

VENERDÌ 7 FEBBRAIO - ALLE ORE 20.30
ALLA "CÀ GIOIOSA" DI MIONE

La Compagnia Teatrale "GLI AMICI" di Majaso
 presenterà

PAR AMÒR DI SISILÙTE

Commedia in due atti di PRIMO DEGANO

Nessuno sa dire con precisione da quanti secoli esistono le malghe. Mille anni? Duemila anni? Dal tempo dei Celti?

Certamente da tanti, ma tanti secoli, sulle nostre montagne, durante la stagione estiva, salivano a pascolare mucche, pecore, capre.

Durante il dominio dei Patriarchi, i malgari dovevano pagare l'affitto ai Patriarchi. Poi le malghe passarono alle pievi, ai comuni, alle frazioni.

E quanto cose succedevano durante quei tre mesi di vita in malga!!

Ma, in duemila anni o più, in nessuna malga è successo ciò che è successo nella MALGA DI GENESIO, poco tempo fa.

PERCHÉ IL CASO DELLA MUCCA PAZZA CHE HA INTERESSATO TUTTA EUROPA, in nessuna malga d'Europa ha prodotto lo scompiglio che ha prodotto nella malga di Genesio.

AD ESEMPIO: Che cosa non farebbe un innamorato per conquistarsi la sua innamorata? Ma nessuno arriverà a fare ciò che ha fatto Pierinùt per la sua Sisilùte.

Anche Genesio pretendeva un segno d'amore dalla sua Madalène e anche questo non è mai successo in nessuna malga del mondo.

Se hai bisogno di un'ora di evasione e di allegria non mancare a questa recita, perché passeranno gli anni e tu non riuscirai a dimenticare di essere stato in malga insieme a GENESIO, PIERINÙT, GJOK'ONDE, MADALÈNE e L'ISPETÒR!

PERSONAGGI

GENESIO
PIERINÙT
GJOK'ONDE
MADALÈNE
L'ISPETÒR

INTERPRETI

MARIO PUSTETTO
PAOLO DARIO
MAIUA GRAZIA TADDIO
DANIELA DARIO
ROBERTO FERRO



Mione di Ovaro
27^a Festa
della Solidarietà

7 • 8 • 9 FEBBRAIO 2003

TELE CA' GIOIOSA

FEBBRAIO 2003

SOMMARIO

- I Pastorale d'insieme
- I Parole dell'Arcivescovo
- II Mons di Davèr
- III La montagna diventi Provincia
- IV Il futuro della montagna passa per Mione
- V La Provincia Regionale in 10 domande e 10 risposte
- VI Zele e sudore
- VII Importanti rinvenimenti archeologici nella regione alpina orientale
- VIII Un abozzo... Provvidenziale!
- IX Pleistocene 3: il grande gioco della vita
- X In Onore di +don Luigi Vladana
- XI Il Gruppo "FAMIGLIE INSIEME"
- XII La montagna è sempre Montagna
- III Lavorare in montagna
- IV La lavorazione dei piccoli frutti in Carnia
- VI Il miele, un prodotto da rivalutare
- XVII Dopo il tarantol - Nostalgia
- XVIII Viva gli sposi!
- XIX Da trent'anni in Gorta
- XX Antiche statue di Mione
- XXI Vivere la vita
- XXII Una camminata sull'Arventia
- XXIII Mione: il nostro Paradiso
- XXIV Ahi di più allegri

Con il patrocinio di:

Comune di Ovaro
Comune di Prato Carnico
Comune di Rigolato

27.A FESTA DELLA SOLIDARIETÀ

CASA GIOIOSA - MIONE DI OVARO

PROGRAMMA

VENERDÌ 7 FEBBRAIO - ORE 20.30

Teatro per tutti

con la Compagnia teatrale "GLI AMICI" di Majano.

SABATO 8 FEBBRAIO - ORE 17.30

CONVEGNO: Provincia regionale della montagna dell'Alto Friuli. Primo passo: il Referendum

Moderatore:

Lino Nol, Sindaco di Ovaro

Relatore:

Mario Gollino, Coordinatore del Comitato per la Provincia regionale della montagna

INVITATI



I Consiglieri Regionali del Collegio Elettorale di Tolmezzo



I probabili Candidati alla Presidenza Regionale per le prossime elezioni

DOMENICA 9 FEBBRAIO

ore 10.30 **Santa Messa Solenne** con la partecipazione del gruppo corale **ROSAS DI MONT**

ore 12.00 Pranzo comunitario

ore 15.00 Vespri Solenni

ore 15.30 Festa alla "Ca' Gioiosa"
Estrazione della lotteria
Musica

Pastorale d'insieme: nell'esaminare, vagliare, progettare e condividere la "Ca' Gioiosa", realtà simpatica ed originale.

"Ca' Gioiosa" è sorta per volontà di due parroci che, nel 1972 con i loro Parrocchi e rispettivi Consigli di affari economici, ne hanno concordato la realizzazione. È una struttura che sempre ha bisogno di interventi per rispondere alle continue nuove esigenze delle persone e che nell'utilizzo coinvolge entrambe le realtà parrocchiali ad interrogarsi nel promuovere uno spirito comunitario. Don Ludovico Sandri la realizzò con la collaborazione di tutti i Mionesi e la denominò "Ca' Gioiosa" per le finalità che voleva raggiungere: seminare in tutti, piccoli e grandi, gioia, serenità, gusto di stare insieme ed essere sorgente inesauribile di amore e di collaborazione.

Con questo spirito è stato allora siglato l'impegno tra la Parrocchia di S. Antonio Ab. e la comunità di San Pio XI mantenendo la proprietà alla comunità Mionese ne concedeva l'uso alla Parrocchia di San Pio XI dandole la possibilità di ristrutturarla, di conservarla e di utilizzarla fino al 2200, coinvolgendo anche altre parrocchie ed enti diversi perché la "Ca' Gioiosa" potesse crescere e rafforzarsi.

Nel 1975 si è tenuta la prima Festa della Solidarietà e da allora questa Festa ha sempre affrontato delle tematiche attuali e stimolanti, che vengono ricercate e studiate assieme dai responsabili delle Parrocchie, i loro Consigli pastorali ed economici, il Consiglio direttivo della "Ca' Gioiosa" ed i responsabili dei vari Enti. Negli incontri di venerdì 19 ottobre e venerdì 29 novembre 2002 è stata appunto programmata questa ventisettesima edizione, e si è concordato di celebrare il quinto anniversario della scomparsa di Mons. Ludovico Sandri, avvenuta il 18 aprile 1998. La commemorazione avrà luogo mercoledì 23 aprile, alle ore 18.00.

"Tele Ca' Gioiosa", che nel 1997 ha iniziato a ricordare cronache, fatti, eventi della "Casa", giunge, dal 2001, anche a tutte le famiglie della Val Degano in modo da intervenire e coinvolgere tutta la vallata in questa bella realtà.

don Tarcisio Bordignon

MESSAGGIO DELL'ARCIVESCOVO DI UDINE MONS. PIETRO BROLLO IN OCCASIONE DELLA 27ª FESTA DELLA SOLIDARIETÀ DI MIONE

È con piacere che rivolgo un saluto a tutti voi, amici e amiche di "Casa Gioiosa". In occasione della 27ª edizione della Festa della Solidarietà che organizzerete a Mione di Ovaro. Insieme a molte altre persone di buona volontà, anche la vostra Associazione cerca di far conoscere e di portare a frutto le mille risorse della Carnia e, allo stesso tempo, cerca di dare ascolto al grido che da tempo la gente di montagna alza a causa della situazione di disagio in cui vive. Tutta l'area montana della nostra diocesi, dalla Carnia alle Valli del Natisone, soffre infatti un crescente disagio motivato dalla sua marginalità geografica, dalla scarsa consistenza numerica di chi la abita e da molti altri fattori. Per questo, da qualche tempo, si parla di una provincia "regionale" della montagna, ovvero di una soluzione amministrativa capace di diventare soggetto dello sviluppo del territorio

montano e portavoce delle sue esigenze. È una questione spinosa sulla quale è opportuno confrontarsi con serenità e serietà, così come anche voi cercate di fare.

Un augurio dunque a tutti voi e un grazie per quanto fate a favore del nostro territorio. È solo insieme che si può ottenere qualcosa, e ciò è vero a tutti i livelli: sociale, politico ed ecclesiale. Per questo si sta avviando anche in Carnia quel modo nuovo di organizzare la vita cristiana delle parrocchie che va sotto al nome di "pastorale di comunione". Insieme le comunità cristiane e quelle civili potranno più prontamente e più realisticamente rispondere alle varie problematiche e, allo stesso tempo, valorizzare tutte le ricchezze che sono presenti in abbondanza.

Mandi di cù.

Pietro Brollo
Arcivescovo di Udine

MION DI DAVÂR-CJARGNE

Come ogni an si cjasturîn pe fieste di Sant Antoni, chest an cul 9 di fevrâr, che lis nestris Parocjis di Miôn-Davâr e San Piu X^o sà giralâdis da timp 'as an pensât di no fâ disparî chieste date e chel stâ insiemit, ch'al è virâl, no un sorevivi, ma une dibuigne fisiche che si devî conêuti tal devign. Chei de plâne, il vorêssim vigni casû par cîr e cjatâ la pâs, anje se pôs dês no j sdrûm-jû la strachêce (ma, ur fâ ben dîtes!), chei de mont - Miôn e Cjargne - si stân cîrînt un'altra pâs : che a si clame "sigurêce" par ognî sêngul e famêe. Mi domandarê: - E tu che j tu scrîfs, cemû la pensêr? Un rispuint subit - la pensê tanche vuattis! Jo o soi un cjargnel di Castelvîne! Cui duç chei "ghês" che invênte la polinche: par imbrojà lis cjartis, cui dâ e gravâ, promêssis in timp di elezione, stropâ bûis, par fâ jodi che a rive dapandot, invînt cunvigns ognî âtre di, par confondî idêis e int! No si pues priindî plûs ch'a sên serie. Quant che a bastarês calâ lis tîssis, metî in sigurêce lis stradis, jûdâ j vêços par che a stêdin in cjase lôr, e j frut, cun scuêis e zôcs; dâ une voce agure ai granc cun chiês pussibilitâts che son al di di vuâ, cence scjafojû cun spêis di viaç, di montare, di riscjaldamênt. Si pues salvâ une famêe, un pâs, une vilh, 'a bastarês copî, jo dîr: "copî", cemû che a fasint dilâ de Mont di Crôs !. Nuje 'e funzionê miôr di une promêssis, che daspò no j si dâ pratiche. Parcè, sierâ lis Comunitâts de Mont, l'efop ecc. E invîr altris carêis mangje-bêcs, par contentâ cualchi caporâl ch'al à di fâ j vuê intê politiche? Fasin une robe serie, e che dûn, esempi: la province de Cjargne, cui so Turnêc, indulâ ch'o vin tantis realtâts zâ miedâdis e che funzionin: al an capide parfin lis Puestis Italianis,



metint-su une Sede-Filiâl centrâl a Turnêc, ch'a siervis date la Cjargne, la Valejanâl e il Cjanâl dai Fier e il Gîmonâs, ca samêe... crodêmi, ch'e funzionî! Ma Triest, a nol vûl pierdî une cueste, tanche Udin, che 'a no j sgrûche trôp; ma chest decentramênt tant cîrût e desiderât coant vègnâl, e cui lu vûlâl? L'an cuven s'invîrîn gnôvis eleziôns, scumînzarin zâ a dâi dafâ lis secretæris dai parûts, cuntun davôl particolâr ch'o cognossin ben. Spêrîn ch'a no immanêin âtro pastrôcs par imbrojâns anje chieste volte, prein Sant Antoni ch'a nus cjâti la clîf de "civiltât contadine", madrêssis de nestre culture, che j la vin par-dôde par cause dal progres, che duç al fruce... passant.

*Toni Adami
Cîrubis*

LA MONTAGNA DIVENTI PROVINCIA "Cronistoria" di una richiesta popolare

Da sempre, la popolazione, che vive un determinato territorio, ha avuto desiderio di "autogestione".

Questo vale ancora di più, per la gente che vive la montagna. Per due importanti motivi: da un lato, perché la gente di montagna conosce la montagna, la vive, è costretta a condividere, con l'asprezza di un territorio e del clima, la fatica quotidiana per preservare e sfruttarne le risorse, è costretta a condividere lo sforzo di rispettare la montagna stessa perché se "profanata" o deturpata o abbandonata, gli abitanti devono subire le violente conseguenze...

Radici antiche e profonde

Dall'altro lato, perché la gente di montagna "si riconosce" nella montagna, con essa forma il carattere, con essa solidifica la personalità; dalla montagna poi, sono condizionati i ritmi di vita e di relazione, la montagna viene vissuta come una "madre" silenziosa e sempre presente...

Nella montagna friulana, il desiderio di autogestione e di governo diretto del territorio, ha radici antiche e profonde: fin dai tempi del Patriarcato di Aquileia e della Repubblica di Venezia la gente di montagna godeva di una particolare forma di governo, anche nell'Impero Austro-ungarico

IL FUTURO DELLA MONTAGNA PASSA PER MIONE (OVARO) Convegno-dibattito alla Ca' Gioiosa sabato 8 febbraio

Da 27 anni, la Parrocchia di S. Antonio di Mione (Ovaro) e la Parrocchia di S. Pio X di Udine, che gestisce la Ca' Gioiosa di Mione - una casa di accoglienza e di ospitalità aperta alla realtà non solo friulana, ma internazionale - in occasione delle feste religiose di S. Antonio e di S. Valentino, offrono a tutte le comunità della Val Degna un'occasione di incontro e di festa: una vera "Festa della Solidarietà" che accomuna persone della Carnia e del Friuli in un impegno di maggiore conoscenza e fratellanza.

Da alcuni anni, questo incontro ha acquisito un contenuto anche di riflessione e di confronto su tematiche legate al "vivere in montagna". Con questo impegno e con la prospettiva di una migliore crescita sociale e civile, è stato predisposto un Convegno-dibattito sul futuro della

montagna friulana e, in particolare, di quella carnica, perché si ritiene che l'attuale momento sociale e politico, anche in previsione delle prossime elezioni regionali, viva uno snodo importante per le scelte che determineranno l'avvenire del territorio montano.

Il Convegno-dibattito sul tema: "Provincia regionale della montagna dell'Alto Friuli. Primo passo: il Referendum" si terrà sabato 8 febbraio, nella Ca' Gioiosa di Mione (Ovaro), con inizio alle ore 17.30. Sul tavolo dei Relatori, accanto al Moderatore dell'incontro Lino Neri, Sindaco di Ovaro, siederà Mario Gollini, coordinatore del "Comitato per la provincia regionale della montagna dell'Alto Friuli", che presenterà quanto operato dal Comitato e le prospettive degli impegni futuri per realizzare la Provincia regiona-



le. Saranno anche presenti i Consiglieri Regionali del Collegio elettorale di Tolmezzo nonché i Candidati alla Presidenza Regionale delle prossime elezioni di primavera.

Dalla viva voce dei "protagonisti delle scelte politiche" dunque, la gente che vive la montagna potrà apprendere le prospettive per la realizzazione della Provincia regionale della montagna. L'attesa è grande per conoscere tempi, modi, contenuti, prerogative, strumenti finanziari della nuova istituzione, per la cui attuazione sarà indetto un Referendum nella zona cretana.

certe particolarità erano preservate.

Negli ultimi 50 anni, tante voci di illustri personaggi e di movimenti si sono levate dalla montagna per richiedere autonomia, gestione amministrativa, risorse... sempre per "preservare e sviluppare" quel bene prezioso che è la montagna e la gente che ci vive. Ma proprio negli ultimi 30 anni, la montagna friulana si è "disseguata": Carnia, Val Canale, Canal del Ferro nel 1951 contavano 84.237 persone; oggi, non meno della metà.

Una nuova proposta

Da alcuni anni a questa parte, ha ripreso vigore il desiderio e la volontà di autogestione della gente di montagna. Nel febbraio 1999, per iniziativa della Parrocchia di Tolmezzo, si costituisce il Laboratorio socio-politico delle comunità cristiane della Carnia. La prima questione da affrontare è la condizione di grave crisi del territorio montano dell'intera regione.

Dopo mesi di studi e incontri, il Laboratorio prepara un Documento per l'istituzione della "Provincia regionale della Carnia-Val Canale-Canal del Ferro", che, dopo essere stato sottoposto alle forze sociali e politiche e inviato pure ai Sindaci, chiedendo loro formalmente di prendere posizione, viene anche presentato il 6 ottobre del 2000 alla V Commissione Regionale. Poco successivo, il 13 ottobre, è la nascita del "Comitato per l'istituzione della Provincia Regionale della montagna dell'Alto Friuli". Mario Gellina ne è il coordinatore.

Mentre in Regione si presenta un disegno di legge elaborato dal Comitato per istituire la Provincia Regionale, lo stesso Comitato lancia la Petizione popolare per l'istituzione della Provincia. Nasce il Coordinamento dei Comitati e delle forze che sostengono l'idea della Provincia Regionale: Chiesa locale, Sindaci, Sindacati, Assindustria, Artigiani, Agricoltori, Autonomisti, DS, Professionisti e altri.

Chi firma la firma...

In circa 3 mesi - siamo nell'aprile 2001 - si raccolgono oltre diecimila firme sul territorio. Hanno firmato tutti i Consiglieri regionali della montagna (compresi Renzo

Tondo), l'Arcivescovo monsign. Pietro Brollo, esponenti della realtà locale e regionale, persino l'attuale Presidente della Provincia di Udine, Mario Strassoldo.

E i Sindaci? Le deliberazioni dei Comuni sono un risultato straordinario: 35 Comuni su 38 votano la richiesta di indire il referendum e istituire la Provincia Regionale. Tanti consigli votano all'unanimità.

Il Comitato chiede formalmente un incontro con il Presidente della Regione per presentare il risultato del lavoro svolto sul territorio e discuterne il problema. L'incontro non avrà mai luogo, inizialmente rimandato a causa delle imminenti elezioni nazionali e provinciali.

La svolta dei Commissari

Nell'estate del 2001, dopo le elezioni, i vertici regionali rinviavano ancora l'incontro chiesto dal Comitato. Vengono soppressi le Comunità Montane e si procede alla nomina dei Commissari. Viene fissato il termine del 28 febbraio 2002 entro cui la Giunta deve presentare un suo progetto di legge per gli Enti che devono "sostituire" le Comunità montane (il primo progetto sui Comprensori era già stato bocciato dai Sindaci). I 3 Commissari delle Comunità montane incaricano la dott. Elena D'Orlando di verificare la fattibilità giuridica e i vantaggi del progetto Provincia Regionale.

Chiara, fattibile, vantaggioso

Nel gennaio 2002, il progetto, elaborato dalla D'Orlando e fatto proprio dai Commissari, è pronto e si dimostra chiaro, fattibile, indubbiamente vantaggioso. Il successo è pieno: aderiscono anche alcune realtà della Val Canale e Canal del Ferro e del Gemonense che avevano ancora delle riserve. Restano contrari il Sindaco di Tarvisio (di An, firmatario della legge sui Comprensori), di Moggio, di Gemona (che il Laboratorio non comprendeva tra i Comuni interessati alla proposta).

La Consigliere Regionale Viviana Londero (Lega) firma la proposta di Legge (n° 247) suggerita dai Commissari e sostenuta dal Comitato. Il 7 maggio, dopo che anche il secondo progetto sui Compren-

sori (quello della Giunta) è stato bocciato da tutti, la V Commissione Regionale incontra il Comitato: nell'incontro il progetto voluto dai Commissari è riconosciuto valido, ma c'è una certa riluttanza ad accettarlo.

Mozione del Clero

Il 9 maggio, il Clero della Carnia, in una mozione, chiede subito l'indizione del Referendum, ritenendo moralmente doveroso recepire la richiesta dei Comuni e delle firme dei cittadini e consentire alle popolazioni interessate di esprimersi sul loro futuro. In Regione "si gioca" su due fronti: mentre si dà incarico di studiare le modalità per il Referendum, si dà pure incarico di modificare il progetto sui Comprensori. Il 15 maggio, l'Arcidiocesi di Udine prende formalmente e ufficialmente posizione, con comunicato del Comitato per il Convegno Diocesano sui problemi della Montagna, a sostegno della Mozione del Clero della Carnia.

Continua la "doppia" via

Nell'ottobre 2002, la V Commissione Regionale discute e approva il progetto di legge sulla disciplina del Referendum (eliminata ogni precisazione sui tempi che devono intercorrere tra Referendum consultivo e istituzione della nuova Provincia) e approva, allo stesso tempo, anche il progetto sui Comprensori montani: questa volta, anche l'UNCem lo giudica un testo deludente.

Chiarezza sui soldi...

L'11 novembre 2002 viene presentato lo studio sui costi dell'istituzione della Provincia Regionale della montagna dell'Alto Friuli, elaborato per conto dei Commissari delle Comunità Montane dal dott. Alcide



Cattarinuzzi, per tanti anni Direttore generale dei Servizi finanziari della Provincia di Udine. Se alla nuova Provincia Regionale venisse assegnato solo il 20% delle risorse di cui dispone oggi la Provincia di Udine, la nuova istituzione costerebbe al massimo Euro 2.689.822, 45!

E' chiaro, però, che per un territorio pari a quasi il 50% del territorio dell'intera Provincia di Udine, con problemi ed urgenze notevoli, la parte di risorse assegnate al nuovo Ente può essere superiore al 20% di quelle che giungono a Palazzo Belgrado, annullando i costi e addirittura rendendo vantaggiosa la creazione della Provincia montana. Smentite dunque, clamorosamente tutte le stime allarmanti dichiarate dal Presidente della Provincia di Udine e, su suo mandato, da qualche personaggio in

terra carnica.

La legge sul Referendum

Il 14 novembre 2002, il Consiglio Regionale approva definitivamente la legge che disciplina l'istituto del Referendum in Regione e, quindi, anche del Referendum consultivo per l'istituzione di nuove Province. Per attivarlo, non servono le firme dei cittadini, ma esso va richiesto dai Sindaci del territorio interessato, in questo caso della montagna, senza coinvolgere però tutta la popolazione della Provincia di Udine. Nell'attesa dell'entrata in vigore della nuova legge, il Comitato per l'istituzione della Provincia montana dell'Alto Friuli sta contattando i Sindaci di Carnia, Val Canale, Canal del Ferro, perché preparino immediatamente le richieste necessarie per far partire il Referendum.

Ettore Piccoli

La Provincia Regionale In 10 domande e 10 risposte

Nel dibattito sul futuro istituzionale della Montagna, spesso ci vengono in mente domande a cui non sappiamo rispondere, oppure ci rivolgono domande cui non sappiamo dare risposta. Questo "botta e risposta", tratto da "Carnia Fideles", il Bollettino Parrocchiale di Tolmezzo, aiuta a "chiarezza le idee" sul progetto della Provincia regionale della Montagna e sulla possibilità - concreta, attuale - di autogoverno, che alla nostra Montagna viene data dalla stessa legislazione statale e regionale.

Da quale ragionamento nasce la proposta di istituire una nuova Provincia della montagna friulana?

Da queste semplici osservazioni:

- in montagna non mancano risorse o ricchezza, manca però una sufficiente vitalità: paesi in svuotamento, strade dissestate, sfiducia diffusa, debolezza dell'imprenditorialità, oggettivi vantaggi per chi decida di fare qui un investimento economico;
- questo significa che ci sono molte energie operanti sul territorio, ma non un progetto completo, che metta ordine, che indirizzi le risorse con una strategia vincente, che dia spazi di lavoro all'estero per i nostri giovani qualificati fino ad oggi "costretti" ad emigrare, che prepari la montagna al tipo di vita sociale, culturale ed economica del futuro;
- gli enti e le numerose realtà che si sono occupati della montagna fino ad oggi, non sono riusciti a fermare l'emorragia dei paesi e dare una svolta all'economia locale;
- avvicinando le persone valide che hanno lavorato per la causa della montagna negli enti locali, resta il fatto che gli enti locali hanno pochissima autonomia, risorse sempre incerte;
- per di più, di alcuni settori del "sistema montagna" si occupano contemporaneamente, ma anche disinteressatamente, molti enti diversi, con grande spreco di energie;
- per fare un progetto adeguato serve quindi un soggetto all'altezza: un ente locale di tipo diverso rispetto a quelli che fino ad oggi si sono moltiplicati in montagna.

E come dovrebbe essere questo "ente diverso" per poter funzionare?

Deve avere caratteristiche moderne:

- deve identificarsi con il territorio per cui lotta: fare questo da Roma o da Trieste è difficilissimo;
- deve avere forti poteri su tutti i settori della vita locale, perché a problemi straordinari si risponde con mezzi straordinari;

- deve avere autonomia di decisione sul suo territorio, perché ci sono regole che vanno benissimo per le città ma, applicate allo stesso modo in montagna, uccidono i nostri paesi;
- deve avere risorse definite, e non dipendere sino all'ultimo momento da quello che in altre sedi istituzionali decideranno di poter dare a questo territorio di anno in anno;
- deve avere la stessa dignità delle altre porzioni di territorio che compongono la regione.

Esiste un Ente del genere?

Certo, si chiama Provincia: le leggi istituzionali ne tutelano la dignità e l'importanza, mentre le leggi regionali possono assegnare alla Provincia della montagna (ma anche alle altre se si volesse) tutti i poteri di cui dispone la Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, tranne, ovviamente, quelli che competono esclusivamente alla Regione stessa.

Ma quando si sente parlare di Provincia Regionale significa che non sarà una Provincia vera?

No, significa solo che a decidere l'istituzione è la Regione Autonoma e non lo Stato. La nuova Provincia, però, è una nuova provincia dell'Italia, come le altre, a parte due differenze:

- dato che a decidere di istituirla sarà la Regione e non lo Stato, lo Stato non è obbligato ad aprire in montagna i suoi uffici tipici, come la Prefettura o la Motorizzazione Civile. Quindi, ad esempio, il Prefetto di Udine avrà competenza su due Province e non ci sarà bisogno di farghe nuove. Molti uffici dello Stato, comunque, a Tolmezzo ci sono già, per cui non perderemo nulla e risparmieremo aumenti di burocrazia;
- mentre le altre Province hanno certi poteri ed autonomie, la nostra Provincia, nascendo ora con le caratteristiche che la Regione può darle, avrà più poteri ed autonomia della Provincia a cui siamo abituati: sarà insomma equivalente, di fatto, alle Province Autonome.

Il timore di molti è che questa Provincia sia un altro "carrozzone" ...

Proprio questo sarà il bello nel votare per l'istituzione della Provincia della Montagna: la legge che la farà nascere prevede contemporaneamente che molti altri enti locali (ce ne sono più di trenta, al giorno d'oggi) vengano soppressi. Le loro funzioni e le loro risorse passeranno appunto alla Provincia. Quindi finalmente ci libereremo di molti carrozzoni in un colpo solo.

Ma come fa a mantenersi una Provincia, con le poche entrate che potrà avere in montagna?

Su questo argomento non si fanno discorsi senza documentarsi appropriatamente. Si sappia che:

- il compendio dei costi e del bilancio della nuova Provincia, già studiati e presentati, dimostra che può mantenersi senza problemi;
- se sommiamo tutti i soldi che la Regione dà ai molti enti locali del territorio, bastano a sostenere l'istituzione della Provincia che li soppianderà;
- ci sono molte altre realtà del territorio che non si mantengono assolutamente e che la Regione deve assolutamente costituire e pesantemente (per fare un esempio, alcune Aziende Sanitarie) con spese ben superiori a quelle che alcuni territori possano servire per la montagna;
- anche immaginando che la Provincia non abbia abbastanza risorse, il territorio della montagna è o non è da risolvere urgentemente? Se servono risorse per questo scopo si stanzerà quello che serve. Il punto è che si spenda bene, per un risultato valido, scommettendo che la nascita dei paesi di montagna è possibile, evitando gli sprechi da una parte e la miseria dall'altra.

Non sarà una nuova Provincia la soluzione di tutti i problemi della montagna?

Nessuno lo ha mai detto. La nuova Provincia serve per iniziare a risolvere i problemi della montagna. Non risolverà tutto, ma certamente senza istituirla non si potrà risolvere nulla, come successo fino ad oggi: occorre un centro dirigenziale forte in montagna ed è questa la condizione di possibilità per procedere.

D'altra parte, ... è più importante il contenuto del contenitore, dicono spesso il Regione.

Sia chiaro una volta per tutte: tra Provincia della montagna e progetto di sviluppo per la montagna non c'è un rapporto contenitore/contenuto, come alcuni ripetono superficialmente. C'è invece lo stesso rapporto

che intercorre tra hardware e software. Il computer, proprio nel senso della "macchina", deve avere certe caratteristiche strutturali e una certa potenza per poter installare programmi complessi ed avanzati, altrimenti non girano. Si può anche venire a sapere di programmi eccellenti e avere tutta la corrente elettrica necessaria per alimentare il nostro PC, ma se è vecchio, lento, con poca potenza, manca la premessa necessaria per attivare qualsiasi programma.

Avremo uomini capaci di gestire il nuovo ente?

Se non ci fossero uomini capaci di gestire la Provincia con intelligenza, non ne avremmo nemmeno per gestire altri enti locali con intelligenza. Piuttosto bisogna dire che ci sono persone, anche giovani, ricche di capacità, onestà e intraprendenza, che stanno già operando con coraggio per il bene di questa terra e non per i propri tornaconti. La montagna friulana ha sempre saputo offrire al territorio dell'intera Regione personalità di alto livello in tutti i campi della vita pubblica, non meno di altre zone.

Certo, per governare bene questo territorio nel momento presente, occorrono competenza, intelligenza politica e formazione. Ebbene, per il futuro della nostra montagna, pochi uomini e donne i quali comincino già da oggi a prepararsi seriamente, fanno molto più di molti osservatori scettici che lamentano la mancanza di politici adeguati.

E non si dimentichi, infine, la nascita di un soggetto istituzionale importante suscita di per sé l'esigenza di prepararsi a governare adeguatamente, costituisce uno stimolo ad essere all'altezza della sfida che dobbiamo vincere.

E quelli che non vogliono entrare nella nuova Provincia?

L'autodeterminazione dei popoli e dei cittadini è un principio che orienta ogni vera democrazia. Il referendum per istituire la Provincia avrà un esito complessivo, ma sarà possibile tenere conto anche dell'analisi dei risultati a livello comunale. Se la gente di qualche Comune sente di non aver parte a quella che propriamente si può chiamare montagna, se per storia, cultura e relazioni attuali i cittadini di qualche Comune non hanno riferimento alla montagna ed ai suoi centri consolidati, la loro perplessità va rispettata. La legge istitutiva della Provincia prevederà in che modo un Comune, isolato nella stessa Provincia ma in zona periferica, possa scegliere di appartenere piuttosto alla nuova Provincia di Udine. Questo non è un problema: solo che la perplessità di alcuni non è un motivo sufficiente perché gli altri non possano esprimersi e realizzare ciò di cui sentono di avere bisogno.

ZEIS E SUDÖRS

Feminis di Cjargne e su, par chestis monts,
sciopà di tatie ma figni salt, luno trida e cùrta
muntune cjame di lene: fen o xavalon, si stàssin
il fi de schéne, faslinla diventà simpri più vecja,
dal vùe al oman e lór, no lu sán!

Susdève ne volte, aucét ancjemò, u resta
come prèmi, podèsi passà il fapòl tal zarnèl
par suàl il sudòr, pe' tante fadje, fadje e dolòr.

Restet fin intons a la muart, cjaltèrte dal alt
di une vie cussì fuarte, in ché cròde realtât.

E espidèsi cun quatris fresche, cjaltèrte
cjapèrte-si vènti atòr, spussinànt ogni prât e boc.

Cul stamp di shet zis, fiqât in te schéne,
parfin in te càsse, la misore, e je piene.

Feminis di Cjargne, tra zèa e sudòr, i timp
son gambiats, cambiade la mode "visite e cjavel"
ma reste la scògne, la lota per vivi.

S'indòpin pinala: pôre pe cjase e par se
fomp e pal fia, ma tante 'nd è fuarce,
di scombèti ogni càs, pe' gròve ocasion,
la rive a parèsi, anje cùntre la muart.

Feminis di Cjargne!

Toni Adami



Importanti rinvenimenti archeologici nella regione alpina orientale

Nel mese di luglio dello scorso anno, a Ovaro, si è tenuto un importante convegno sull'archeologia cristiana delle Alpi orientali, arricchito con una mostra fotografica e documentaria sui tre siti archeologici coveni in territori limitrofi: friulano, austriaco e sloveno.

Il simposio scientifico ha avuto origine dagli scavi condotti durante gli ultimi dieci anni, nella chiesa di S. Martino a Ovaro, da Aurora Cagnina per conto della Sovrintendenza Archeologica del Friuli-Venezia Giulia, in collaborazione con Maria Gloria Vanzetti della Società Friulana di Archeologia, scavi che portavano alla luce la struttura di una basilica molto più estesa della chiesa attuale, intesa nel 2001, sotto il pavimento della chiesa, è stato rinvenuto un battistero ottagonale con vasca viaticale, che riprende una tipologia di matrice aquileiese ed è attribuibile al V-VI secolo.

Al convegno sono intervenuti anche gli studiosi Franz Glaser, del Museo di Klagenfurt, e Slavko Cilencek, dell'Accademia di Lubiana, illustrando i rinvenimenti in Austria e Slovenia.

Nell'attesa di Hamenberg presso Obutsum, gli scavi hanno rivelato i resti di un insediamento fortificato del V secolo, che comprendeva un'area al di fuori di tipo materiale, e di due chiese doppie erettive un secolo dopo, con la significativa la presenza, in una di esse, di un battistero ottagonale, mentre gli scavi assegnati a Tomovci Grad, nel territorio sloveno di Kobarid, hanno individuato un gruppo di tre chiese contigue, una quantità sorprendente per un sito di passaggio a 20 km circa da Cividale, la romana Forum Iulii.

Si va così documentando una fiorente vita religiosa già nel V secolo, in epoca paleocristiana - quando tutti questi territori si trovavano sotto la giurisdizione del Patriarcato di Aquileia - che sarà oggetto di ulteriori studi e ricerche.

Filippo Valente

PLEISTESCION 3: IL GRANDE GIOCO DELLA VITA

"Mancela, Mancela, Mana... senti..." riecheggia ancora nelle mie orecchie il mio nome esclamato e ripetuto tantissime volte in un giorno. E si parla della settimana trascorsa: dal 29 luglio al 4 agosto a Mione con 22 ragazzi dalla 1.a alla 3.a media, alcuni dalle superiori e un gruppetto di affiatati ed entusiasti animatori che hanno collaborato prima e durante il campo affinché tutti i giochi, le riflessioni e i momenti da trascorrere con i ragazzi fossero ben organizzati e preparati.

Il tema di quest'anno voleva evidenziare le qualità che ogni ragazzo possiede, come valorizzarle al meglio e inserirle in gioco nelle situazioni della vita. Così abbiamo parlato di curiosità, comunicazione, fantasia, corpo, vivacità e sentimenti, scoprendo che anche nel Vangelo possiamo trovare una guida e dei riferimenti che ci aiutano a dare il giusto significato a queste qualità e a dimarle senza eccedere o nascondere.

Edizione per molti ed emozionante per tutti è stata l'escursione al Rifugio Marinelli, che ci ha visti uniti

nel condividere le emozioni e le sensazioni, piacevoli e spiacevoli.

Spero che per tutti il campo di quest'anno non resti solo un bel ricordo ma diventi un'esperienza da ripetere e, nel tempo, da proporre ad altri.

Mancela



Un acciaccio... Provvidenziale!!

Il proprio vero! Ogni tanto la vita nasconde dietro un angolo che fa paura, qualcosa di intravvisibile!

Questo è quanto mi è capitato, dopo il mio informale che, seppur piccolo, mi ha allontanato dal mio servizio di Obiettivo di Comunità in Caritas.

Mi ricordo il giorno, devo ripetermi, la parrocchia in cui do una mano da tre anni e mezzo sceglie la Casa Gioiosa. Ed eccomi a Mione a vivere per 10 giorni un tempo e degli spazi a misura d'uomo: quanto ho sempre desiderato e non sempre sono riuscito a fare!

Se poi consideriamo che in questi dieci giorni ho celebrato liturgie in assenza di parroco, ho visitato le famiglie, ho ascoltato e consigliato dai giovani manchi e bisognosi di riposo (sono quegli strani personaggi - giovani, quarantenni, maschi o femmine che siano - che mi affiancano nei fine settimana in cui compilo in quel della Val Degano), ho seguito una coppia che si sta preparando al matrimonio cittadino, ho portato la comunione ad una signora anziana ad inferno (la mia Prima Comunione da... Accogliamola!), ho pregato con una famiglia che ha avuto un defunto in casa: ho sentito degli incontri sul Natale, sull'Epifania e poi sul Vangelo di Marco; infine ho predicato più o meno in ogni occasione e luogo, dall'osteria agli abitanti (sigh!) di Renzo, alla casa di Sandro, alla strada.

Beh! Certo di aver fatto il prete più in questi dieci giorni che in tutta la mia vita di Seminario e - forse di futuro ordinato sacerdote.

Quali sono state le mie prime impressioni: POSITIVISIME! E non lo dico tanto per fare il ruffiano. Ho visto una comunità vivace, accogliente: tra un caffè ed un nocino per prima cosa mi è stato detto: « Mion al ano il foresti. E l'ho notato nei sorrisi, nelle battute affettuose e nella preoccupazione nei confronti dei miei "poveri" piedi scalzi, negli inviti a cena, a pranzo, a merenda e a colazione. Una comunità di persone con grandi orizzonti, diventate così perché la vita da migranti l'ha costretta a crescere in fretta, forse troppo... Una comunità autonoma che non si spaventa più di rimanere senza S. Messa, una comunità che ha una fede molto radicata nel Padre aquileiese che proprio a Goro avevano deciso di creare un centro di evangelizzazione e soprattutto una comunità a MISURA D'UOMO. Una comunità cioè, che si ferma perché c'è la neve, ma anche perché c'è un morto in paese; una comunità dove tutti si salutano, dove ci si conosce - e per questo non ci si può imbrogliare e forse per questo il paese risulta troppo stretto e piccolo.

Io credo in questa comunità e non nascondo il mio desiderio di creare un legame forte e duraturo che possa, per quanto minaccioso esso sia, scoperire alle lacrime della Diocesi troppo preoccupata dei grossi centri e a quelle di una Regione che ancora non si decide a puntare sulla montagna.

Grazie e invidia a doci!

Federico (dim?) Cocchi

In Onore di don Luigi Viadana nel decimo anniversario

Tra gli scritti di don Luigi, la pagina che ritengo più indicativa della sua personalità è il suo comitato da noi:

"Carissimi, miei. Vostro mi ha nominato parroco di Pizzighettone. Una notizia-realtà che in questi giorni ho cercato di vivere nella fede: una notizia che a tutti voi auguro di accogliere con spirito di fede. Se mi permettete indirizzarvi questa lettera è prima di tutto per esprimere al Signore il grazie più vivo e a voi la gioia di avere incontrato la vostra Comunità e di esservi vicino per quasi dodici anni. Qui ho scoperto la ricchezza di cuore di tante persone, soprattutto semplici ed umili, qui ho trovato preziosi collaboratori, autentici testimoni del Vangelo, ma soprattutto cari amici. Secondo, vorrei esprimere tutto il mio ringraziamento e la sofferenza di questo momento.

Non ho mai cercato e desiderato di andare in un'altra parrocchia e tanto meno in una più grata come quella di Pizzighettone, perché in mezzo a voi mi sono sempre trovato bene. Penso però che un sacerdote debba anche obbedire al proprio Vescovo. Per terzo, faccio l'augurio che chi verrà dopo di me, certamente più giovane e senza i miei impegni diocesani, possa essere presente con più costanza di quanto non abbia potuto fare io. Intanto ricordiamoci che, alla luce della fede, anche questo può essere grazia. A voi debbo chiedere scusa se non sempre vi ho preceduto con entusiasmo, la gioia, la generosità nell'amare e nel donare; se qualche volta vi siete sentiti offesi per qualche mia parola, atteggiamento o parola. Certamente questa è il momento della preghiera; la Madonna e i nostri santi protettori vi saranno vicini. Vi assicuro che portando porterò con me il ricordo più bello: sono i tanti momenti di vita vissuta fraternamente insieme. Con un abbraccio fraterno"

Prima del concerto del concerto del CAI, apprezzato ed applaudito, anche il Presidente de "Gli Amici del Serio", Luigi Baccetti, ha detto espressioni di riconoscenza verso don Luigi, cofondatore dell'attivitissimo Club, operante da vent'anni sul territorio regonense. Non vala perduta la memoria di un così zelante parroco.

don Franco Regonasi

(Una delegazione composta dai coniugi Danilo e Luisa Garbino e Virgilio ed Edda Orinotto, ha presenziato a Pizzighettone alle celebrazioni in onore di don Luigi Viadana nel decimo di morte, il viaggio è stato compiuto con il pullmino della Parrocchia-Villa Ostende, guidata da Nello. Ottima l'accoglienza, di cui gli amici, al rientro, si sono dichiarati entusiasti, onorando la Parrocchia di S. Pio X, quella di Mione e la "Ca' Gioiosa".)



Pizzighettone, maggio 1994 - Inaugurazione piazzale intitolato a don Luigi Viadana

Il Gruppo "FAMIGLIE INSIEME" di Azione Cattolica ospite in "Ca' Gioiosa" nell'estate 2002

Quel lunedì d'agosto Mione ci accolse avvolto in una nuvola grigia. Sembrava un luogo fuori dal tempo e dallo spazio. Un po' tristi, apriamo la Ca' Gioiosa per iniziare i consueti lavori di preparazione al Campo Famiglie 2002 A.C.

Man mano che gli amici arrivavano con bagagli, saluti, canti e grande agitazione, la nube si dissolveva. Quando, nel pomeriggio, il gruppo si riunì il cielo era limpido e tale rimase fino all'ultimo giorno, che ci salutò con grandi temporali.

È quasi una metafora del nostro campo. Stacciamoci dalla vita quotidiana, usciamo dalle abitudini, dall'isolamento, dagli egoismi, dalle ansie nevrotiche, dai bombardamenti dei mass-media per ritrovarci in un luogo dove tutto può essere rivisto in chiave diversa: dai rapporti all'interno della coppia e della famiglia, ai rapporti con gli altri.

Don Giuseppe Faccin ci ha guidato attraverso un intenso itinerario di riflessione sulle coppie (i patriarchi della Bibbia, già iniziati l'estate scorsa ed il tempo non basta mai per esplorare a fondo questi temi); i profumi provenienti dalla cucina ci avvertivano che Emma, la nostra esperta cuoca, era in piena attività e che le necessità materiali chiamavano.

Il gruppo di bambini-bambine, ragazzi e ragazze aveva creato una specie di "Città dei ragazzi" con vite, passatempi, riunioni autonome, ma non slegati dalla comunità. Ci autavano nelle attività quotidiane (apparecchiare, spazzare, pulire) preparavano le setole da vivere insieme con l'aiuto di alcuni papà particolarmente versati per l'animazione, ma soprattutto vivevano un'esperienza di fraternità allargata che a casa nessuno di essi avrebbe potuto vivere e né a scuola o in altre sedi.

Nei sette giorni trascorsi lassù, noi genitori non abbiamo mai dovuto intervenire per pacificare contrasti: le inevitabili divergenze venivano risolte serenamente ed il tempo trascorreva tra giochi, discussioni, musica, teatro, scherzi e... senza bisogno di televisione.

Importanti gli appuntamenti con Maria e Laura Trevisi che, attraverso un'attività legata al mondo del Circo, hanno creato un meraviglioso spettacolo in cui tutti i ragazzi sono stati attori e autori, ma soprattutto ha portato il gruppo a conoscersi meglio.

Il sabato grandi e piccoli hanno partecipato al "lavoro" del gruppo di animazione teatrale denominato "teatro dell'appreso": esperienza importante per rivedere i nostri ruoli, gli stereotipi, le chiusure al dialogo, di cui siamo spesso inconsapevoli "attori".

Ciò che ha reso "unico" questo periodo, però, non sono stati gli appuntamenti "speciali" o gli interventi "esperti" bensì la vita quotidiana, lo stare insieme sia per divertirsi che per lavorare, condividere fatica e preoccupazioni, giochi, canti, progettare insieme la giornata, preparare tutti insieme, ascoltare

storie, leggere la Bibbia, girare per Mione di sera alla caccia del tesoro, raggiungere il torrente dove fare un'epica battaglia acquatica.

Quando siamo partiti il cielo grigio ci ricordava che la vita in cui saremmo ritornati non era magicamente cambiata, ma che eravamo noi a doverla cambiare con la nostra rinnovata forza di amare.

Udine, 31 agosto 2002

Per "famiglie-insieme"
Mariella e Fausto Stella



La montagna è sempre Montagna e ricarica lo spirito

Vivendo in città è difficile riuscire a cogliere la vera bellezza di ciò che ci circonda. Intrappolati per la maggior parte del nostro tempo come tanti cavalli che corrono indottrinati su un circuito, coi problemi della vita come paracchi, spesso non riusciamo ad alzare la testa, a guardarci intorno.

Ogni anno io cerco di spazzare via il volo che mi oscura la vista e mi ritrovo con altri amici in un rifugio di montagna in Valle d'Aosta (Bessy, in Val d'Ayas) a 2066 metri s.l.m. Questa estate è però un'occasione speciale di veramente speciale.

Era la mia prima salita sul monte Testa Grigia, un picco isolato di 3300 metri da cui si possono vedere la catena del Rosa, del Bianco e il Gran Paradiso. La fredda era grandissima. Siamo partiti dal rifugio verso le 7,30 del mattino dopo aver consumato un'abbondante colazione e preparato i sacchetti per il pranzo. Le prime due ore a mezza di cammino si svolgevano lungo una strada sterrata, non eccessivamente impegnativa fino a raggiungere un impianto di risalita, una seggiovia che trasporta gli escursionisti a un'ora e trenta circa di cammino dalla prima tappa: i Laghi Pieter.

Il sentiero per i laghi, a differenza del tratto precedente, si inerpica lungo un crinale che si snoda attorno a tutta la montagna, un piccolo sentiero a strapiombo su una stretta vallata protetta da un vivace torrente. La salita non comporta un eccessivo sforzo, per cui, durante il cammino si può ammirare il panorama che è stupendo e suggestivo, tanto più che quel giorno splendeva il sole.

Il pianoro dei laghi si apre alle vista improvvisamente dopo un'ultima salita e mostra due piccoli laghi montani quasi sempre circondati da strati di neve. Lì arriva poca gente e quando siamo giunti noi non c'era nessuno: sembrava di essere all'alba della creazione, un mondo primitivo, favoloso, quasi come l'habitat dei grandi rettili del passato.

Non mancavano colori e mancanza, ma ab-

biamo comunque deciso di fare una sosta per riposarci e recuperare le forze prima dello strappo finale che ci avrebbe portato in vetta. A questo punto il grosso del nostro gruppo si è arenato ai laghi, soddisfatto di essere giunto fino a lì, ma un manipolo di temerari, desiderosi di portare a termine l'impresa alpinistica, non si è dato per vinto: naturalmente io ero tra questi.

Abbiamo iniziato la salita alle 11,30 e siamo arrivati sulla cima alle 13,45 stremati, affiniti. Ad occhi bassi seguivamo soltanto i passi che dovevamo superare, e le corde fisse a cui tenerci saldamente per non precipitare. In quel momento il panorama era veramente un'optional.

La forza nelle gambe fu appena sufficiente per arrivare alla campanella posta in vetta e svenarla. Ma proprio in quel momento, con la mano che stringeva ancora il battacchio, le ginocchia trementanti, alzi gli occhi e, mentre l'ultima navina davanti a noi si dissolveva non mi accorsi di quello che avevo davanti. Il suono della campana mi sembrò ciò che di più dolce avessi mai sentito e all'improvviso, allontanandosi veloce nell'aria, trainò con sé il mio sguardo e lo spinse verso i monti e i ghiacciai che sovrastavano il vicino proprio davanti al mio naso e oltre ancora verso le vallate più in basso, i paesini e poi lontano verso l'orizzonte che era lì completamente visibile, incredibilmente vicino ma nello stesso tempo lontano, inafferrabile.

Non mi era mai capitata un'esperienza del genere, se che ciò non può essere descritto appieno, che è un misto di realtà e di immaginazione, dettato anche dalla stanchezza e dalla felicità della riuscita dell'escursione. Appunto per questo vorrei riportare una frase che ho trovato in un libro proprio la sera stessa rientrando al rifugio: "Certi spazi non entrano negli occhi. Ci ho provato ma senza riuscirci. L'occhio arriva quasi ovunque ma solo la mente può oltrepassare certi confini".

Paolo Barbattini

LAVORARE IN MONTAGNA

Tanti esempi di un'unica ricchezza

Il recente Anno internazionale della Montagna, proclamato dall'ONU, al di là dei dibattiti, convegni, mostre, discorsi, studi... ha focalizzato l'attenzione sulla Montagna con un risultato sorprendente: ha fatto emergere la vitalità e la ricchezza notevole della vita sociale, relazionale, civile, culturale, amministrativa, ecclesiastica, lavorativa, storica, ambientale... della Montagna, non solo guardando al passato, ma anche osservando il presente. Una realtà complessa, variegata, dunque, quella della Montagna, un'attività delle mille sfaccettature, alla quale non si ridà futuro se non si tiene nella giusta considerazione questa molteplice ricchezza.

Come si fa a parlare di lavoro in Montagna e per la Montagna?

Non è questo un saggio risolutore dei mali della Montagna o la passione per il suo sviluppo: vuole essere occasione di riflessione e proposta, a partire da due considerazioni.

L'ambiente montano è il primo requisito da "rivalutare". Questo territorio, spogliato e sfruttato da tanti secoli per le più diverse "centri di sfruttamento", che naturalmente non risiedevano in montagna e non reinvestivano il capitale guadagnato nella montagna - ha ancora oggi capacità e ricchezze naturali da offrire per la gente che ci abita.

Basterebbe pensare all'opera di salvaguardia, di bonifica e di tutela, per immaginare le possibilità di lavoro, che però non coinvolgono i locali, ma "gli esterni" all'ambiente montano; basterebbe pensare alle potenzialità turistiche "familiari", mentre invece si progetta sempre per "mega strutture" annunziando le scelte della pianura o dei centri balneari.

Basterebbe pensare alle specifiche produzioni del settore primario, cioè dell'agricoltura, che per necessità in montagna è "biologica" ma che, "a causa delle leggi del mercato", non trova possibilità di espansione; o pensare alla produzione agro-forestale - dagli animali da cortile a quelli da stalla - sempre più compromessa da un "vivere strob" che si esaspera indignato per odori, cani masticati del gallo, rifiuti organici delle mucche sui prati da pascolo.

Basterebbe pensare alla "naturalità" di un ambiente che offre aria ancora respirabile, tranquillità sociale, buona relazionale solidale, anche se ora è "aranzata" dall'indifferenza proveniente dalla città; basterebbe pensare a cosa cerca "l'abitante di città", cioè il "ben-essere", che la

montagna vive ma che è compromesso da un modello di vita "imperante" perché vuole il piccolo paese di montagna "rutilante" come il centro-città e poi, anche le pietre, le rocce, le piante - quelle dei boschi, ma anche quelle medicamentose dei prati - le acque... possono offrire possibilità di lavoro.

L'altro requisito è la popolazione, la gente che vive la Montagna. Da "rivalutare" anch'essa, soprattutto per quanto riguarda la sua capacità di gestire vita e territorio. Tuttavia, su questa prospettiva pesa ancora non solo la contrapposizione tra Est e Ovest del mondo (nelle terre di confine è controproduzione fare investimenti), prospettiva oggi in controtendenza (c'è gran affare per creare mentalità europea), ma pesa soprattutto "il centralismo burocratico e amministrativo", secondo il quale le decisioni per la Montagna vanno prese - come tuttora si fa - "lontano" dalla Montagna, come se in Montagna non ci fossero capacità professionali o decisionali per farlo.

La popolazione della montagna va "rivalutata" anche per un altro aspetto. La tradizione di "attaccamento alla montagna", di impegno, di capacità di sacrificio e di laboriosità della gente di montagna è sotto gli occhi di tutti, testimonianza, silenziosa ma vera, di uno "stile", di un "modus vivendi" semplice ma dignitoso, sobrio eppure elegante... Basta guardare le case, e più piani e per diverse necessità, gli archi di pietra, le rifiniture di ietti, i tanti portoni e porte d'ingresso, gli intagli e le pitture, le "chiavi" di portoni e le date scolpite, gli arredi interni e quelli all'esterno... Per non parlare del "modo di vestire" (oggi in abbandono) realizzato dalle passate generazioni per ogni stagione, qualificante una dignità personale e anche di paese o vallata, fatto per "durare", cioè contro il "consumo" becero che oggi si viene propinato.

Per non parlare degli strumenti di lavoro, originali, fatti per uno scopo specifico per la casa, per i campi e per il bosco o per l'attività professionale...

Già, "rivalutare" per ridare futuro. Qualcuno lo sta facendo, altri lo possono provare e avviare, altri lo possono sostenere e imitare. "Per vivere", appunto, in dignità anche in Montagna.

E' questo il merito del "Quarantunai pag 2003", edito dalla Pieve di Gorta, che presenta piccoli frammenti di una realtà variegata che "costruisce" lavoro, in montagna, con ingenuità antica e con un occhio alla realtà attuale.

Vito Valente

Partire dalla terra

La prima ricchezza della montagna è, sempre stato e sarà, la terra, quel piccolo appezzamento lasciato dai nonni, dai genitori. A Suris si è avviato un ordinamento fondiario volontario dei terreni destinati all'agricoltura. L'avvio non è stato facile, ma con la partecipazione volontaria dei proprietari e con permute, vendite, acquisti, si è "completato" un territorio di 56 ettari per dare sicurezza e possibilità lavorativa a piccole aziende agricole. Solo continuando a rivalutare la terra, si può sperare in una buona qualità di vita. E dopo la terra coltivabile, si dovrebbe pensare anche alla ricchezza che è nascosta e "frangibile" nel bosco.



Una Latteria "volante"

Se la terra "non è pulita" e produce poco, si possono nutrire animali da latte, che viene munto, "raccolto" nei vari paesi del camion che svolge questo servizio e lavorare in un centro attrezzato per una produzione non solo di qualità, ma di quantità. Il Caseificio della Val Degano (7 dipendenti), con sede a Linceia, che ha rilevato l'attività delle vecchie latterie di paese, produce non solo formaggi, ma anche mozzarelle, stracchini, gelati... come richiedono i consumatori e "paghi" il contadino (65 produttori latte) di soci che lo formano. Non solo i prodotti sono "peggiati" per la fattura artigianale, ma anche il territorio viene curato, pulito, per avere foraggi scelti.



"Salvò la purezza"

Nella tradizione alimentare carnica, l'allevamento e l'utilizzo del maiale occupa un grande filone. La tradizione Macelleria della Val Degano, da generazioni, prepara prodotti di prima qualità, che hanno il profumo inconfondibile e il sapore della storia. Ma l'allevamento del maiale, che dà alimentazione tutto l'anno, viene abbandonato "parò ch'el papà". Di certo, la bontà del salame "come s'aveva", non può venire dai grandi allevamenti industriali, ma dalla piccola produzione familiare, dalla lavorazione, dalla stagionatura e dalle attenzioni, conerbe e piante delle nostre valli. Perché non si può pensare ad una "filiera" locale per coprire la produzione dalla nascita alla vendita del maiale? Perché non pensare ad un prodotto DOC per la Carnia?



Pesci d'acqua dolce

Di fronte alla ricchezza naturale delle nostre acque, una prospettiva nuova può nascere anche dalla produzione e allevamento di fauna ittica locale. In Agolla, l'Istituto Tutela Pesca ha avviato un programma per tutelare e ripopolare le acque dei nostri torrenti e fiumi con il temolo, la trota fario (quella punteggiata di rosso) e la trota marmorata, tipica della Val Degano. L'operazione, che poggia sulla passione e la disponibilità di persone volontarie, comincia a dare effetti positivi, non solo perché si valorizzano le acque e i pesci locali, ma anche perché la produzione viene "richiesta". Chi ha detto, infatti, che solo il salame è buono?



Albergo diffuso

Tante case in Carnia, tante case sparpagate. Però, sta prendendo piede "l'Albergo diffuso", una invenzione piena di prospettive sia sul piano sociale sia su quello economico. L'iniziativa, favorita anche da contributi iniziali, gestisce case e appartamenti che i privati mettono a disposizione come struttura di accoglienza per i turisti. Un ufficio centrale ("reception") assegna le abitazioni, recupera gli "affitti", fa vorace escursioni e gite, viene guidato, ecc. I risultati già si vedono: non solo per qualche turista in più, ma anche per qualche occupato in più. E la Carnia, per il suo grande e caratteristico patrimonio edilizio, per la sua bellezza ambientale, specialmente nelle piccole borgate, si presta bene a questo progetto. Che va "diffuso".



La sfida dell'ospitalità

"Agriturismo" è l'altra parola nuova dell'ospitalità in Carnia. Legata ad una attività di produzione agricola, per avere la materia prima di qualità, questa attività, in Navil di Ovaro, gestita da Titi e Lucia, comincia a produrre frutti, imperniata su una diversa gestione dell'azienda, fatta a misura delle necessità e del territorio. Ma questo non vale solo per il fondovalle, ma anche in alta quota. A Malga Lusa, nel rifugio gestito da Francesco e Linda, si mangiano prodotti di malga: gnocci cu la scusa, fieno ad pie di mont, spuma di mont, fieno di scolo, crastudis cu la scusa. E ancora si gusta: piave, silenzio, cieli di stelle, sole, brezza leggera...



Produzioni genuine

Ospitalità e produzione di piccoli frutti: è la formula scelta da Primo e Luisa, a Cernia di Ovaro, realizzare l'agriturismo. Di fronte ai due appartamenti per gli ospiti, trova spazio un grande orto, curato con sacrificio e passione, che è anche... panoramico; da lì nascono i fantastici succhi, le marmellate vere e salse di una aruspina e di more. Dall'altra parte della vallata, a Negrona, Pietro e Carla, per continuare l'attività dei genitori, producono, con miele sovrano e non trattato, succo di mela. Sono solo due esempi di come la campagna della Carnia, per collocazione geografica e per tradizione, può produrre cibi genuini "non trattati geneticamente".



Mobili e pietre

Una ricchezza da sempre utilizzata dalla gente della Carnia è stato il legname, prodotto e lavorato in loco. Per organizzare il lavoro, innanzi tutto, ma anche per le diverse necessità familiari: le nostre case conservano questi "segni" delle generazioni passate e che ha... "cuore", li conserva gelosamente. In questo tempo di "usa e getta" e di mobili di serie, va ripensato e ripreso il "carattere" dell'arredo di casa, che in Carnia ha un connotato preciso. Con il legno, anche la pietra - il "pil" - lucata e spugnosa, utile e di carattere, ha un suo legame visibile sulle case della Carnia antica.

Ma da noi ci sono gli scalpellini che la sanno lavorare?



La coltivazione dei piccoli frutti in Carnia

di Daniele Prodanutti

Dipartimento di Biologia Applicata alla Difesa delle Piante - Università di Udine

La coltivazione dei piccoli frutti è nata in quelle aree che si definiscono "marginali" e "deprezzate", bisognose di sostegni economici alternativi per evitare lo spopolamento.

In Carnia, da sempre l'agricoltura montana ha posto la sua attenzione e sviluppato il suo lavoro nell'allevamento bovino, che in passato ha rappresentato l'unica e certa fonte di reddito per la famiglia. Poi nel dopoguerra abbiamo assistito ad una fuga massiccia della montagna verso le industrie, con tutte le conseguenze che oggi conosciamo. Negli anni '80 l'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Udine svolse un'azione promozionale per divulgare le specie frutticole minori, con iniziative che ancora oggi risultano valide, rappresentando un primo passo verso l'azienda agricola integrata, con la creazione e la fortificazione della figura dell'imprenditore agricolo anche in zona montana. Si organizzarono dei viaggi-studio in Trentino, nelle vallate in cui l'agricoltura rappresentava una fonte di reddito primaria accanto al turismo.

Inizialmente la coltivazione dei piccoli frutti, prevalentemente fragole e lampone, cui si aggiunsero ribes, mora, uva spina e mirtillo gigante (su terreni ideali). Le località dove si concentrarono i maggiori impianti di queste colture furono in Carnia i Comuni di Cavazzo Carnico, Verzegnis, Ravascletto, Forni Avoltri, Forni di Sopra e di Sotto, Raveo e Sauris, cui si aggiunsero alcuni impianti nella Val Canale, nella fascia collinare e nelle Valli del Natisone.

Successivamente nacquero Cooperative agricole a Tolmezzo e nel Gemona con lo scopo di commercializzare e trasformare la frutta. In Carnia, dopo 10-12 anni di lavoro, la cooperativa cessò la sua attività a causa delle difficoltà dovute oltre che alla lontananza dei produttori dal centro di raccolta, da insorgenze economiche e da mancanza di assistenza tecnica. Attualmente opera un Consorzio per la commercializzazione dei prodotti tipici. Nel Gemonese sono ancora esistenti

alcune strutture cooperative che hanno puntato sull'agricoltura biologica. Anche molti impianti iniziali, forse per mancanza di manodopera familiare, cessarono la loro attività dopo una decina d'anni.

Le colture dei "piccoli frutti" o "frutti pregiati di montagna" rappresentano ancora oggi un'integrazione al reddito di un'agricoltura part-time e della neotecnica, pur non essendo risolutivi di tutti i problemi che affliggono la montagna. I piccoli frutti si prestano a diverse trasformazioni come confetture, sciroppi, succhi, grappe e liquori senza dimenticare l'uso in cucina e in pasticceria. Inoltre, possono inserirsi bene nel contesto dell'attuale sviluppo dell'agriturismo e del Bed&Breakfast.

Di seguito sono riportate alcune informazioni su produzione, raccolta e utilizzazione di tre specie di frutti minori.



Lampone - La produzione su terreni fertili e con varietà adeguate, può raggiungere 10-12 t/ha. La piena produttività si raggiunge al terzo/quarto anno e si protrae per 12-15 anni.

Dato che i lamponi sono frutti delicati, vanno raccolti con cura nelle ore più fresche della giornata. La perdita di qualità dopo la raccolta è rapida e se il prodotto non viene refrigerato, va commercializzato nel giro di una giornata. La raccolta viene effettuata a mano ad intervalli di 1-2 giorni, si protrae per circa un mese e la resa unitaria è limitata a 5-6 kg di prodotto/ora/uomo.

Per quanto riguarda l'utilizzazione,

oltre che come frutto fresco, a cui viene destinata la maggior parte del prodotto, il lampone trova impiego come prodotto surgelato, disidratato e trasformato in succhi, confetture e gelatine. Viene utilizzato inoltre nella produzione di liquori e distillati, nell'industria farmaceutica e cosmetica.



Ribes rosso - La piena produttività si raggiunge dopo il 4°-5° anno e si mantiene per 15-20 anni. Le rese medie sono di 10-15 t/ha (3-4 kg/pianta).

A differenza di altri piccoli frutti, le bacche si possono raccogliere in una sola passata attendendo che la totalità del prodotto sia matura. In Italia la raccolta è effettuata a mano con rese di 4-8 kg/ora/uomo. Esistono anche scuotitori meccanici e macchine raccogliatrici per grandi estensioni.

Una piccola parte della produzione di ribes rosso viene destinata al consumo fresco, mentre il resto del prodotto viene surgelato per successivi impieghi nell'industria alimentare (succhi, gelatine, confetture ecc.), liquoristica, farmaceutica e cosmetica.

Mirtillo gigante - La produttività è modesta nei primi anni dopo l'impianto, mentre rese soddisfacenti si ottengono dal 4°-5° anno. In condizioni ottimali le piante rimangono produttive per 40-50 anni.

Le bacche maturano scalaramente e vengono raccolte in 5-6 passate distanziate di 7-8 giorni. Negli impianti di piccole dimensioni la raccolta viene effettuata manualmente con rese orarie di 1,5-2 kg. Anche per questa coltura si possono utilizzare su grandi appezzamenti macchine raccogliatrici.

In Italia la quasi totalità della produzione di

mirtillo gigante è destinata al consumo fresco e la restante parte viene surgelata; nell'industria alimentare e farmaceutica viene per lo più utilizzato il mirtillo nero (*V. myrtillus* L.).



Analizzando i dati sulla resa unitaria di raccolta di queste specie, si deduce che le difficoltà nella coltivazione consistono soprattutto nella manodopera necessaria alla raccolta e che il costo di tale operazione assorbe buona parte del ricavo di vendita. Quindi bisogna porre particolare attenzione ad adeguare le superfici coltivate alla manodopera disponibile durante il periodo di raccolta. Comunque i "piccoli frutti" possono inserirsi bene nel difficile contesto della montagna e delle aree marginali perché non richiedono manodopera specializzata, si possono coltivare su superfici modeste, molto comuni in seguito alla frammentazione fondiaria della montagna ed entrano in produzione in tempi brevi; possono inoltre caratterizzare, in quanto prodotti tipici, un determinato paese, una valle, consentendo al turismo di trarne giovamento.



Il miele, un prodotto da rivalutare

di Federica Gazzola

Dipartimento di Biologia Applicata alla Difesa delle Piante - Università di Udine

Un'opinione comune pensa che il miele lo facciano le api.

"Sbagliato!"

Il miele è raccolto dall'ape ma è fatto dalle piante.

Il miele molto spesso, infatti, è visto come materia prima grezza ed elaborata dalle api. Di conseguenza risulta difficile da assimilare il concetto di miele di acacia, miele di arancio, miele di castagno. Spesso si sente dire miele all'acacia, miele all'arancio, miele alla castagna, come se si trattasse di un prodotto aromatizzato. Non è un errore linguistico, riflette un modo di pensare. Nessun consumatore confonderebbe una confettura di ciliegie con una di albicocche; è la natura della materia prima che fa la differenza tra i prodotti, ciliegie o albicocche per le confetture e nettare di acacia, arancio o castagno per il miele. Per lo stesso motivo la maggior parte dei consumatori si mostra sinceramente stupita quando, invitata a confrontare mieli diversi, ne scopre le evidenti differenze. I mieli presentano diverse caratteristiche organolettiche in relazione alla diversa origine botanica.

Mieli uniflorali e millefiori

Si parla di miele uniflorale quando questo è stato prodotto a partire principalmente da un'unica specie botanica e ne risulta sufficientemente caratterizzato dal punto di vista della composizione e delle caratteristiche organolettiche e microscopiche. Diversi mieli uniflorali saranno caratterizzati da diverso aspetto, profumo e gusto. La produzione uniflorale è possibile solo per quelle specie, attrattive per le api e presenti in grande abbondanza su superfici piuttosto estese.

Ad esempio produzioni uniflorali di montagna sono i mieli di castagno e i mieli di tiglio; il miele di castagno è liquido, di colore ambra più o meno scuro e ha sapore piuttosto amaro, mentre quello di ti-

glio è più dolce, chiaro e tende a formare cristalli di glucosio. Più rari risultano le produzioni uniflorali di rododendro, poiché si realizza a quote che non permettono la sopravvivenza degli alveari tutto l'anno; questo tipo di miele però è in genere molto apprezzato dal consumatore perché presenta connotazioni molto delicate, che ricordano l'odore del muschio e il sapore di sciroppo di zucchero e di marmellate di frutti di bosco.

È piuttosto diffusa l'abitudine di attribuire ad ogni miele uniflorale, le qualità terapeutiche proprie delle specie vegetali da cui derivano; anche se è probabile che i mieli provenienti da queste piante contengano, in piccole quantità, gli stessi principi presenti nei fiori (già meno probabile se i principi attivi si concentrano nelle foglie, nella corteccia o nelle radici) questo, per il momento, non è ancora stato dimostrato scientificamente e mancano quindi elementi obiettivi per sostenere queste affermazioni. Il miele, inoltre, è soprattutto un alimento e la sua attività sulla salute è da ricercarsi negli aspetti nutrizionali più che in attività farmacologiche specifiche.

Si definiscono invece millefiori (o anche mieli multiflorali) quei prodotti che non possono essere definiti uniflorali. Questa definizione al negativo non deve essere intesa come mancanza di carattere o una minore qualità di questi prodotti. Non esiste un'unica categoria di millefiori, ma tante quante sono le possibili combinazioni di piante.

Ogni millefiori possiede proprie caratteristiche che possono ripetersi di anno in anno con variazioni più o meno importanti; questo aspetto non si discosta molto da quello che avviene per le annate del vino.

A volte i mieli millefiori sono caratterizzati da una presenza botanica che prevale e che costituisce il nucleo del miele, ma che è accompagnata da una costante flora concomitante che ne costituisce la specificità, e nello stesso tempo non permette la denominazione uniflorale. Nei millefiori "di montagna" si riscontrano

spesso associazioni caratterizzate dai tipi pollinici del "non ti scordar di me", del "lampone" e, in minor misura, del "gimestrino", dell'"acero", del "biancospino", di varie "campanule" e "umbellifere".

In altri casi due fioriture in grado di dare anche raccolti separati si sovrappongono per diverse cause: molto comune, in tutto l'arco alpino, il miele misto di castagno e tiglio, che coniuga due aromi diversi e molto forti, in un miele ricco dalle connotazioni particolari e distinguibili.

Altre volte le componenti del miele sono davvero molteplici, come capita per il prodotto delle fioriture di alta montagna o come certi mieli primaverili della macchia mediterranea: dire da che cosa dipende quel "certo aroma" è impossibile. E di alta montagna o come certi mieli primaverili della macchia mediterranea, dire da che cosa dipende quel "certo aroma" è impossibile.

In molte zone i mieli millefiori prodotti presentano caratteristiche esclusive e costanti, quanto quelle descritte per i mieli uniflorali: ad esempio i millefiori primaverili del Carso sono sempre caratterizzati da una connotazione amara, che ricorda le mandorle, attribuibile alla presenza del nettare di "marasca" (*Prunus mahaleb* L.) arbusto assai diffuso sul Carso.

Esistono prodotti regionali identificabili attraverso denominazioni di origine; in alcuni casi queste denominazioni sono protette a livello europeo (DOP, Denominazione di Origine Protetta o IGP, Indicazione Geografica Protetta), molto più spesso, allo stato attuale, l'uso delle denominazioni è regolato dalle associazioni locali di produttori, che stabiliscono le regole per l'uso di marchi collettivi.

Il ruolo del produttore

Per passare dall'alveare alla tavola il miele richiede pochissime lavorazioni: tra queste, l'estrazione per centrifugazione, la purificazione per filtrazione e la decantazione accomunano tutti i prodotti.

Al termine di queste operazioni il miele può già essere invasettato.

Miele di qualità

Il miele è considerato un prodotto naturale completo, vivo e, se non ha subito tratta-

menti termici, è estremamente utile all'organismo per l'azione regolarizzante sul metabolismo e per le proprietà battericide e anche fissative di calcio e magnesio nel sistema osseo.

È sicuramente genuino in quanto la denominazione commerciale di miele è unnessa, per legge, solo per il prodotto che sia fatto dalle api a partire da nettare o da melata: non esistono mieli "artificiali" o fatti con lo zucchero; prodotti del genere non possono essere legalmente commercializzati. Chi dovesse arrischiarsi a farlo commetterebbe una frode, e neppure molto conveniente.

Al miele commercializzato come tale non è permessa l'aggiunta di nessun altro prodotto. Niente conservanti, quindi, non ce ne sarebbe bisogno per l'elevato contenuto zuccherino e per il pH acido, ma neanche coloranti o aromatizzanti: l'aroma e il colore del miele sono quelli che gli derivano dalle piante bottinate dalle api.

La fermentazione è l'unico processo degradativo cui può andare incontro il miele; i mieli fermentati però si riconoscono facilmente dall'aspetto schiumoso, con bolle di gas inglobate e dalla eventuale presenza di una separazione tra la componente liquida e quella solida. È comunque importante sottolineare che anche fermentato il miele non diventa mai tossico per la salute umana.

Un altro elemento importante per il consumatore ai fini della scelta è la freschezza del prodotto: per poterla valutare sarebbe necessario avere l'indicazione della data di produzione oppure di quella di un termine preferenziale di consumo. Per il miele, purtroppo, non è obbligatorio apporre questo tipo d'indicazioni in etichetta, in genere però il produttore fornisce comunque queste informazioni, rendendo la propria etichetta più completa e segnalando così cura del prodotto e attenzione per il consumatore.

Anche i prodotti che hanno subito dei trattamenti termici devono essere considerati imposti rispetto agli equivalenti non riscaldati. È meglio diffidare quindi dei prodotti che vengono presentati allo stato liquido in una stagione in cui sarebbe lecito immaginarli già cristallizzati, a meno che non si tratti di robinia (acacia), castagno o melata: con ogni probabilità sono stati rifusi.

Liquido o cristallizzato

L'immagine tipo del miele è quella di un liquido denso, brillante, di colore ambra. Questo ha condizionato per lungo tempo il mercato del miele, tanto che quello che non corrispondeva a questo stereotipo veniva regolarmente rifiutato dal consumatore. Oggi quasi tutti sanno che i mieli sono liquidi al momento dell'estrazione, ma che poi, nella maggior parte dei casi, in un tempo variabile da pochi giorni ad alcuni mesi, interviene la cristallizzazione. Questo è un processo naturale, che non comporta variazioni se non di aspetto. Si sviluppa in modo diverso a seconda della composizione, e quindi dell'origine, della temperatura di conservazione e di altri fattori di tipo meccanico e fisico. E' dovuto semplicemente al fatto che la maggior parte dei mieli contengono disciolti più zuccheri di quanti ne possano mantenere stabilmente in soluzione (soluzione sovrasaturata). L'evoluzione naturale in quasi tutti i mieli è quindi quella in cui gli zuccheri in eccesso, soprattutto glucosio, precipitano sotto forma di cristalli. La cristallizzazione è più rapida nei mieli più ricchi di glucosio (tarassaco, ginepro, colza).

La scelta tra liquido e cristallizzato è una questione di preferenze personali; se però si vogliono privilegiare i prodotti più integri bisogna ricordare che, al di fuori della stagione produttiva, i soli mieli che si mantengono stabilmente liquidi sono l'acacia, il castagno e le melate. Negli altri la presentazione allo stato liquido dipende da un trattamento tecnico di rifusione ed è noto che il riscaldamento produce una perdita di alcune caratteristiche naturali del miele.

Il miele cristallizzato acquistato può essere riportato eventualmente allo stato liquido per mezzo di un opportuno riscaldamento (a bagnaria a temperatura non superiore a 40° C). Si può anche, in maniera ancora più vantaggiosa per la conservazione integrale delle peculiarità del prodotto, impedire la cristallizzazione in un miele ancora liquido conservandolo in freezer fino al momento dell'utilizzo. Ma può essere ancora più interessante abituarsi all'uso di miele cristallizzato: si scoprirà allora che questa forma fisica rende forse il miele meno comodo da prelevare e da scegliere,

ma molto più facile da maneggiare, in quanto non cola, e molto più piacevole da consumare poiché viene percepito meno dolce e più fresco al palato.

Origine geografica del miele

L'Italia, ma anche il Friuli Venezia Giulia nel suo piccolo, offre un'ampia gamma di mieli, in infinite varietà di sapori, in gradualità di profumi, alcuni dei quali ancora poco conosciuti dai consumatori (basta pensare al miele di amorfia, di sciro, di melata o al millefiori di alta montagna). Tra i diversi prodotti non può essere fatta una graduatoria di qualità: ogni consumatore sceglierà il preferito secondo il gusto e le abitudini alimentari personali. Generalmente i mieli poco aromatici, neutri e delicati (acacia, sulla, leguminose in genere) piacciono a tutti, come pure i mieli con aroma floreale leggero (rododendro) o intenso (agrumi). I mieli con aroma deciso non piacciono a tutti, ma il consumatore che sceglie un miele fortemente aromatico, generalmente, lo preferisce a tutti gli altri.

Per chi apprezza veramente il miele, la grande variabilità del prodotto nostrano è proprio la caratteristica di maggior pregio: la ricerca di sapori sempre nuovi sarà uno dei motivi per scegliere il miele italiano.



Apis regina, florido liquirice-carnica (G. Della Vedova)

Alimentari
F.LLI VALLE di GIACOMINA E ITALO
via Caduti 2 maggio, 116
33025 OVARO (UD)
tel. 0433/67147

Distributore Tamoli
di CARLEVARIS SILVANA
via Caduti 2 maggio, 39
33025 OVARO (UD)
tel. 0433/67089

OMEC OVARO srl
Stampi e Minuteria
via Guari di Lincis, 4
33025 OVARO (UD)
tel. 0433/60414

Fori con carotatrice
CORVA MARCO
Via Cella, 27
33025 OVARO (UD)
tel. 0433/67424

BAR «AL CACCIATORE»
di Busolini Barbara
via Caduti 2 maggio, 95
33025 OVARO (UD)
tel. 0433/67074

LOCANDA «da DINO»
di Cattarinussi Vella & C. san
via Patascera di Entrampo, 20
33025 OVARO (UD)
tel. 0433/60029

FOTO PROFUMERIA IMMAGINE
di Gardel Paolo
via Caduti 2 maggio, 151
33025 OVARO (UD)
tel. 0433/67106

Centro Spesa
IL QUADRIFOGLIO sas
di Adriano Cimenti & c.
via Caduti 2 maggio 137
33025 OVARO (UD) - tel. 0433/67256

CARNICA ASSICURAZIONI
Agenzia di Ovaro
di Rossi Alfredo e Verzin Giuseppe
via Carnia Libera, 28/A
33025 OVARO (UD) - tel. 0433/67150

BUTTAZZONI & FIGLI s.n.c
di Buttazzoni Eraldo
loc. Baui, 14
33025 OVARO (UD)
tel. 0433/67140

AUTOTAXI 24H AUTOVETTURA E PULMINO 8 POSTI Viaggi Nazionali ed Esteri tel: 0433/69165 cell: 0339/9242152	PENSIONE COL GENTILE di Felice Anna Maria via Mione, 71/1 33025 OVARO (UD) tel: 0433/67051
CARNIA CARNI di Georchia Rinaldo & C. snc via Caduti 2 maggio, 73 33025 OVARO (UD) tel: 0433/67134	Merceria di CASALI ADRIANA via Caduti 2 maggio, 131 33025 OVARO (UD) tel: 0433/67598
Impresa Edile CECONI sas via Patuscera di Entrampo, 43 33025 OVARO (UD) tel: 0433/60016	Impianto Autolavaggio Distribuzione Carburanti CIMENTI SEVERINO via Carnia Libera, 21 33025 OVARO (UD)
AUTOFFICINA TACUS via Caduti 2 Maggio, 4/A 33025 OVARO (UD) tel: 0433/67110	PANIFICIO FIOR GINO di Fior Aldo via Carnia Libera, 16 33025 OVARO (UD) tel: 0433/67081
AUTOTRASPORTI TAVOSCHI via del Municipio, 5 COMEGLIANS (UD) tel: 0433/60068	Bar CAPPELLARI IRIS Mione 33025 OVARO (UD)

Premiato Mulino DONADA Loc. Baus 33025 OVARO (UD) tel: 0433/60332	Rivendita Pane - Latte SORAVITO VITTORINO via Caduti 2 Maggio, 66/B 33025 OVARO (UD) tel: 0433/67141
Vendita e Riparazioni Elettrodomestici CENTRO OMNITEL RADIOTUTTO snc di Stefani Silvano via Caduti 2 Maggio, 125 33025 OVARO (UD) - tel: 0433/67624	MARTINELLI srl Commercio ortofrutticoli via Città di Noale, 9 - Arte Terme (UD) via Caduti 2 maggio, 69 33025 OVARO (UD) tel: 0433/67048
MATOGACAFFÈ - LA BIRRERIA via Ex Ferrovia, 31 33025 OVARO (UD) tel: 0433/67340	BILTZ BAR OSTERIA CON CUCINA piazza Panto di Lianis, 5 33025 OVARO (UD) tel: 0433/67047
ONORANZE FUNEBRI ZULIANI Via Caduti 2 Maggio, 49 33025 OVARO (UD) tel: 0433/67009	LA FERRAMENTA di Paolo De Antoni via Caduti 2 Maggio 33025 OVARO (UD) tel: 0433/67771
IDEA BENESSERE di Soravito Sonia via Nugholas, 2 33025 OVARO (UD) tel: 0433/67012	AUTOTRASPORTI di GALLO SILVIO via Carnia Libera, 66 33025 OVARO (UD) tel: 0433/67104

Verardo Nicola
**NOLEGGIO ATTREZZATURA
LAVORAZIONI MECCANICHE**

Zona Industriale
33025 OVARO (UD)
tel: 0433/600045

BARBIERE

di Cucchiaro Tullio
via Pedrada, 8
33025 OVARO (UD)

Officina RE.C.MA. s.n.c
dei F.lli Cresilla Renzo & Mattia
zona industriale sud via Selet
TOLMEZZO (UD), tel: 0433/45187
Via Carnia Libera, 41
33025 OVARO (UD) - tel: 0433/57021

D'Andrea Vanda
Subagente
CATTOLICA ASSICURAZIONI

via Roma, 26
33023 Cornegliana
tel: 0433/60512

COMUNITÀ CASA GIOIOSA

Mione di Ovaro
tel: 0433/67160
Sede legale: Parrocchia S. Pio X
via Mistruzzi, 1
33100 - UDINE - tel: 0432/602620

DOPO IL TARAMÒT

Fra cualchi an-
a disaràn:
ce bielâs cjasas!
ce gnovas!
ce fuartas!
ce cjaldas!
E a si domandaràn:
ma cemût?
ma di cuant
un cussî biel prodòt?
E la storia a rispuindarà:
"dopo il taramòt".
Capitâssial alora un taramot
jù pa l'anima
pal cjâf!
pal còr
a dismòvi i durmidiz!
A sunâ la cjampâna
si vosteràz tai bêt,
tas sâgras!
A fa alça il cjâf
a chei ch'a plantin cunfins!
Un taramot
a se jassâ via ce ch'al è fruit
a butâ jù las fueas vecjas
par fâ puest
a una gnova primavera.
E alora
fra cuachi an-
a disaràn:
ce bon cristian!
ce caritât!
ce dolç di cûr!
E a si domandaràn:
ma cemût?
ma di cuant, un cussî bon prodòt?
E la storia a rispuindarà:
"dopo il taramòt".

P. Degano

NOSTALGIA

Ai lassadis las montagna
ai lassât dut il gno ben
il biel vert da las campagnas
il gno prat, l'odôr dai fen.
Se savessis montagnûtas
ce ch'al costa là pal mont
se podês conialas dutas
chês ch'a toçin a un puar omp!
No podê viodi a matina
indorâsi il Coi Gjenti!
i cjamòz ta Nuvinçola
ch'a tî saltin cuasi in cîl.
No aiuti ches cjampanûtas
cun che vôs di Paradis,
no sintiti bambinûta
cun chei voi che no ti dîs.
Cuant saræ mo destinada
che il cjargne! al vedi un sît?
Cuant ch'a riva che somada
forsi il mont al è finit.

P. Degano



Chest acquarel di Torin Urban di Mion, a le stât
esponût tal municipi di Parigi in ocasion da rasse-
gna artistica: "l'artâç da l'amministrazione di Parigi"
tal mês di novembre 2002.

Viva gli sposi!

Carissimi coniugi,

partecipo con piacere alla festa di amicizia e solidarietà che la nostra parrocchia di Mione-Luisi e di S. Pio X vivevano da molti anni, per essere, fra uomini ed espressioni quei rapporti di fraternità, che trovano il loro simbolo ed il loro naturale punto di incontro nella "Casa Comune".

Ma quest'anno la mia partecipazione è ancora più "giovane", perché legata alla celebrazione delle nozze di **Rossana** del mio "sacerdote" Vigiato e Renzo Gorta di Orvieto. Vigiato, come sapete, è di Mione e si è sposato nella chiesa di S. Antonio il 6 febbraio 1943.

È un giubileo di nozze "carice" non solo di anni, ma di grandi valori, per me e per voi. Già da per sé costituisce un traguardo straordinario, da pochi anni hanno la gioia di viaggiare. E la festa di due sposi che, con il loro stile di vita semplice, sobrio, cordiale e sereno, hanno arricchito la storia e la spiritualità di tutti. E la festa di due sposi che, avendo abitato per molti anni a Ulino, proprio nella parrocchia di S. Pio X, già una fraternità e ora ad Orvieto, sono l'esemplare più forte di quella comunione che noi cerchiamo di mantenere tra una comunità cittadina e la piccola comunità della nostra bella Val di Gorta.

Ma questa festa mi è particolarmente cara, perché i festeggiati sono legati alla mia vita da uno speciale vincolo spirituale: in quella di padre e moderna hanno partecipato alla crescita della vita di cristiani e di pastori con la loro accoglienza generosa, il loro affetto spontaneo, la loro amicizia sincera.

La fortunata coincidenza di questo giubileo nuziale con la Festa della Solidarietà di Mione-Luisi e di S. Pio X, mette in evidenza e riassume alla nostra attenzione anche un valore di altissima profilo per il futuro della Carnia e di tutta la Penisola: il valore della famiglia.

Avrete fatto bene a riflettere in questi giorni sulle molte socio-economiche e sugli strumenti istituzionali che si rendono necessari per dare un futuro alla montagna e in particolare alla Carnia. Ma non ci sono strumenti ed iniziative che reggono, se non viene tutelata, sostenuta, promossa prima di tutto la famiglia fondata sul matrimonio. Se muore la famiglia, muore la società. Se la famiglia c'è, se rimane salda e solida, se viene messa nelle condizioni di poter lavorare senza dover "fuggire" dalla montagna, c'è un futuro anche per la Carnia e all'altra grida: **Viva gli sposi!**

Ulino-Mione, 9 febbraio 2003
Don Lucio Senigaglia



DA TRENT'ANNI IN GORTO

Era il 26 settembre del 1972 quando Don Giuseppe Cargnello e Don Renzo Dentenano giunsero nella parrocchia di S. Maria di Gorto. E nel ringraziare la Provvidenza per il dono prezioso di due sacerdoti nella nostra comunità, va precisato, già in premessa, che le caratteristiche della loro missione sacerdotale sono tutte improntate all'umile discrezione propria dei veri ministri della Fede in Gesù Cristo.

Riassumendo qualche frammento della loro vita di sacerdoti, si può, senza pretesa di alcun clamore, subito evidenziare che nell'animo c'è il solo desiderio di ringraziare il Signore per aver loro concesso il... privilegio onore di:

1. aver condiviso assieme (pre Jusef e Renzo) la vita sacerdotale da 30 anni, in piena armonia tra le due loro diverse personalità;
2. ritenere sempre "una festa ch'è dura da 30 anni quando e nel quieto la int per la ale di biol insieme";
3. ritenere l'esperienza vissuta in Carnia "gratificante e contenta di esser in pace di monti sacrificato e ch'è nei stan agitant da presencios umani";
4. vivere con dispiacimento sincero, il fatto di non poter concretizzare più a fondo attività pastorali e sociali a causa dell'esodo creato da esigenze professionali;
5. considerare che dal punto di vista sacerdotale quanto hanno finora ottenuto per loro è "il pascon ch'è nei poder pietosi da vita".

Con quanto sommariamente espresso circa il pensiero dei nostri due cari sacerdoti, si pare che quasi ci manchino le parole per celebrare/documentare il valore significato della loro missione nella Valle di Gorto: e ciò senza voler elevare altari per nessuno (come loro sempre si fanno saggi). Comunque tentiamo, non senza imbarazzo, di abbozzare due bilanci:

- quello **pastorale**, che vede un continuo e infaticabile impegno per salvaguardare la lingua locale, i canti religiosi e popolari, il consiglio pastorale, il catechismo, la valorizzazione spassionata delle festività, la traduzione della parola di Dio vissuta e radicata alla terra... questo impegno ha sempre e comunque un ruolo sommo e completo fino quasi a soffrire se non si riesce a realizzarlo. Mai si è visto sul volto di questi sacerdoti lo sconforto e l'abbattimento, bensì l'entusiasmo infaticabile dettato loro da un vissuto devoto di un Amore ammorso per la gente di Carnia.
- quello della **attività**, a sostegno dei valori più genuini, quali tradizioni popolari, riscoperta di festività antiche e sagge, recupero ambientale delle chiese (vedi il periodo del terremoto che ha danneggiato enormemente il patrimonio parrocchiale), recupero e salvaguardia delle opere d'arte con una sensibilità passionale, realizzazione degli impianti di riscaldamento delle chiese, cuprietà nel cercare testimonianze storiche come il battistero di San Martino, valorizzazione del volontariato ad ogni livello, sostegno di due cori (Rôas di mont e della Pieve), recupero-trasformazione della latteria Cella Agrona, creazione del museo parrocchiale e... poi tutto ciò che, ahimè, non è documentabile sul piano umano!

La conclusione di queste brevi ed imprecise parole, che hanno la pretesa di celebrare la "pascon missionaria par Dio di dei predi di mont", sarà sempre limitata ed incompiuta; perciò rivolgo a Dio una fervida preghiera di ringraziamento, affinché con la Sua benedizione consenta loro di continuare in questa impresa impossibile (il vero cristiano è un po' pazzo...) e nel contempo meraviglioso! Questo si è voluto significare a Pre Jusef e Renzo nella solennità del "Pascon dal Ronari" quando, per ricordare i loro 30 anni di dono sacerdotale nella Pieve di Gorto, con tutte le comunità della Pieve abbiamo pregato con loro e per loro ed abbiamo donato loro un piccolo segno della nostra stima e del nostro affetto.

Infine, ricordiamoci di chiedere, ogni giorno in preghiera, su tutti i sacerdoti, che la potenza del Padre, la gloria del Figlio e l'amore dello Spirito Santo, operi in loro per la realizzazione piena del regno di Dio.

ANTICHI STATUTI DI MIONE

Nel settembre del 1994, in occasione del 71° Congresso della Società Filologica Friulana, tenutosi ad Udine, è stato pubblicato un volume dal titolo "In Guari". Un volume molto prezioso, che porta pochi abbiano avuto l'occasione o la volontà di leggere: un volume in cui sono raccolti diversi articoli, testimonianze, ricerche sulla storia e la cultura della nostra vallata.

Fra gli altri troviamo un interessante scritto del collega Domenico Molfetta (appassionato ricercatore e studioso di tutto ciò che riguarda la nostra terra) sulla Villa di Mione. Un scritto nato dal ritrovamento di antichi Statuti di Mione, datati 1661, 1714, 1726, 1795 e 1796 (come risulta dal testo stesso, riportato in appendice).

Penso possa essere molto gradito, prima di tutto ai miei compatrioti, rinvolare ai suoi più significativi di questo scritto storico.



Manor, palazzo Mione-Toscane in un disegno del Codicessa

LA VILLA DI MIONE

"Gli Statuti o Capitoli di una piccola comunità rurale, o meglio, di un villaggio, sono certamente le fonti più preziose per comprendere gli aspetti della sua vita comunitaria...

Le origini di questo insediamento - Mione - sono probabilmente assai antiche, a giudicare dai reperti venuti alla luce nelle vicinanze, riferibili all'epoca romana o longobarda.

...Già prima del 1400 Mione aveva la sua chiesa dedicata a S. Antonio Abate, quale punto di riferimento per i suoi fedeli...

"Nelle note il Molfetta scrive che "nel 1797 il benefattore Rev. Don Giobatta Crosilla Toscano con un suo testamento mise a disposizione del Comune di Mione una somma di 3000 ducati per stipendiare un cappellano precettore che celebrasse le messe festive nella Chiesa del paese ed istruisse ed educasse gratuitamente i fanciulli e le fanciulle dal 6 al 12 anni, compresi gli indigenti forestieri".

LA GESTIONE DELLE RISORSE DELLA COMUNITÀ

"...I beni comuni della Villa di Mione, detti Comagne, consistevano in boschi e pascoli goduti ab immemorabile dai suoi abitanti originari, perché alla loro portata. Le Comagne di Mione, tutte tra loro congiunte, erano Sverio, Ciampàn e Malvandie.

Gli originari (!) avevano inoltre il diritto-piùso di pascolare sulle Comagne dei paesi confinanti di Laint, Cella, Agrovi e Morna, purché facessero rientrare nel loro Villaggio a sera gli animali.

Per concessione patrimoniale, godevano poi delle Malghe Valinà e delle cime Tamarò verso Forchit e Valuta. I fondi vicini al Villaggio (tavella) erano invece di proprietà dei "particolari", a loro derivati per antichissima occupazione e usucapione.

I prati ed i pascoli rivestivano una grande importanza per l'economia della Villa, in quanto l'allevamento del bestiame rappresentava una delle principali fonti di sussistenza.

*L'autore in nota precisa che "nel 1661 le 23 famiglie possedevano 18 buoi, 60 vacche, 23 vitelli, 4 cavalli e 60 pecore. Nel 1805 (abitanti 186) a Mione vi erano 24 buoi, 74 vacche, 47 vitelli, 4 cavalli e 61 pecore".

"I prati prossimi al Villaggio venivano sfalcati due volte all'anno, quelli posti in montagna, di proprietà comune, una volta all'anno da un certo numero di famiglie secondo un turno (rotolo) prestabilito.

L'utilizzo dei pascoli comuni avveniva secondo norme consuetudinarie legate al calendario e ai ritmi stagionali. Nei pascoli bassi i pastori incaricati dalla Vicinia potevano far pascolare le mandrie e il gregge della Villa dal 23 aprile a S. Martino (11 novembre); nei pascoli alti e nella malga Valinà da S. Antonio sino alla Madonna di settembre, e permettendo il tempo, anche sino alla vigilia di S. Croce (13 settembre).

I pascoli e i prati della malga Tamarò venivano concessi in affitto di anno in anno, ad un malghese dietro compenso di un certo quantitativo di prodotti caseari da fornire alla Comunità la vigilia della Sagra del paese.

Nei campi della Tavella, vicini al paese, fino alla fine del 700 si coltivavano per la maggior parte segale, orzo e frumento. In seguito prevalse il granturco.

*Il Molfetta riporta nelle note che "nel 1805 si producevano 36 stari (staro = 72,27 litri) di frumento, 99 stari di segale e 170 stari di granturco".

LA FORMA DI AUTONOMIA AMMINISTRATIVA DELLA VILLA

"...L'organo di autogoverno della Comunità era la Vicinia, cioè l'assemblea dei capifamiglia o meglio dei capi-fuoco, in base ad un antico sistema secondo il quale la Villa era composta da fuochi riferiti alle abitazioni (nel 1661 Mione aveva 23 fuochi originari).

...Non tutte le famiglie della Villa venivano rappresentate in Vicinia in quanto alcune di esse non erano considerate di fatto facenti parte della Villa a tutti gli effetti perché "foresti". Come avveniva in tutte le altre Ville della Carnia e in tutte le comunità rurali in genere, anche a Mione era presente la suddivisione tra abitanti originari e abitanti forestieri e l'aggregazione di questi ultimi, cioè la loro ammissione a godere degli stessi diritti e doveri degli originari, era disciplinata da regole rigide e da norme assai restrittive...

...Il capo-fuoco delle famiglie foresti per essere aggregato doveva presentare domanda alla Vicinia ed aspettare anche per molti anni il suo accoglimento.

...Tali norme restrittive per far parte a tutti gli effetti della Comunità sono comprensibili qualora si consideri che far parte della Villa a tutti gli effetti significava anche poter godere dei boschi e dei pascoli comuni.

La Vicinia di Mione convocata dal Merigo (capo della comunità) si riuniva, fino al 1762, nella pubblica piazza del paese e dopo tale data sotto la "Lazza del Comune" appositamente fatta costruire nel "Botarzi (botarzi) fuori la Fontana".

Nella prima riunione, che avveniva il 5 agosto di ogni anno, si eleggeva il nuovo Merigo e i tre Giurati e si esaminavano le proposte di aggregazione dei forestieri. Ad elezione avvenuta si consegnavano al Merigo gli attrezzi ed i libri contabili del Comune: la "foradoria degli flamboli" (trivella per forare i tubi di legno degli acquedotti), la "boccolaria" (tenaglia per mettere i cerchi di ferro all'innesto dei tubi di legno), la "macciolla grande" (mazza di ferro), il piccone, il badile, il mezzo pesinale, il "lauso" (accia ricurve per ricavare le grondaie di legno), il bollo di ferro (per marchiare il legname) e i registri del Comune...

Mario Pustò

VIVERE LA VITA UNA CAMMINATA SULL'ARVENIS

È una mattina radiosa, l'aria è così rizzante che ti fa sentire l'elettricità a fine di pelle. Avevamo deciso di andare in cima all'Arvenis e tutto era pronto con il gruppo di ragazzi delle elementari. Ognuno il suo zaino, il cappella, la borsaccia, il bastone, il grosso dei viveri sarebbe partito più tardi in macchina. La tappa per la colazione era prevista a malga Arvenis. Il pranzo l'avremmo consumato in vetta o al ritorno presso la malga Arvenis. Ci si insammina da Mione già per il sentiero di Cella e poi su ad Ovaro, Lussino e poi il bosco.



Siamo alla fine di Luglio e la natura è un incanto: solo il bosco e i prati possono farci comprendere la bellezza del creato e la sua incantevole armonia; i suoi fiori, i piccoli frutti ci fanno gustare mille nuove sensazioni. Il richiamo del cuculo, il fringuello, i salti dello sciancolino ci fanno vibrare, ci raccontano che sono vivi, che esistono, che fanno parte di questa immensa presenza che fa vivere e sussistere quanto esiste e vive. Ci raccontano che partecipano anche loro, sebbene piccolo fratellino, alla grande realtà della creazione, immersi in uno stupendo scenario di bellezza e precisione. E' con questi pensieri che, passo passo, seguivo e mi incamminavo per il sentiero. Il chiacchiere della lunga coda di ragazzi si andava succedendo; la fatica incombente a farsi sentire. Siamo quasi alla fine della strada asfaltata quando mi si avvicina Cristian, un ragazzino di quarta elementare, furbo come la volpe. Mi chiede: "A che cosa pensi?". Lì per lì non mi viene una risposta, ma seguendo ancora i miei pensieri gli espongo le sensazioni in cui ero immerso prima che mi avvicinassi. Gli rispondo così: "Sto vivendo con il bosco, in noi sono il bosco". Mi guarda, fa una pausa e riparte, mi lascia solo. Dopo un paio di minuti ritorna e, sempre camminando, mi lancia la questa domanda: "Ma tu, hai conosciuto Gesù?". Non sei mica tanto vecchio! Non ero impreparato ad una simile domanda perché gliela avevo posta alla stessa stregua, sul campo di calcio a Cella quando aveva malmenato un suo compagno durante la partita di calcio. Gli rispondo: "Io non l'ho conosciuto a Nazareth duemila anni fa, ma lo sto conoscendo qui con te. Tu sei il mio Gesù, tutti i ragazzi che sono qui sono il mio Gesù. Non ti ricordi quel brano del vangelo che dice: "Io sono con voi fino alla fine del mondo" e ancora "Dove due o più sono riuniti nel mio nome io sarò in mezzo a loro"?". Ma lo non posso essere Gesù quando ti combino tutte quelle marachelle o quando meno di santa ragione i miei compagni?". "Senti Cristian, pensi che quando Gesù giocava a Nazareth con i suoi compagni non le abbia combinate anche lui? E' stato un ragazzo e non posso pensare che abbia vissuto su un altare con le mani giunte e gli occhi rivolti al cielo. Avrà pur giocato e nel gioco qualche peccato scappa sempre, quindi...". Mi risponde Cristian: "Allora Lui sa...". "Certo! - gli dico - Non solo sa ma partecipa e fa il tifo per noi: Ora mi sta aiutando a portare lo zaino, perché da solo non ce la farei, prova a pensarci anche tu." "Ehi... Maestron la sei lunga tu!", è stata la sua risposta!

Continuando per il sentiero su per cima Arvenis, mi riavvicina e mi dice: "Forse hai ragione tu, lo zaino sembra meno pesante se penso che il ragazzo Gesù fa il tifo per me. Proverò a pensarci anche durante la partita, forse mi farà fare un goal." "Mah! Cristian - gli rispondo - forse..."

Pietro Marangon



NOSTALGIA DI MION

CIÀR IL GNIO PAIS, I TI AI SEMPRE
IN TAL CÔR, CUMÔ CA SI SVISINA
LA PRIMAVERA, INCJIMÔ DI PLÛI
L'AUGURI E SALÛT CHI FÂS A DUCJ
I AMÏS A L'È CHE CHEST UCULUT
CHI AI DISEGNÂT
AL PUARTI UN POC DI FELICITÂT

NATALINA DA MION

MIONE: IL NOSTRO PARADISO

È sempre "strano" partire la prima volta con la parrocchia, un'esperienza tutta nuova... Si arriva un po' impauriti ma felici, poi si è subito accolti in una casa dove ci si appresta a vivere per dieci giorni, come fratelli, sempre insieme.

Anno dopo anno è proseguita quest'avventura, che ci ha permesso di crescere.

Crescere è simbolo di amicizia, gioia, riflessione... Sono proprio queste le cose che ci hanno aiutato.

Mione è un paradiso perché non c'è posto più bello per fare esperienza di gruppo, per ritrovarsi e fare una vacanza insieme.

Il paesaggio e le montagne tutt'attorno lo rendono ancor più meraviglioso e particolare.

La gente cordiale ci accoglie sempre con serenità e la "nostra" Ca' Gioiosa sembra a tutti noi un albergo a 5 stelle.

Ogni inverno, aspettando l'estate, pensiamo a Mione e a tutte le belle esperienze che si rincorrono spesso nei nostri ricordi.

Un'affettuosa rievocazione per tutte le persone che hanno passato anni a Mione ed ora non sono più con noi.

... CIAO MARCO, CIAO ALBERTO, CIAO CRIS ...

Un grazie a Mione, luogo speciale di affettuosa accoglienza: resterà sempre il nostro paradiso.

Parrocchia di Santa Maria Assunta (Sarmato)

Claudia - Laura - Giuseppe - Mauro

Ricordi simpatici di pre' Vico

Il 28 settembre 1939, ero ancora una bambina, non avevo neanche 8 anni, si attendeva l'ingresso del novello cappellano, don Sandri Lodovico.

Mi ricordo i preparativi: il piazzale della chiesa era tappezzato con del muschio. Molte di noi bambine e altre persone siamo andate con la giorla nella "sciala" vicino a Entrampo a raccogliere sassi bianchi, servivano per le scritte di "Evviva" al parroco, sul muschio.

Arrivato il gran giorno e la grande festosa attesa, io e molti altri bambini siamo andati incontro fino in "Trament", il primo impatto, le prime parole che il cappellano ci rivolse, ci chiese come ci chiamavamo. Ci fu un coro di nomi, e lui ci disse: "Piano, piano!" In poco tempo saprò i nomi di tutti voi!

Natalina De Franceschi

ALC DI PLUT ALEGRI

BERTO E NADALIN

Berto (il fradell più grun) e Nadalin (il fradell più pipul) s'an di pesà l'aga di un stu....

Alora si gravin las scarpe e i ciallins.

Berto al dis a Nadalin: - Dio, Nadalin, ce più sporec chi te ar!

Nadalin al rispuet: - Tu tã, chi te jo de più sporec dai mœi!

E Berto: - Far succer! ... Cui dier più vejo?

MAL DI VORILES

A Niso ch'a si lammava di mal di voriles, il mied j' a dât las suposies.

Dopo una settimana, hie Niso, al a reuignit là dal specialist.

Int suposies al vevin strapât las voriles.

I DI FUMI DOMAN

Toni bemb, il mial di Vila, al usava a comprâ tabac di pipa. Po' al tejava un torot di giornâl e al faceva su il spignolât.

Una di, sul tucit di giornâl, al viôt una crês e il non di doi, muert in un scontro.

- Ce robône? - al pensa fra di sê - uê i fumî doi muert!

In chel a para dongia una sfundada di machina a plai di cret a l'ora che quasi lu sfucileava.

Toni a la sjala un moment in sbart... a po' si vôn daer:

- E te, ti fumî domân, heit mostro!

TIN BOLETA

Tin Boleta, dopo i cent, a cui ch'al domandava comê cà va, al rispundeava:

- I tin cã, tantâ, chi tin viers i dusiata.

Una di, plen di tin, al domanda a femina:

- Mariata, se ora ero?

- A mancia un quart a mœi!

- Oerbois, in cheta cjaia, a mancia simej aê!!

SAPIENNA CIARONÊL

Pier al domanda a Tonis, il fi più pipul:

- Parê vâlta, Tonis?

- Mi a dât la mœia.

- Parê po'?

- Parê ch'â veva mœi!

DEFINIZIONS

Compliments: a son come i fencar: i più bier a son dispês i pœi velegnôs.

Malatia: la salit dai microbes.

Tacuin: la vœia da cœlona.

Parints: a son come las scarpe: più stretos a son e più a fasin mal!

Ilusionis: a son come i sjevri: a cœlin.

Alcul: liquit cal cœp i cœi e al cœrva i muert.

Mario Pistet

Mostrati, Signore

*A tutti i ricercatori del tuo volto
mostrati, Signore;*

*a tutti i pellegrini dell'assoluto,
vieni incontro, Signore;*

*con quanti si mettono in cammino
e non sanno dove andare*

cammina, Signore;

*affiancati e cammina con tutti i
disperati sulle strade di Emmaus;*

*e non offenderti se essi non sanno
che sei tu ad andare con loro,*

*tu che li rendi inquieti
e incendi i loro cuori;*

*non sanno che ti portano dentro;
con loro fermati perché si fa sera*

*e la notte è buia e lunga,
Signore.*

DAVID MARIA TUROLDO