

*Vitae* ONLUS

Associazione di Volontariato per la Qualità dell'Educazione



Provincia di Udine  
*Provincie di Udin*

Piccole Storie  
d'Estate

Piculis Novelis  
d'Istât

Eleonora Galli

Piccole Storie  
d'Estate



Piculis Novelis  
d'Istât

Eleonora Galli

Traduzione di Serena Martini

Una nuova e lodevole iniziativa si aggiunge al già ricco elenco di attività poste in essere dall'associazione Vitae Onlus. Protagonisti, ancora una volta, i bambini. E la loro "colorata" interpretazione del passato, nel caso specifico la storia del borgo di Podresca dei primi decenni del Novecento. Nelle pagine di questa pubblicazione, infatti, sono riprodotti i dipinti dei piccoli partecipanti ai laboratori di pittura organizzati dal sodalizio, disegni e immagini che accompagnano e illustrano un capitolo tratto dal libro "Di sasso in sasso lo Judrio bisbiglia" di Eleonora Galli. Un accostamento originale e accattivante per il lettore, frutto di un'esperienza molto significativa vissuta dai bambini grazie alla quale hanno acquisito conoscenze e informazioni, un bagaglio culturale di cui poi hanno fornito una testimonianza personale e consapevole. Una modalità quella promossa da Vitae Onlus per far rivivere il passato, riscoprire la storia delle nostre genti attraverso gli occhi dei bambini che, con le loro illustrazioni, ci riportano indietro nel tempo, alla scoperta di tradizioni ma soprattutto di valori sui quali si è sviluppato il Friuli moderno. La Provincia di Udine plaude a questa iniziativa che amplia per i più piccoli ma anche per l'intera comunità, le possibilità di riappropriarsi delle proprie radici.

On. Pietro Fontanini  
Presidente della Provincia di Udine



## Pecore, Lana e Formaggini

Le pecore per me erano una compagnia, per i grandi anche, ma erano importanti soprattutto per l'economia casalinga. Il latte, la lana, gli agnelli partoriti due volte all'anno erano preziosi.

Nelle giornate vicino al solstizio, giornate di luce ostinata e lenta, si tosavano le pecore. Poiché gli uomini erano impegnati sulle colline e sui monti di Codromaz, Ciubiz e Oborza, dove il fieno era alto e spesso - il primo taglio è il più ricco e corposo - alla tosa provvedeva Zef alla sera, quando ritornava dai prati.



## Pioris, Lane e Formadiuts

*Lis pioris a jerin si une compagne, par me e cussi ancje pai grancj, ma so redut a jerin impuartantis pe culumie de cjase. Il lat, la lane, i agnei, nassûts dôs voltis vie pal, a jerin preseôs.*

*Intai dîs dongje dal solstizi, zornadis lusorosis di un soreli mastin, si tosavin lis pioris. Dal moment che i oms a jerin ducj a fâ lavôrs su pai cuei e lis monts di Codromaz, Ciubiz e Oborza, indulà che il fen al jere alt e fis - il prin tai al è chel che al à plui robe - al jere 'Sef che al proviodeve a tosâlis sot sere cuant che al vignive dongje dai prâts.*

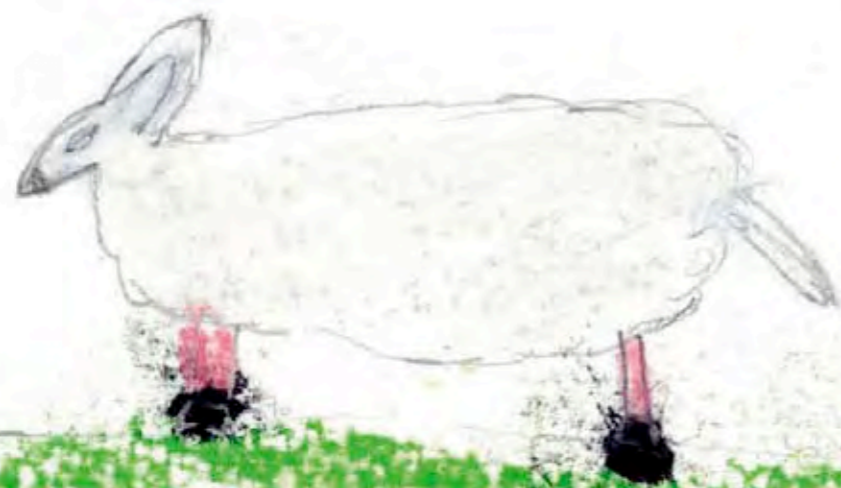
Con le forbici ci voleva un'ora a mondare completamente un animale. Era inquieto, anche se aveva le zampe legate e, dato che erano una dozzina, senza fretta per fine giugno tutte le pecore erano nude.

*Cun lis fuarpiis i voleve une ore par radâ dute une bestie. E jere malcuiete, cun dut che e veve lis gjambis peadis e, stant che a jerin dome une dozene, cence premure, pai ultins di Jugn, dutis lis pioris a jerin dispueadis.*



8

Mentre gli uomini non si affrettavano nell'occuparsi del gregge, Giustina raccogliendo in grossi sacchi la lana borbottava: "Se ci sbrigassimo potremmo lavarlo subito e invece si aspetta, si aspetta e poi si accumula e con tutto il resto da fare..."



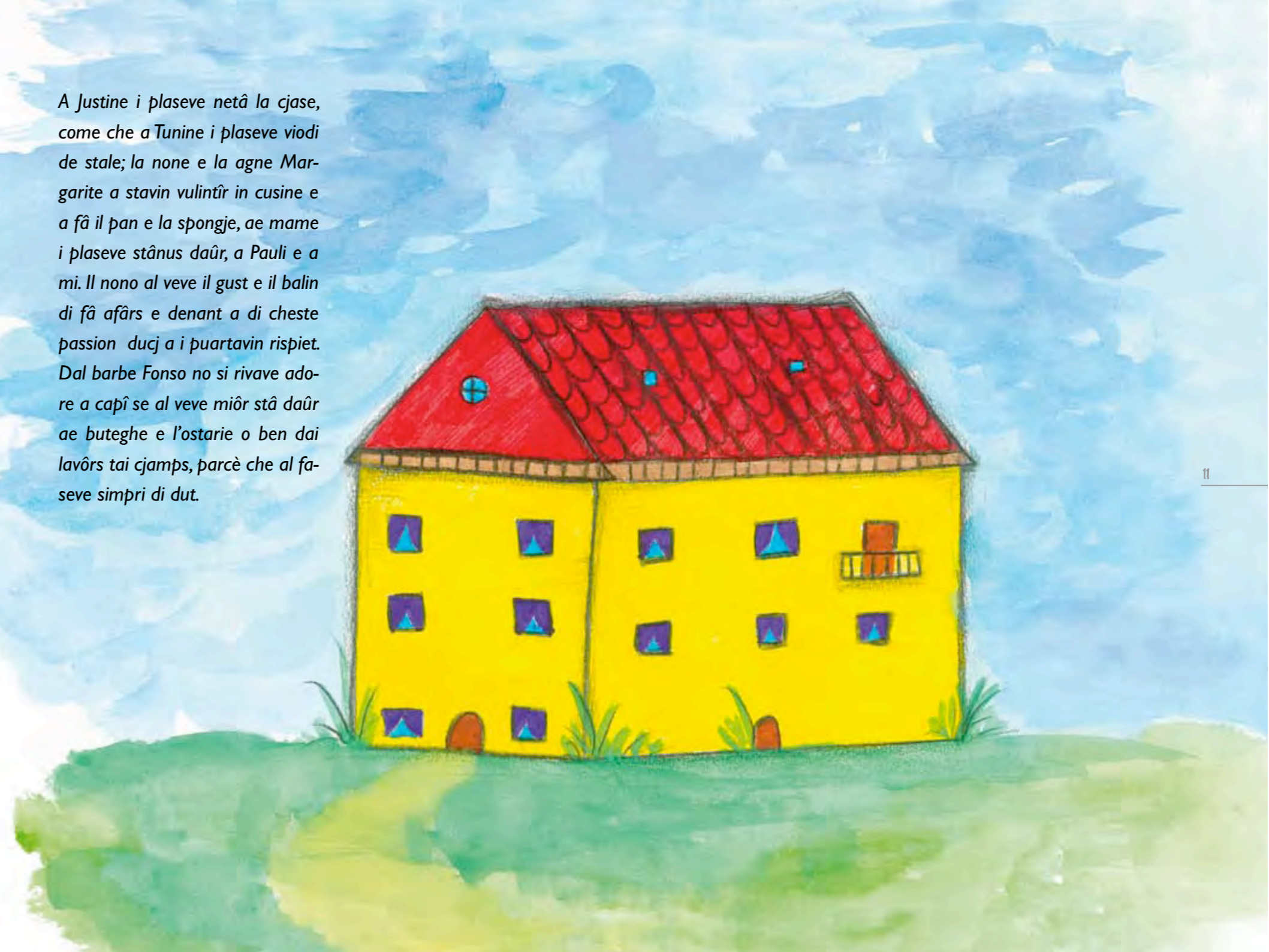
9

*Tant che i oms no spesseavin a stâ daûr al troç, Justine, metint in sacs granj la lane, e bruntulave:  
"Se spesseassin o òdaressin metiju daurman ducj inte aghe corint: invezit si spiete, si spiete e tal ultin il lavôr si ingrume e cun dut ce che al è di fâ..."*

A Giustina piacevano le faccende di pulizia, così come a Tonina piaceva curare la stalla; la nonna e la zia Margherita stavano volentieri ai fornelli e a fare il pane e il burro, alla mia mamma piaceva seguire Paolo e me. La passione del nonno erano gli affari e davanti a tale interesse tutti mostravano un grande rispetto. Dello zio Alfonso non si capiva se preferiva occuparsi del negozio e dell'osteria o dei mestieri della campagna perché faceva sempre tutto.



A Justine i plaseve netâ la cjase, come che a Tunine i plaseve viodi de stale; la none e la agne Margarite a stavin vultîr in cusine e a fâ il pan e la spongje, ae mame i plaseve stânus daûr, a Pauli e a mi. Il nono al veve il gust e il balin di fâ afârs e denant a di cheste passion ducj a i puartavin rispjet. Dal barbe Fonso no si rivave adore a capî se al veve miôr stâ daûr ae buteghe e l'ostarie o ben dai lavôrs tai cjampts, parcè che al fa-seve simpri di dut.



Ogni giorno Tonina o Zef dopo le mucche, mungevano anche le pecore e le quattro capre. Raccoglievano il latte in un secchio a parte perché lo usavano tutto per il formaggio.

Nella valle, probabilmente perché ogni famiglia aveva solo una mucca o qualche pecora, mancava l'abitudine di "cagliare" personalmente il latte per ricavarne il formaggio. La quantità di latte prodotta non era abbastanza da giustificare un tale lavoro, perciò chi aveva la fortuna di produrre una ventina di litri al giorno, tolta la quantità necessaria per i bambini e i vecchi, o quella da consumare a cena (insieme alla polenta o alle castagne come primo piatto), dava il latte alla latteria di Albana.



Ogni dì, dopo des vacjis, Tunine e 'Sef a molzevin ancje lis pioris e lis cuatri cjavris. A metevin adun in bande, dome intun seglot a pueste, dut il lat par doprâlu pal formadi. Inte valade, forsit parcè che ognidune famee e veve dome une vacje o cualchi piore, no jere usance "caglâ" di bessôi il lat par fâsi il formadi. Chest par vie che la cuantitât dal lat molt no jere avonde par meti in vore un maneç di cheste fate; par chest cui che al veve la fortune di molzi sui vincj litris di lat in dì, gjavant vie ce che al coventave pai fruts e pai vielis, o ben ce che al ocoreve pe cene (cu la polente o pûr lis cjastinis tant che prin plat), al dave il lat ae latterie di Albana.







Ogni mattina alle sette arrivava a Podresca un camioncino e ne scendeva un uomo energico e sbrigativo. Questi misurava il latte con un grande mestolo dal manico verticale, scambiando ogni giorno le stesse parole con l'uomo che da Oborza aveva portato con il carro e i buoi fino qui il prodotto suo e di un vicino di casa.

*Ogni dì a buinore, aes siet, al rivave a Podresca il camionut e indi smontave un om svelt, pront e gaiart. Chest al misurave il lat cuntun grant cop di misure che al veve il mani a dret, scambiant ogni dì lis stessis peraulis cun l'om che di Oborza al veve puartât cul cjar e i bûs fin achì il prodot so e di un vicin di cjase.*





Solo ad Albana perciò era disponibile la quantità di latte necessaria per fare il formaggio. I lattai in seguito consegnavano periodicamente a ogni famiglia le forme di prodotto già un po' stagionato. Queste erano grosse e ottenute con latte intero.

Sia nella dispensa di Podresca che in quella della casa di Oborza i formaggi erano allineati su larghe mensole di assi grezzi per l'ulteriore stagionatura. Il loro odore unito a quello dei salumi appesi al soffitto attirava topi e gatti, ma non solo loro; anche gli adulti estranei alla famiglia - di rado però succedeva che qualcuno si affacciasse a questa porta, magari per cercare la nonna chiamata all'osteria - sorpresi per l'abbondanza davvero eccezionale, esclamavano:

“Questo sì che è un posto dove vorrei essere rinchiuso...”

*Si che duncje dome a Albana e jere a disposizion la cuantitàt di lat che e coventave par fâ il formadi. I latârș pluî indenant a consegnavin regolarmentri a ognidune famee lis formis di formadi za un pôc stagjonât. Chestis a jerin boconis e fatis cul lat intîr. Sedi tal camarin di Podresca sedi in chel de cjase di Oborza lis formis a jerin poiadis su di largjis gjocis, fatis cun breis gresis, par une altre stagionadure ancjemò. Il lôr odôr, dutun cun chel dai salams picjâts tal sofit, al tirave dongje surîs e gjats, ma no dome lôr; ancje i grancj, estranis ae famee - da râr ad ogni mût al succedeve che cualchidun al les a dâ un cuc su par chê puarte, magari par cirî la none clamade par tornâ in ostarie - maraveâts pe bondance, pardabon fûr dal ordenari, a saltavin sù: “Chest sì che al è un puest dulà che o volarès jessi sierât dentri...”.*

Finalmente tutte le pecore erano state tosate e le donne avevano lavato la lana. Il pentolone con l'acqua bolliva sul fuoco e la nonna riconosceva se il ranno, più delicato rispetto a quello dei bucati di cotone, andava bene... assaggiandolo. Immergeva velocemente un dito e, dopo averlo portato alla bocca, esclamava:

“Non pizzica abbastanza...” e aggiungeva cenere.

“Non dimenticare l'ammoniaca, altrimenti l'unto del pelo rimane.”

Il ranno perciò aveva un odore che toglieva il respiro.



*Finalmentri dutis lis pioris a jerin stadis tosadis e lis feminis a vevin lavât la lane. Il cjalderon cun le aghe di bol al jere sul fûc e la none e viodeve se la lissie, mancul fuarte di chês des lavis des piecis di coton, e jere juste... cerçantle. E tocjave svelte svelte cuntun dêt la lissie e, dopo vêlu metût in bocje, e diseve: “No beche avonde...” e e inzontave ancjemò cinise. “No stâ dismenteâti la amoniache, se no il grassin dal pêl al reste”.*

*Par chel la smuee e veve une puçe che e gjavave il flât.*



Dopo i vari passaggi nell'acqua e il risciacquo al fiume - le donne qui potevano sciorinarla più comodamente - la lana diventava di un colore più chiaro rispetto a quello che aveva quando era addosso alla pecora. La nonna e Giustina poi la stendevano al sole sui graticci e qui schiariva ancora un poco sbiancata dai raggi battenti. Purtroppo questo non la rendeva soffice abbastanza per la mia pelle di bambino sulla quale, in particolare al collo, prudeva tremendamente, ma le donne erano soddisfatte e io mi potevo solo adattare.

*La lane, dopo vèle passade plui voltis inte aghe corint e metude inte lissie muarte, e vignive puartade a resentâ simpri al flum: lis feminis culi a rivavin adore a displeâle miôr e e diventave di un colôr plui clâr di chel che e veve sul imprin, intor des pïoris. La none e Justine po dopo la metevin a suiâ sot il soreli, su lis grisiolis e achì si sclarive ancjemò un pòc, sblancjade dai rais fis a plomp.*

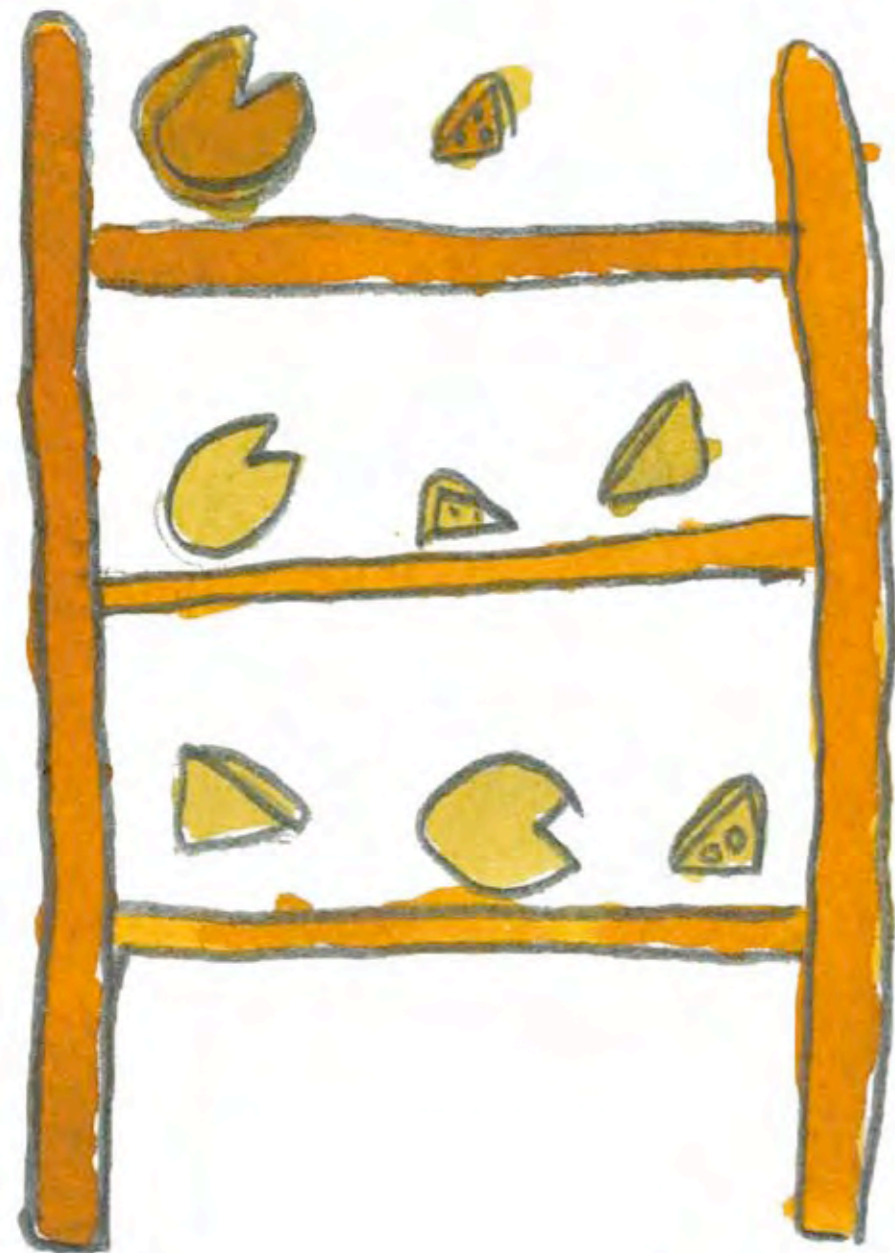
*Pecjât che chest no la rindeve fofe avonde pe mê piel di frut e, massime sul cuel, e piçave mandrete, ma lis feminis a jerin contentis de vore fate e jo, come frut, no podevi che rangjâmi.*

Quando le pecore brucavano per giorni un buon pascolo fresco, in particolare quello dei pendii più erti, allora con il latte si faceva il formaggio. Mescolando insieme quello delle pecore e delle capre, si otteneva un gusto saporito e profumato. Il sapore dolce dell'uno era attenuato da quello più selvatico dell'altro.

“Cagliare” era un lavoro da donne; gli uomini erano nei prati. Lo sfalcio dei prati, dei campi e la raccolta del mais di fatto occupavano gli uomini per buona parte dei mesi estivi, perciò l'andamento domestico, la cura ordinaria dell'orto e degli animali ricadeva sulle donne.

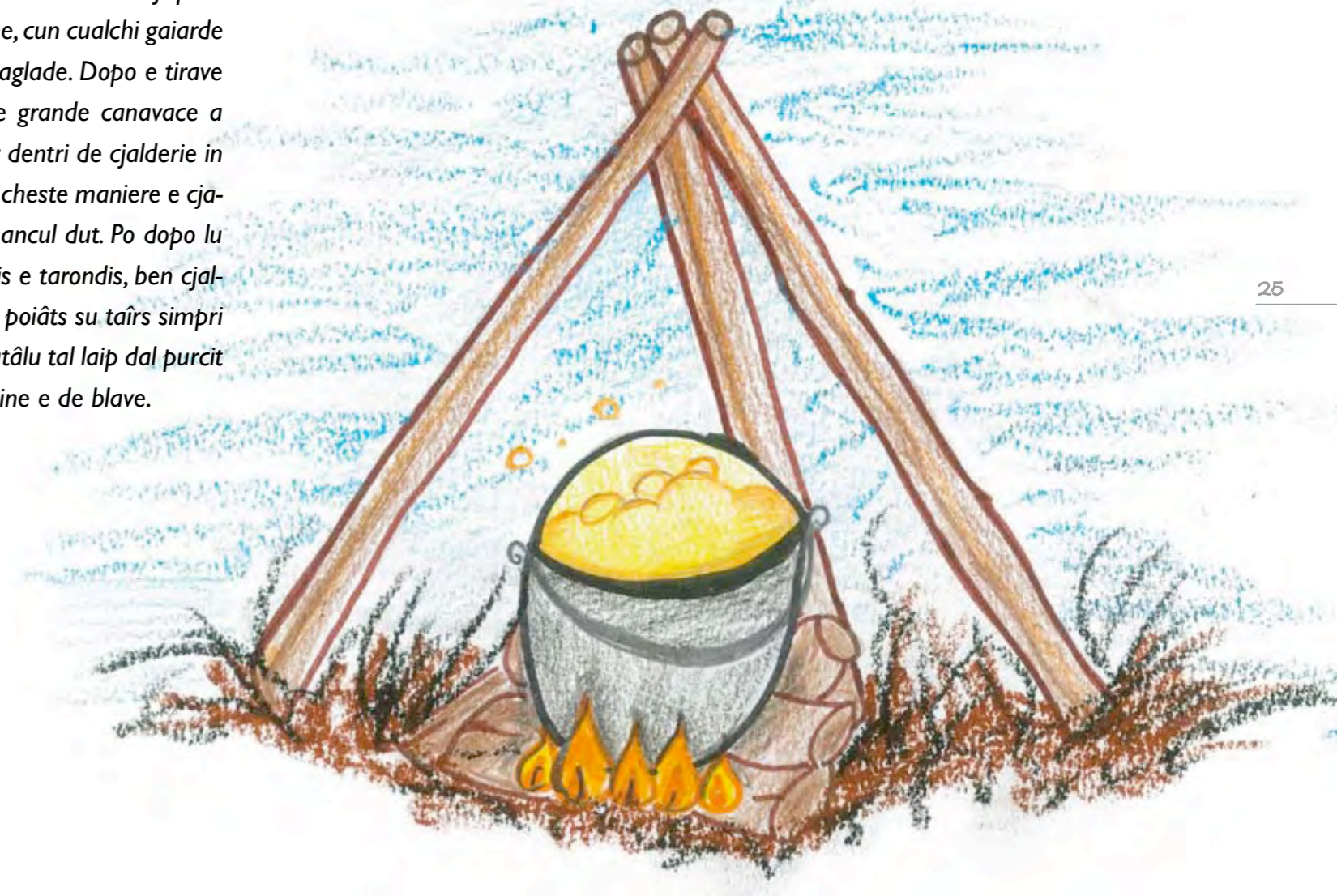


*Cuant che lis pioris a passonavin par zornadis suntun bon pasc di fen, massime chel des clevis plui ripidis, in chê volte cul lat si faseve il formadi. Messedant adun chel des pioris cun chel des cjavris, si rivave adore a vê un gust saurît e profumât. Il savôr dolç di un al jere morestât dal salvadein di chel altri. “Caglâ” al jere un lavôr de femine; i umigns a jerin pai prâts. Taiâ lis tosis dai prâts, dai cjamps e il crevâ la blave di fat a impegnavin i oms par buine part dai mês vie pal Istât, par tant l'andament de cjase e de famee, la cure solite dal ort e des bestiis e colave su lis feminis.*



Un ampio paiolo di rame era sul fuoco col latte. Quando intiepidiva - anche qui la nonna riconosceva la temperatura adatta immergendo un dito - aggiungeva il caglio. Il latte rapprendeva e diventava una grande massa di lucida gelatina bianca. Usando un ramo privo di corteccia e dai molti spuntoni lunghi una spanna, con alcune energiche mescolate Tonina rompeva la cagliata. Poi raccoglieva il formaggio fresco in un grande telo a trama larga passato entro il paiolo in maniera da sfiorarne le pareti: in questo modo prendeva subito quasi tutto. Quindi lo suddivideva in formelle tonde, ben compresse dentro le fasce di legno e conservava il siero da versare nel truogolo del maiale insieme agli avanzi di cucina e al mais.

*Une largje cjalderie di ram e jere sul fûc cul lat. Cuant che si inclipave - ancje culi la none e cognosseve la temperadure juste metinti dentri il dêt - e inzontave il cali. Il lat si piave e al deven-tave une grande masse di lustre gjeladine blancje. Doprant un ramaç cence scusse e cun tancj spon-tons, luncs une cuarte, Tunine, cun cualchi gaiarde messedade, e rompeve la caglade. Dopo e tirave sù il formadi fresc cuntune grande canavace a trame largje fate passâ par dentri de cjalderie in mût di sfiliândi lis parêts: in cheste maniere e cja-  
pave su, daurman, plui o mancul dut. Po dopo lu scompartive in formis piçulis e tarondis, ben cjal-cjadis dentri dai talçs di len poiâts su tâirs simpri di len. E cjapave il sîr par butâlu tal laip dal purcit insieme cui vanzums de cusine e de blave.*



“Sei un maiale trattato da re!” Commentava la donna quando rovesciava il pastone. Il porco si avvicinava e cominciava a grufolare: è chiaro che lui apprezzava, ma a me quella roba non sarebbe piaciuta per niente!

*“Tu sês un þurcit tratât di re!” e diseve la femine cuant che i butave jù il paston. Il þurcit si tirave dongje e al tacave a rugnuçâ e rimâ: clâr che lui al agradive, ma a mi chê robe li no mi sarès plasude par nuie!*



Il progetto "Piccole Storie d'Estate"

è stato realizzato con il contributo della Provincia di Udine.

La traduzione dei testi in lingua friulana è di Serena Martini.

I brani sono tratti dal libro

"Di sasso in sasso lo Judrio bisbiglia"

di Eleonora Galli pubblicato da Podresca Edizioni.

I laboratori di pittura sono stati tenuti da

Daniela Cazzagon e Linda Cudicio.

Gli acquerelli sono opere di bambini e ragazzi

che frequentano le attività dell'associazione Vitae ONLUS.

Il libro è un dono per le scuole elementari

ed è stato realizzato interamente con l'opera di volontariato.

Il projet "Piculis Novelis d'Istât"

al è stât realizât cul contribût de Provincie di Udin.

La traduzion dai tescj in lenghe furlane e je di Serena Martini.

I tocs a son stâts gjavâts fûr dal libri

"Di sasso in sasso lo Judrio bisbiglia"

di Eleonora Galli publicât de Podresca Edizions.

I laboratoris di piture a son stâts tignûts di

Daniela Cazzagon e Linda Cudicio.

I acuarei a son oparis di fruts e zovins

che a frecuentin lis ativitâts de associazion Vitae ONLUS.

Il libri al è un regâl pes scuolis primariis

e al è stât realizât in dutis lis sôs parts cun la opare di volontariât.







**Vitae ONLUS**

Via Borgo Scubla, 29 - Faedis, Ud - Tel. 0432 728544  
www.vitaeonlus.it - e-mail: info@vitaeonlus.it