla Civetta, al Pelmo, all'Antelao, alle Tre Cime); sole a volontà e luoghi suscettibili di ulteriori sviluppi migliorativi (intelligenti e rispettosi), non solo per soddisfare le passioni invernali ma anche in funzione agrituristica e naturalistica, riscoprendo malghe efficienti e un ambiente curato.

La potenzialità sciistica di Forni di Sopra può essere ulteriormente qualificata, non però banalizzata con insediamenti denurpanti, con traffico-immondizie-rumore (già troppe montagne hanno subito questo tipo di «valorizzazione»), bensì con un diverso tipo di turismo che valorizzi le preziose casere,

l'escursionismo naturalistico, il fuori-pista, il relax, lo studio, le escursioni guidate.

Per rispondere sempre e meglio alle nuove esigenze dei rinnovati flussi turistici, qualificando il settore e migliorando i servizi, ora si punta sull'unico bene che fa vivere il turismo: cultura e ambiente.

Si pensa quindi di salvaguardare gli stupendi scenari della nostra vallata, esaltati da rinnovate attività agricole (soprattutto la zootecnia che mantiene curati gli ampi spazi foraggieri) e dai conseguenti prodotti genuini, bloccando lo spreco del territorio con un vincolante Piano Regolatore, riscoprendo e valorizzando la tipicità delle abitazioni (protette, rispettate, recuperate e affittate: non vendute!), recuperando i resti del misterioso castello medievale di "Sacuidic" e promuovendo la attività più varie nel "Parco Regionale delle Dolomiti Friulane" che occupa buona parte del territorio fornesi.

Il futuro dei Paesi di montagna e delle sue genti è sempre più legato alla offerta di grandi silenzi, ottimi servizi, paesaggi incontaminati e tradizioni vissute: Forni di Sopra, se saprà difendere le sue notevoli bellezze naturali e storiche, avrà senz'altro il futuro assicurato.

ESCURSIONI *Pan e gaban. In montagna occorre sempre il necessario per coprirsi e sfamarsi.*

La montagna: un ambiente particolare fatto di silenzi e di orizzonti che incuriosiscono, un invito per continue scoperte.

Dall'ombroso corso di un ruscello fino sulla più assolata e isolata vetta, dalle scalate estive allo sci, è possibile provare nuove sensazioni e nuove emozioni. L'importante è saper vedere e saper sentire. Due condizioni che si raggiungono immergendosi in questa natura ancora vergine, osservando ogni cosa con attenzione (dal piccolo coleottero alla strapiombante parete, dal giglio martagone alle tracce sulla neve) e non turbando la quiete che sola permette l'ascolto di suoni arcani e di sussultare davanti a dimenticate visioni.

Incaminiamoci dunque.

Gustiamo le piacevoli escursioni, le corroboranti salite, le entusiasmanti sciate che dovrebbero riconciliare uomo e natura, storia e coscienza; liberare ognuno da ottusi egoismi attraverso gesti spontanei: togliere un sasso dal sentiero, pulire la sorgente, aggiustare un tetto, tagliare un ramo, conservare la casera, raccogliere un barattolo.

Forni di Sopra offre infinite possibilità per chi vuole assaporare la bellezza della montagna.

D'inverno, praticando lo sci da fondo nelle silenziose abetaie, frequentando le piste di discesa di fondovalle e del «Varmòst» (da 900 a 2100 metri di

altitudine), oppure dedicandosi allo sci fuori pista (salendo forcelle dolomitiche, scendendo ripidi peloni, scollinando alti costoni).

Oppure durante i mesi «asciutti» (da maggio a ottobre) quando il ventaglio delle occasioni soddisfa ogni pur esigente aspettativa. Percorrendo la fitta rete di strade e sentieri dei pianori vallivi si possono raggiungere i casolari periferici che da Andrazza al Mauria punteggiano la valle: dai prati di Piniè all'ampio altopiano di Tiviè, dalla balconata di Pidila alla tranquillità di Pàlas, dalle copiose sorgenti di Pocagnèit (passando sul romantico ponte del Sirai) alla pace di Misièl...

Quanti vogliono spingersi più in alto hanno la possibilità di iniziare, facendo poca fatica, usufruendo della seggiovia che porta alla malga Varmòst (m.1755) e da lì, dopo un buon ristoro, raggiungere la simpatica casera di Val di Valasèit sul confine cadorino, oppure arrancare fin sull'erbooso monte Simòn (m.2123) con magnifica vista sui Monfalconi e sui colossi dolomitici (Civetta, Pelmo, Antelao, Tre Cime di Lavaredo); o ancora, durante la discesa (a piedi in questo caso) salire sul tondeggiante Clap Varmòst che incombe dominando la valle fornesi.

Una piacevole escursione è quella che dal Passo Mauria porta al rifugio Giau attraverso una comoda e panoramica mulattiera.

E per chi ha buona volontà, un paio di scarpe adatte e spirito montanaro illustreremo due itinerari, diversi e complementari (con infinite variabili), che si snodano lungo i versanti della conca di Forni di Sopra e che soddisfano gli interessi più svariati.

Sui due percorsi che seguono è possibile effettuare anche escursioni sci alpinistiche.

ITINERARIO N° 1 Segnavia CA1 n° 211

Si tratta della visita alle quattro malghe (le maggiori) che un tempo ospitavano i capi bovini e ovini dei fornesi. Ora, normalmente, sono monticate da giugno a settembre solamente due (con possibilità di assaggi dei prodotti caseari), le altre attendono un rinnovato interesse politico per la rinascita della zootecnica alpina nella nostra Regione.

Questa camminata è un tuffo nella storia, rappresentata dalla sapiente costruzione di casera e tamar, dal razionale utilizzo del territorio, dal tracciato ideale dei sentieri di alpeggio, dai ruderi di vecchie case, patrimonio disperso in una eroica presenza umana.

Le malghe quindi; preziose testimonianze da conservare e proteggere (come gli ultimi stavoli d'altronde) da parte di quanti hanno la fortuna di trovarvi alloggio o riparo: lassù non si arriva «vuoti» (un pezzo di legno, un arnese, un chiodo, alimenti da lasciare, possono risultare utili un domani), come non ci si deve dimenticare di riportare a valle i propri «vuoti» e rifiuti vari.

La partenza può aver luogo salendo di buona mattina, o all'avvio della seggiovia per risparmiare sul fiato, verso la malga Varmòst m. 1755 (l'escursione può essere anche «capovolta» prevedendo la discesa finale, quando le gambe diventano ingovernabili, sul rilassante impianto a fune). Uno sguardo alle scogliere dolomitiche, scenario sempre affascinante, un sorso di latte, o di barùda per chi non ha problemi intestinali, un mândi al casaro e per il sentiero a mezza costa si prosegue verso la casera Tartòl (m. 1711). Bellissimo anfiteatro.

Tranquillità, fiori, profumi. Sguardo sul Tudaì (m. 2316), sul dolomitico Crodòn di Tiarfin (m. 2413) e sui costoni erbosi dei Puntidò (m. 2280).

La casera è accogliente, con molta legna che i visitatori raccolgono lungo i sentieri; dai ghiaioni la brezza ci porta il profumo dei garofani di montagna (garòfi dala lavina), ma il sole già alto ci invita ad una sollecita partenza: sarà per un'altra volta.

La strada forestale è più comoda ma più lunga, dovendo scendere fino al sottostante bivio.

È possibile scendere lungo il vecchio sentiero che costeggia il campivolo (ciampèit) e che in seguito, dopo alcuni ruscelli, attraversa la strada e si inoltra (tabella sulla sinistra) nella fitta abetina per poi sbucare sugli ampi pascoli di Tragònia (Triguònia m. 1742).

Zaino a terra.

Sciacquata e riposo ristoratore. Chiacchierata con i gestori della casera con promessa di ritornare, magari per salire fino al "Lac di Risumé la" (a monte della torbiera, sull'emissario) sul crinale erboso verso le casere di Mediana e Razzo.

Dopo aver chiesto notizie sul tempo, una stretta di mano e di nuovo in marcia: variante alta e bassa?

A sinistra si sale verso Est e forcella Foràda (osservare lo squarcio sulle prime rocce in alto a levante, dov'era un ponte naturale ora crollato) intagliata a quota 2009 fra la cima omonima e il monte Làgna (punto panoramico di m. 2134), per poi scendere dopo una sosta appagante ai m. 1726 della sottostante malga Montemaggiore (Mamajòu) nell'alta valle del torrente Agozza (Aguòsa). A destra invece, dopo aver attraversato il torrente Tolina (la Tulina), si imbuca il sentiero che, dopo circa un chilometro, si alza a sinistra della comoda malattiera, che porta in paese, per raggiungere il suggestivo Plan di Plaròn a quota 1800 (con gli specchi lacustri dove un tempo si riunivano le streghe durante i sabba del plenilunio: provate con un «streghe e stregoni vignit four a mangia polenta e pomi»), e quindi la malga, ben visibile dal costone, al limitare dei pascoli e protetta dall'imponente mole del Clapravòn (m. 2462): cima di comodo accesso che merita una salita «ad hoc» per i notevoli orizzonti che

schioda, dal Gross Glockner al Canin, i fossili che conserva e la possibilità al levar del sole, secondo la tradizione fornese, di poter ammirare Venezia e il suo mare; fare però attenzione alla nebbia (caligu o galùpa) in forcella Ciàna dove è facile perdere la tramontana.

Rinfrescati alla fontana e depositata la legna, la casera vi accoglie nella sua austera solitudine. È possibile raggiungere poco più in alto l'ex stallone per vitelli ora comodo ricovero per soste e pernottamenti. Tolti gli scarponi si può dar fondo agli alimenti (frutta, cioccolata, formaggi, bevande...) perché dalla partenza saranno trascorse 6-7 comode ore e in un'oretta di discesa si è di nuovo in paese: non prima di aver scattato le ultime foto, controllato lo stato d'ordine del fabbricato, caricato i «vuoti», spento l'eventuale fuoco (si coprono le braci con la cenere) e memorizzato l'ambiente circostante.

ITINERARIO N° 2 Segnavia CAI n° 361 - 377 - 362

Questo secondo itinerario collega i due rifugi fornesi e si presta a indescrivibili fuori programma: siamo nel regno incantato delle «Dolomiti»! Su questo versante non ci sono agevolazioni a fune e i molti ghiaioni fanno rima con scarponi.

La camminata ha inizio salendo al rifugio Gial (con il fuoristrada del gestore oppure, meglio ancora, a piedi lasciando l'auto nei pressi dell'area di sosta: ricordarsi al rientro di passare a riprenderla), in modo da salire in quota rimanendo nell'ombra: chi non soffre il caldo può partire dalla Val di Sudia affrontando, sotto il sole, il ripido Palòn.

Due rintocchi alla campana dedicati a quanti amavano la purezza di queste montagne e poi al rifugio (m. 1400) per un buon tè ed eventuale spuntino: le ottime grappe le lasciamo a quanti compiono questa gita nell'altro verso. Gial = incavo.

Nome importante nella storia dell'alpinismo legato alla conquista di queste crede. Da qui passarono famosi scalatori tedeschi, italiani, carnici, fornesi. Già i nomi delle vette che ci sovrastano richiamano quelle leggendarie figure: Cima Barbe (soprannome della prima guida locale G.B. De Santa), cime Bianchi e punta L. Coradazzi (la guida fornese che per primo gestì il rifugio segnando un'epoca), forcella Alfonso Nèla; le torri Berti, Spinotti, Hübel, Both, Elio, Molaro, Cozzi; la punta Kögel, Cozzi, Pitacco...

Da questo rifugio si possono compiere salite estreme e confrontarsi, senza sfidarie, con le pareti strapiombanti della rossa «Dolomia»; raggiungere l'omonima enorme forcella Gial (Scodavacca in cadorino e, più semplicemente, la Forcia in fornese a m. 2040) e il sottostante rifugio Padova in comune di Domegge; salire sulla punta più alta di questi monti (Cridola m. 2580), frequentare i reconditi bivacchi in quota (Marchi/Granzotto e Vaccari), visitare l'originale apertura del Portòn dai Monfalcòs o spingersi verso il

rifugio Pordenone in comune di Comolais per ammirare, o salire, quell'eccezionale, paziente e unica opera della natura che è il «Campanile di Val Montanaia».

Noi per il momento ci avviamo lungo quello che è stato chiamato «sentiero delle Genzianelle» (Truili dai Sclöps) fino a raggiungere il rifugio «Flaiban/Pacherini» della Società triestina «XXX ottobre» in Val di Suola: impresa che ci porterà sul percorso della famosa «sky race» agostana. Affrontiamo con calma la lunga salita, con frequenti sguardi al panorama circostante (i frastagliati Monfalconi, il Cridola, la Torre di Forni...), fino a raggiungere la forcella Urtisiel (m. 1990). Scavalcata la quale procediamo, attraverso una panoramica mulattiera a mezza costa intagliata nei mughi, verso la piccola malga Valbinon (Val-menone m. 1778), ex pascolo, assieme a Giäf per giovenche e vitelli.

Breve sosta nel bivacco ricavato a fianco della casera, dove incrociamo il sentiero che sale dal rifugio Pordenone e da Cimolais (attraverso la val Cimoliana), percorso un tempo dalle donne di Erto (Nardanas in fornese) che raggiungevano Forni attraverso il Passo Lavinal, e Matàn dal Ghèru, cariche di mestoli ed altri prodotti artigianali.

Dopo questo doveroso pensiero alle fatiche di allora riprendiamo la nostra «fatica» salendo verso il pianoro di Campuròs a m. 1945.

Posto magnifico da assaporare con calma, quasi in religioso silenzio, in tutte le sue particolarità. Spuntino presso il piccolo casòn, sosta sulla favolosa erba del morbido piano, sacrosanta bevuta (salvo rara siccità autunnale) di quel ghiaccio liquido che forma la sorgente.

Si riparte verso la sovrastante forcella Fantulina (bambina: m. 2088), che prende il nome dal monolite che la affianca dal vago profilo femminile: fotografia. Ultimo sguardo verso Ovest e poi in marcia attraverso il catino terminale della recondita Val di Brica, fino a raggiungere la forcella Val d'Inferno a m. 2175.

Fine delle salite. Ci si può dedicare alla osservazione delle tre valli che sovrastiamo (Brica, Guèra e Suola), delle innumerevoli, severe, incredibili guglie che ci circondano, dei lontani orizzonti che cerchiamo di indovinare, del grande silenzio che ci avvolge.

Un bel respiro e giù per il ripido Palòn di Suola oppure in diagonale verso il Pas dal Mus e quindi al sottostante rifugio «Flaiban/Pacherini» (m. 1587) che ci attende in fondo alla discesa.

Dopo aver mangiato, bevuto (secondo i gusti), riposato e promesso al gestore una prossima visita per una salita al monte Pramaggiore di m. 2479 (Pramajör), da dove lo sguardo spazia dalle Alpi Giulie fino alle Pale di San Martino e alla Marmolada, o raggiungere la selvaggia Val d'Inflàr, si discende la lunga

vallata (da consumare le... suole) con negli occhi l'affascinante immagine del rosso, possente «Torricione Comici» (che il famoso scalatore triestino scalò per primo nel luglio del 1936) illuminato dall'ultimo sole che fa scintillare, sulla parete Ovest, il cavo d'acciaio della via ferrata «Cassiopea» che dal Pas dal Mus agevola la salita (per chi ha già dimestichezza di roccia) alla cima della bellissima torre.

FORNI DI SOPRA San Sebastiano rubato torna a Forni di Sopra (MV 25.07.07)

Il San Sebastiano torna a casa. Domani nel salone dei Patriarchi del museo diocesano verrà presentata la scultura lignea del XV secolo. L'opera era stata trafugata dall'altare di Giacomo Comuzzo nella chiesa parrocchiale di Forni di Sopra. La scultura stava per essere battuta all'asta ma è stata intercettata in tempo dal nucleo di tutela dei beni culturali di Venezia e riacquistata dalla parrocchia di Santa Maria Assunta grazie alla partecipazione della fondazione Crup.

Del San Sebastiano si sa poco. È ignoto l'autore, ed è un'opera non riconducibile alle tradizionali botteghe artigianali friulane o alla scuola di Domenico di Tolmezzo. Per questo si tratta di un'opera molto interessante nel panorama artistico friulano del Quattrocento.

FORNI DI SOPRA RIAVRÀ IL SUO SAN SEBASTIANO (MV 27.07.07)

I carabinieri del Comando tutela patrimonio culturale hanno individuato l'opera che stava per essere venduta all'asta in Toscana - Recuperata a Roma la statua quattrocentesca trafugata dopo il 1920

Rubata o venduta illecitamente. La statua lignea del San Sebastiano, scomparsa dopo il 1920 dalla chiesa di Forni di Sopra, è stata recuperata grazie all'intervento dei carabinieri e si prepara a ritornare nella parrocchia di santa Maria Maggiore, non senza una preventiva opera di restauro.

Misteriosa scomparsa - Don Sandro Plüssi direttore della biblioteca dell'Arcidiocesi di Udine: Fu fotografata per l'ultima volta dal Marchetti nel 1920. Da quell'epoca più volte i cataloghi delle opere rubate l'avevano riprodotta, ma è stato solo nel marzo 2003, grazie all'opera del maresciallo Carlone dei carabinieri del Nucleo per la tutela dei beni culturali, che è stata bloccata in Toscana mentre stava per essere messa all'asta. Una famiglia romana ne era venuta in possesso per motivi ereditari. I parrochiani che ne avevano memoria, pensavano che ritraesse un Cristo flagellato, per questo la riacquisizione è proceduta a rilento.

L'opera sarebbe stata riacquistata dalla parrocchia per 15 mila euro, una cifra ben inferiore al suo reale valore.

«Si è trattato di un lavoro molto lungo» ha confermato il parroco, don Renzo Ben, che con don Piusi si è recato a Roma per recuperare la statua. «Non sappiamo come ci sia arrivata e di quale contesto facesse parte, ora saremo impegnati a fare ricerche nel nostro archivio per vedere se i parroci ne hanno parlato».

Infine è stato il capitano Corrado Catesi del Comando carabinieri del nucleo tutela patrimonio a sottolineare l'importanza di una documentazione fotografica ai fini del recupero di opere d'arte trafugate: così è stato per la statua del San Sebastiano come per la pala d'altare della Madonna in trono con bambino tra San Rocco e San Sebastiano attribuita a Pomponio Amalteo, sottratta dalla chiesa di San Rocco a Mereto di Tomba e, qualche mese fa, ritrovata dai militari dell'arma dopo che era stata smembrata in tre parti. Affidato l'incarico a due tecnici. Via gli studi per risalire all'autore Saranno Ginevra Pignatoli e Lucio Zambon ad occuparsi del restauro dell'opera che, a un primo esame, non sembra appartenere alla scuola di Domenico da Tolmezzo, né al contesto del polittico in legno intagliato, dorato e dipinto a lui attribuito nella chiesa parrocchiale di Forni di Sopra. L'ancona è a dieci scomparti su due piani. Lo scomparto centrale del piano superiore è occupato dal Cristo morto sorretto da due angeli.

I santi raffigurati sono Sebastiano, Giovanni Battista, Giacomo Maggiore, mentre in basso sono rappresentati Gregorio Magno, Lorenzo, Vito e Maurizio. Al centro del piano inferiore, dove ora c'è una statua della Madonna, per qualche tempo ci fu quella del San Sebastiano, che il Marchetti interpretò erroneamente come un Cristo flagellato.

«L'altare risale al Cinquecento - spiega la delegata dalla Soprintendenza per la Carnia, Beatrice di Colloredo Toppani - mentre l'incorniciatura risale al Seicento. La statua è di qualità ed epoca diversa, probabilmente risale al primo Quattrocento e fu realizzata per la chiesa più antica». È un'opera in legno intagliato policromo che verosimilmente risale al primo Quattrocento e fu realizzata per la primitiva chiesa più volte rimaneggiata, ha osservato Zambon. «Si possono notare almeno tre livelli di pittura - ha osservato Zambon - a quello originario fu sovrapposto uno strato cinquecentesco attraverso il quale furono aggiunte tracce rosse in corrispondenza alle ferite delle frecce, l'ultima mano di colore risale alla seconda metà del '600, poi vi furono solo interventi di manutenzione. Il legno si presenta in un buono stato di conservazione dopo un'opera di pulizia cercheremo di ridarle la policromia originaria, poi l'opera potrà essere restituita alla parrocchia di Santa Maria Maggiore». (a.c.)

Forni di Sopra. Importanti reperti archeologici (MV 03.11.07)

Il materiale è allo studio dell'Università di Venezia e poi sarà esposto in un museo

I ritrovamenti sono avvenuti durante la quarta campagna di scavi

Bisognerà riscrivere la storia dei Forni Savorgnani, nell'alta val Tagliamento. Attualmente le notizie storiche ci riportavano al 778, quando nel gennaio di quell'anno, il duca Massalongo, regnante Carlo Magno, donava "unam villam in montanis quae dicitur Furno", all'abbazia di Sesto. I toponimi di Vico, Agri, a Forni di Sopra, e Baselia e Vico a Forni di Sotto, già facevano intuire origini romane ai due paesi, ma mancava la certezza storica di un documento. Ora, grazie alle recenti scoperte archeologiche effettuate nel corso del 4° anno del progetto Scavi nell'Alta Val Tagliamento effettuata dai due comuni in collaborazione dell'Università Cà Foscari di Venezia, dipartimento scienze dell'antichità e del vicino oriente, insediamento archeologia medievale sotto la direzione di Fabio Piuze e di Sauro Gelichi, si è scoperto che fra i due siti, di memoria oratoria di castelli presenti a Forni di Sopra, quello di Saquidic o Sacudic, nei pressi di Andrazza, di fronte al rio Rovadia, e a Cuol di Ciasiel che sovrasta gli abitati di Andrazza e Cella, quello più antico non è il primo, ma il secondo. Così, mentre Saquidic è di origine tardo medievale, i resti del maniero di Cuol di Ciasiel risulta del periodo Tardo romano, del 4 o 5 secolo d.C. Il sito, imponente, risulta terminare la sua funzione probabilmente durante le invasioni gotiche, quando è stato abbattuto e bruciato. Probabilmente il castello è stato fruito per qualche secolo precedentemente alla sua distruzione. Una fortificazione che presenta ancora un muro di cinta con alcune torrette ben conservate, da restaurare nelle prossime campagne di scavi e da consolidare per la fruizione storico-turistica. Non si è trovato ancora il palazzo, la zona residenziale del signorotto del posto, ma sono ritornati alla luce, fra i vari strati bruciati, alcuni semi stipati in un apposito locale a nord-est, delle punte di frecce e ceramiche di origine africana, presumibilmente provenienti da Aquileia. Tutto il materiale raccolto, al momento, è oggetto di studio da parte degli esperti, sino a quando sarà pronto il museo cittadino che potrà contenere e mettere in mostra i vari reperti.

Boom di turisti per il larice di 500 anni (MV 04.09.07)

Forni di Sopra: l'albero, sulla piana di D'Aguosas, è alto 30 metri e largo 6. Come una leggenda, a guisa di rifugio di folletti, a Forni di Sopra da qualche tempo è diventato famoso un albero. Si tratta di un larice, "larison" o "laris grant" in forneso, che si erge maestoso, da circa 500 anni, sul pianoro di D'Aguosas. La zona, sulla sinistra orografica del Tagliamento, è caduta un po' nel dimenticatoio visto il maggior successo che sta ottenendo il Parco naturale