

DISTRETTO 2060



ROTARY CLUB di GEMONA



ROTARY CLUB GEMONA

BOLLETTINO No. 95
(Anno XVII)

Maggio - Giugno 2005

ROTARY INTERNATIONAL

DISTRETTO 2060

ROTARY CLUB GEMONA

(Anno di fondazione: 1988)

il R.C. di Gemona si riunisce ogni Martedì
alle ore 19.30
presso l' Hotel Green di Magnano in Riviera.

La conviviale è prevista il *secondo* martedì di ogni mese nella stessa sede e con lo stesso orario.

il Consiglio Direttivo è convocato il primo martedì di ogni mese nella stessa sede alle ore 18.30.

Past President:

1988-1989: Pietro Nigris Cosattini
1989-1990: Pietro Nigris Cosattini
1990-1991: Giancarlo Zanolini
1991-1992: Pierfrancesco Murena
1992-1993: Romano Locci
1993-1994: Roberto Sgobaro
1994-1995: Claudio Taboga
1995-1996: Marco Bona
1996-1997: Adriano Londero
1997-1998: Mansueto La Guardia
1998-1999: Cesare Stefanutti
1999-2000: Marcello Mauro
2000-2001: Ottorino Dolso
2001-2002: Cesare Scalon
2002-2003: Alberto Antonelli
2003-2004: Pasquale Patrone

Club Contatto:
Ried (Austria)

Ufficio di Segreteria:

Viale Europa Unita 131/2, 33100 Udine (UD). Tel. 3396413452

ROTARY CLUB GEMONA

ANNO ROTARIANO 2004-2005

Presidente: Umberto Vecile

Vice Presidente: Lamberto Boiti

Segretario: Antonino Lavaroni

Tesoriere: Marco Bona

Prefetto: Adolf Trink

Membro: Andrea Maieron

Membro: Mauro Melchior

Membro: Ermens Toffoli

Past President: Pasquale Patrone

Incoming President: Francesco Peteani Pecile

COMMISSIONI

A) **AZIONE INTERNA:** Presidente Andrea **MAIERON**

a1) Assiduità e affiatamento: Cesare STEFANUTTI, Marcello MAURO, Valerio ARDITO

a2) Bollettino: : Romano LOCCI, Antonino LAVARONI

a3) Classifiche: : Giancarlo ZANOLINI, Adriano LONDERO, Roberto SGOBARO

a4) Ammissioni: : Mansueto LA GUARDIA, Pierfrancesco MURENA, Ottorino DOLSO

a5) Programmi: : Cesare SCALON, Angelo OLIVIERI

a6) Informazione rotariana : Otello QUAINO

a7) Famiglia: : Francesco MILLIMACI

B) **AZIONE D'INTERESSE PUBBLICO:** Presidente Ermens **TOFFOLI**

Membri: Alberto ANTONELLI, Antonio MELCHIOR

b1) Delegato al Rotaract: Mauro MELCHIOR

C) **AZIONE PROFESSIONALE:** Presidente Mauro **MELCHIOR**

Membri: Eligio MATTIUSSI, Francesco DALLE MOLLE, Ivano FANZUTTO

D) **AZIONE INTERNAZIONALE:** Presidente Adolfo **TRINK**

Club Contatto: Carlo CECCHINI

Rotary Foundation: Shalom ZILBERSHMIDT

Ryla, Polioplus: Claudio TABOGA

APIM scambio giovani, Informatizzazione: Lamberto BOITI

ROTARY CLUB GEMONA

Soci Onorari

Degrassi Damiano
Nigris Cosattini Pietro
Pauluzzi Luigi

Soci Effettivi

Antonelli Alberto	Olivieri Angelo
Ardito Valerio	Pasqual Enricomaria
Boiti Lamberto	Patrone Pasquale
Bona Marco	Pecile Peteani Francesco
Cecchini Carlo	Quaino Otello
Comuzzo Marcello	Rumiz Raul
Dalle Molle Francesco	Scalon Cesare
Dolso Ottorino	• Scialino Giuliano
Fanzutto Ivano	Sgobaro Roberto
Fronza Salvatore	Stefanutti Cesare
La Guardia Mansueto	Taboga Claudio
Lavaroni Antonino	Tassini Tito
Locci Romano	Toffoli Ermens
Londero Adriano	Tollardo Luciano
Lupieri Edmondo	• Tosolini Paolo
Maieron Andrea	Totis Roberto
Mattiussi Eligio	Treppo Livio
Mauro Marcello	Trink Adolfo
Melchior Antonio	Vecile Umberto
Melchior Mauro	Zanolini Giancarlo
Millimaci Francesco	Zilbershmidt Shalom
Murena Pierfrancesco	Zoratti Loris

ROTARY CLUB GEMONA

BOLLETTINO N° 95

Maggio – Giugno 2005

INDICE

Lettera del Presidente	6
Buon compleanno a	7
Programma Maggio – Giugno 2005	8
Riunioni Marzo – Aprile	9
"Tradizione e cultura a tavola: il fagiolo di Lamon", di Luciano Tollardo	14
<i>CAMPER CLUB ANTICA CONTEA GORIZIA</i>	31
"Curriculum" di Cornelio Cesare Desinant	35
Statistiche	38
Riunioni Rotariane nei Club della Provincia	40

Cari Amici,

ci stiamo avvicinando a grandi passi verso la fine dell'Anno rotariano del Centenario.

I nostri services si stanno man mano esaurendo. Abbiamo avuto la possibilità di iscrivere ben due persone disabili al soggiorno di Albarella, abbiamo partecipato con nostri fondi all'iniziativa del Rotaract Udine Nord-Gemona, che ha approfittato del fatto che un loro socio andava in Indonesia, per portare anche il nostro contributo alle popolazioni colpite dallo Tsunami,, su richiesta e in collaborazione di loro Rotaract confratello del luogo. (Sarò più preciso quando mi perverrà la loro relazione) La certezza è che sono stati soldi ben spesi perché gestiti direttamente.

Abbiamo inviato inoltre due ragazzi meritevoli al Ryla, e altri 2 nostri soci, Dirigenti scolastici, come si dice ora, hanno aderito con alcune classi della loro scuola, al progetto Distrettuale "la Carta dei doveri".

Con alcuni soci, abbiamo avuto modo di conoscere e rivedere alcuni amici del Rotary Club di Ried, che sono venuti a trovarci a Gemona. Abbiamo loro organizzato la visita della Città, che hanno molto apprezzato. Per ringraziarci dell'ospitalità, ci hanno invitato a far loro visita in settembre od ottobre, a nostro piacimento, dalle loro parti (Si sta 3 ore, organizzeremo). Ci hanno garantito una visita molto interessante in una zona coperta da vigneti di uve bianche. Anche i loro nuovi soci sono persone molto simpatiche e ci siamo trovati bene assieme, nonostante l'ostacolo della lingua, ma esistono altri modi per farsi capire...

Abbiamo partecipato, martedì 10 maggio, all'interclub con Cividale. E' stata una serata molto ben riuscita, piacevole e interessante. La presenza numerosa dei nostri soci e loro mogli, ha fatto sì che nel mio intimo peccassi d'orgoglio e di soddisfazione. Eravamo numerosi, presenti in tanti come "ai vecchi tempi" e di questo devo ringraziare tutti voi. E' un buon segno.

Vi posso assicurare che la presenza del Rotary Club di Gemona si è sempre fatta notare ovunque fosse stato bisogno. E' stato fatto un buon lavoro di squadra.

In merito agli accadimenti interni al nostro Club, essendoci al momento in cui scrivo queste righe ancora delle procedure rotariane in corso, non posso relazionarvi nulla in merito perché non ne conosco ancora gli esiti. Nel prossimo bollettino verrà riportata la mia relazione finale e conclusiva dell'anno rotariano 2004-2005, l'anno del Centenario.

Un caro saluto a tutti.

Umberto

Buon compleanno a :

Maggio

Paola Nigris Cosattini 25

Giugno

Roberta Vecile	01
Andrea Maieron	05
Antonino Lavaroni	08
Nella Zanolini	12
Giulietta Boiti	13
Marcello Mauro	13
ErmensTöffoli	18
Roberto Sgobaro	24
Carlo Cecchini	25
Francesco Dalle Molle	28

PROGRAMMA MAGGIO – GIUGNO 2005

**Martedì 3 maggio 2005 (conviviale),
Linda Foster & Edmondo Lupieri: "Il patto"**

**Martedì 10 maggio 2005
INTERCLUB CON CIVIDALE**

**Martedì 17 maggio 2005,conviviale
Mainardo Benardelli (Primo Consigliere e funzionario
vicario" a Baghdad)
"L'Iraq visto da un italiano"**

- Martedì 24 maggio 2005: da definire

**Martedì 31 maggio 2005
Dott. Giulio Cecchini: "La Sanità: lavori in corso"**

**Martedì 7 giugno 2005:
Argomenti Rotariani**

- Martedì 14 giugno: da definire

**Martedì 21 giugno:
ing Pascolo sulle "Cinture di sicurezza"**

**Martedì 28 giugno:
Cambio del Martello**

RIUNIONI MARZO – APRILE 2005

- Martedì 1 marzo 2005:

*Presiede la riunione: Umberto Vecile
Argomenti Rotariani*

Soci presenti:

Antonelli, Ardito, Boiti, Bona, Comuzzo, Dalle Molle, Fanzutto, Fronda, Lavaroni, Maieron, Mattiussi, Mauro, Melchior A., Melchior M., Millimaci, Olivieri, Patrone, Pecile Peteani, Scalon, Stefanutti, Taboga, Tassini, Toffoli, Totis, Treppo, Trink, Vecile, Zanolini, Zilbershmidt,

Presenza: 29/42 = 70%

Soci che hanno preannunciato la loro assenza: Dolso, La Guardia, Lupieri, Quaino, Zoratti

- Martedì 8 marzo 2005:

Visita del Governatore

Presiede la riunione: Umberto Vecile

Soci presenti:

De Grassi, Antonelli, Ardito, Boiti, Bona, Comuzzo, Dalle Molle, Dolso, Fanzutto, Fronda, La Guardia, Lavaroni, Londero, Lupieri, Mattiussi, Mauro, Melchior A, Melchior M., Millimaci, Murena, Pasqual, Pecile, Rumiz, Scalon, Scialino, Sgobaro, Stefanutti, Toffoli, Tollardo, Totis, Trink, Vecile, Zanolini, Zoratti

Presenza: 33/44 = 75%

Soci che hanno preannunciato la loro assenza: Cecchini, Maieron, Olivieri, Quaino, Taboga, Treppo, Zilbershmidt

Signore: Ardito, Bona, Comuzzo, Dalle Molle, Fanzutto, Londero, Mauro, Murena, Pasqual, Rumiz, Scialino, Sgobaro, Stefanutti, Tollardo, Trink, Vecile, Zanolini

Ospiti: Meinero Alda (di Marco Bona), Braidotti Simone (pres. Rotaract), Agnese Toffoli,

- Martedì 15 marzo 2005:

Presiede la riunione: Umberto Vecile

Relatore: Edmondo Lupieri

Tema della relazione: "Gli esseni, i rotoli del Mar Morto e Gesù di Nazareth".

Soci presenti:

Ardito, Bona, Cecchini, Dolso, Fronda, La Guardia, Lavaroni, Locci, Lupieri, Maieron, Mattiussi, Melchior, Melchior M., Millimaci, Murena, Olivieri, Patrone, Pecile, Rumiz, Scialino, Taboga, Tassini, Toffoli, Tosolini, Totis, Treppo, Vecile, Zanolini, Zilbershmidt, Zoratti

Soci in compenso di assenza: Boiti

Presenza: 30 + 1 / 44 = 71%

Soci che hanno preannunciato la loro assenza: Dalle Molle, Mauro, Quaino, Scalon

- Martedì 22 marzo 2005:

Presiede la riunione: Umberto Vecile

Relatori: dr Massimo Moretuzzo e dr Giorgio Peressotti

Tema della relazione: "Acqua: bene comune dell'umanità"

Soci presenti:

Antonelli, Boiti, Bona, Cecchini, Dalle Molle, Dolso, Fronda, La Guardia, Locci, Mattiussi, Melchior A., Melchior M., Millimaci, Murena, Olivieri, Pasqual, Patrone, Pecile, Rumiz, Scalon, Sgobaro, Stefanutti, Taboga, Tassini, Toffoli, Trink, Vecile, Zanolini, Zoratti

Soci in compenso di assenza: Lupieri (Relatore presso il R.C. Cividale)

Presenza: 29 + 1 / 44 = 68%

Soci che hanno preannunciato la loro assenza: Ardito, Lavaroni, Maieron, Quaino, Tollardo, Totis

- Martedì 29 marzo 2005:

Presiede la riunione: Umberto Vecile

Relatori: Giorgio Paoletti e Andrea D. Maieron:

Tema della relazione: "Abitar viaggiando: movimento camperistico in Italia e in Friuli"

Soci presenti:

Boiti, Bona, Cecchini, Comuzzo, Dolso, Fanzutto, Fronda, La Guardia, Lavaroni, Lupieri, Maieron, Mauro, Melchior A., Millimaci, Murena, Patrone, Rumiz, Scalon, Stefanutti, Taboga, Toffoli, Totis, Trink, Vecile, Zanolini, Zilbershmidt

Presenza: 26 / 44 = 60%

Soci che hanno preannunciato la loro assenza: Antonelli, Dalle Molle, Melchior M., Olivieri, Pasqual, Pecile, Quaino, Tollardo, Treppo, Zoratti

- Martedì 5 aprile 2005

Presiede la riunione: Umberto Vecile
Argomenti rotariani.

Soci presenti:

Antonelli, Ardito, Dalle Molle, Fronda, La Guardia, Lavaroni, Lupieri, Maieron, Mattiussi, Mauro, Melchior A., Melchior M., Millimaci, Pasqual, Patrone, Pecile, Rumiz, Sgobaro, Stefanutti, Taboga, Tassini, Toffoli, Tollardo, Totis, Treppo, Trink, Vecile, Zanolini, Zoratti

Soci in presenza compensativa: Boiti

Presenza: 29 + 1 / 44 = 68%

Soci che hanno preannunciato la loro assenza: Bona, Cecchini, Olivieri, Quaino, Scalon, Zilbershmidt

- Martedì 12 aprile 2005:

Presiede la riunione: Umberto Vecile

Relatore: Angelo Di Giorgio e Irina Ovtchinnikova

Tema della relazione: "Musiche e strumenti d'altri tempi"

Soci presenti:

Ardito, Boiti, Bona, Cecchini, Comuzzo, Dolso, Fanzutto, Fronda, Lavaroni, Locci, Lupieri, Mattiussi, Mauro, Melchior A., Millimaci, Murena, Olivieri, Patrone, Pecile, Rumiz, Sgobaro, Taboga, Tassini, Toffoli, Tollardo, Totis, Vecile, Zanolini, Zilbershmidt, Zoratti

Soci in presenza compensativa: La Guardia (Relatore presso il R.C. Cividale)

Presenza: 30 + 1/44 = 71%

Soci che hanno preannunciato la loro assenza: Dalle Molle, Maieron, Melchior M., Pasqual, Quaino, Scalon, Stefanutti, Trink,

- Martedì 9 aprile 2005

Presiede la riunione: Umberto Vecile

Tema della relazione: Presentazione del Video del Centenario del Rotary

Soci presenti:

Bona, Cecchini, Comuzzo, Dalle Molle, Lavaroni, Mattiussi, Mauro, Melchior M., Millimaci, Pasqual, Patrone, Quaino, Sgobaro, Stefanutti, Taboga, Toffoli, Tollardo, Treppo, Vecile, Zanolini

Soci in presenza compensativa: Boiti

Presenza: 22 + 1/44 = 53 %

Soci che hanno preannunciato la loro assenza: Ardito, Fronda, La Guardia, Londero, Lupieri, Maieron, Rumiz, Scalon, Trink

- Martedì 26 aprile 2005

Presiede la riunione: Umberto Vecile

Relatore: Prof. Cornelio Desinant

Tema della relazione: "Questioni di toponomastica, in particolare del Gemonese"

Soci presenti:

Ardito, Bona, Dolso, Fronda, La Guardia, Lavaroni, Locci, Lupieri, Mattiussi, Mauro, Millimaci, Murena, Pasqual, Patrone, Pecile, Quaino, Rumiz, Scalon, Sgobaro, Stefanutti, Taboga, Tassini, Totis, Trink, Vecile, Zanolini, Zoratti

Soci in presenza compensativa: Boiti

Presenza: 28 + 1/44 = 66%

Ospite: Marco Catania

Soci che hanno preannunciato l'assenza: Antonelli, Dalle Molle, Maieron, Melchior M., Toffoli, Tollardo, Zilbershmidt

IL FAGIOLO NELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA LAMONESE

INTRODUZIONE

La vastità e l'irregolarità del territorio lamonese, con conseguenti difficoltà naturali di collegamento, hanno da sempre caratterizzato il capoluogo e le sue frazioni per un doppio isolamento: un primo isolamento, esterno, del paese verso i centri abitati e le vie di comunicazione della bassa, ed un secondo isolamento, interno, tra frazione e frazione e fra queste ed il capoluogo. Così questo doppio tipo di isolamento montano fu la premessa e la causa di conseguenti "stati di necessità" che conferirono nei secoli le caratteristiche peculiari agli insediamenti ed alla gente lamonese. Questi stati di necessità ne caratterizzarono gli usi, i costumi, le tradizioni, il modo di parlare, il modo di abitare e di costruire, di coltivare la terra; ne giustificarono

anche atteggiamenti e forme di individualismo esasperato, che solo la necessità ed il senso di solidarietà seppero trasformare in cooperazione e aiuto reciproco.

Il territorio del Comune di Lamon (BL), vasto ed irregolare, delimitato dalle due lunghe vallate del fiume Cismon e del Senaiga, è costituito da un altopiano di origine fluvio - glaciale posto a 600 m slm e protetto a nord dal monte Coppolo; qui in questa piana fertile, chiamata per antonomasia *Campagna*, il fagiolo americano, detto *turco*, trovò un clima favorevole alla sua coltivazione e quindi diffusione. Secondo il parere di molti esperti questo habitat naturale fece assumere al legume proprietà organolettiche, delicatezza nel gusto, spinta digeribilità, gradevolezza, scorza tenera e sottile, tutte qualità che oggi contraddistinguono la sua specificità, unicità e ricercatezza.

Con la scoperta dell'America la vecchia Europa beneficiò di interscambi, in termini di *prestiti culturali*, i quali venivano veicolati attraverso la pratica del dono, pratica che aveva come destinatari dei nobili o dei prelati, i quali a loro volta li elargivano, contribuendo alla diffusione di questi nuovi prodotti in ambito alimentare. E' curioso

notare come poi molti emigranti veneti abbiano reintrodotta nella stessa America del Sud il fagiolo e le abitudini alimentari ad esso connesse, in una sorta di diffusione di ritorno o meglio di *circolarità acculturativa*, che ha portato con sé molte implicazioni tra cui il consolidarsi della solidarietà nazionale: ci assomigliamo, poiché mangiamo le stesse cose.

La storia, infatti, vuole che il fagiolo a Lamon sia stato introdotto nel 1532 dall'umanista bellunese Pierio Valeriano (1477-1558), ovvero Giovan Pietro Dalle Fosse, il quale ne aveva ricevuto in dono alcuni semi da Papa Clemente VII, con la promessa che, una volta tornato nella sua terra di origine, ne avviasse la coltivazione; l'umanista quindi ne offrì una parte al pievano di Lamon (da qui forse la denominazione della qualità "calonega", che vuol dire canonica) ed una parte al pievano di Castion (piccolo paese situato nei pressi di Belluno).

Oltre che essere un alimento base per la popolazione, tanto da essere considerato la carne dei poveri, ricco come si sa di proteine, divenne anche una risorsa economica di importanza notevole: fu infatti nel dopoguerra che il legume lamonese conquistò spazi sempre più importanti nella letteratura gastronomica a livello nazionale ed anche

internazionale, al punto che sul mercato si diffuse il fagiolo "tipo Lamon", che nulla ha da spartire con il vero fagiolo di Lamon.

LA COLTURA DEL FAGIOLO A LAMON

A differenza della patata, il fagiolo si diffuse piuttosto rapidamente, tanto che, a un secolo di distanza dalla sua introduzione, il possidente bellunese G. B. Barpo³ era in grado di fornire un elenco delle varietà più conosciute, di descriverne le tecniche di coltivazione, nonché di consigliare le consociazioni più adatte; infatti altra qualità dei fagioli era quella di consentire la consociazione con altre colture dando così modo al contadino di poter ricavare da uno stesso appezzamento maggiore prodotto.

Benché la *Regola di Lamon*, ovvero l'ordinamento giuridico lamonese in vigore dal 1330, contenente tutta una serie di norme scritte riguardanti l'uso dei pascoli, l'allevamento del bestiame e lo sfruttamento del territorio, proibisse, al punto 41⁴, le ruberie nei campi,

³ G. B. Barpo, *Le delitie et i frutti dell'agricoltura e della villa*, Venezia 1633, pp. 168-70

⁴ "41. Item statuto e ordinato che niuno homo ne persona olse over presuma tuor tege, ne rave, ne biave di campo daltri sotto pena di soldi dodese de pizoli per chadauno e chadauna fiada e amendar lo dano dato, se cholui el qual haverà dato lo dano fosse puto pizolo, cheli sui mazori de casa siano tegnudi da pagar lo ditto bando e chadaun possa accusar sul suo per suo

anche quelle dei fagioli, da cui si desume che la terra fosse sfruttata con colture di ortaggi, tuttavia solo all'inizio dell'Ottocento la coltivazione del fagiolo è ampiamente attestata sia negli *aratori* della Campagna, che nei *zappativi*⁵. Le qualità di fagiolo coltivate erano classificate in due tipi: *Spagnol* e *Calònega*; a sua volta lo *Spagnol*, che preferisce i terreni argillosi, si distingueva in *Spagnò* e *Spagnolit* (*zinquantin*); ciò che distingueva le diverse qualità del legume non erano il gusto, il colore o il valore commerciale, quanto invece la diversa dimensione e rotondità. I *Calonega*, resistenti alla siccità, sono, invece, più ovali ed appiattiti, commercialmente meno richiesti e quindi consumati maggiormente sul posto. I *Canalini* sono una varietà in disuso, in quanto presentano una buccia piuttosto consistente.

sagramento over cum uno testimonio." - 41. "Fu stabilito e ordinato che nessuno uomo osasse o pensasse di poter prendere fagioli, rape o cereali dai campi altrui e che fosse quindi tenuto a pagare dodici soldi piccoli, per ogni volta che avesse commesso il furto e a risanare il danno. Nel caso che il danno sia stato provocato da minore, gli esercenti la patria potestà, saranno tenuti a pagare l'ammenda e ognuno potrà accusare un altro per un danno subito sotto giuramento o con un testimone."

La *Regola di Lamon* è riportata integralmente in B. Mastel, *Lamon vivo ieri oggi*, Belluno 1962, pp.17-50

⁵ Le terre adatte alla coltivazione del fagiolo venivano distinte in *aratorio* e *zappativo*: con *aratorio* si indicavano i terreni situati nella piana, in località di facile accesso, con fondo sabbioso e quindi con strato di coltura abbastanza profondo; con *zappativo* invece quelli situati nelle località periferiche, spesso

La proprietà, che veniva trasmessa in eredità, aveva subito col susseguirsi delle generazioni un processo di polverizzazione; gli accentuati frazionamenti, per noi oggi anacronistici ed improduttivi, avevano precisi significati, in quanto essi costituivano una garanzia di sopravvivenza ai numerosi nuclei familiari privi di altre risorse: in media una proprietà non superava i due ettari di terreno ed era perlopiù suddivisa in appezzamenti chiamati *camp*. Date le loro dimensioni ridotte i campi erano sfruttati sino al confine e quindi aperti con il lato breve rivolto verso l'accesso, che era costituito o dalla strada comunale, *la via*, che consentiva il transito con i carri, oppure da un sentiero, *al tród*, che introduceva alle terre più periferiche; anche il limitare longitudinale, *la sóld*⁶, era ridotto al minimo, trattandosi di un passaggio erboso, che fungeva anche da confine, o *térmén*, delle proprietà: durante poi la vangatura il contadino era attento se il vicino *al tiréa entro tèra*, cioè se dissodava oltre il limite convenzionale.

Il ciclo della coltura iniziava abitualmente con aprile e prevedeva prima di tutto la concimazione del terreno con il letame

di difficile accesso per la pendenza, con terreno argilloso e quindi strato di coltura piuttosto basso.

⁶ La *sóld* era quindi improduttiva, da qui il detto "*no l ghe n fa na sóld*", detto di persona che non fa nulla.

bovino, o *leam*, che dall'angolo appartato dell'orto o del cortile veniva trasferito sul campo o con un carretto, *al carét*, o con una carriola, *la barèla*. Se invece il campo era situato in quei terrazzamenti o *rèle*⁷, che testimoniano la fedele e costante dedizione di questa popolazione all'agricoltura, il letame veniva trasportata con la gerla, *derla*.

Pochi erano coloro che si potevano permettere di arare il campo con l'aratro; spesso i contadini rinunciavano all'aratura non solo per il costo economico⁸, ma anche per evitare litigi con i confinanti, dovuti alla ridotta ampiezza dei campi. Per questi motivi il dissodamento veniva quasi sempre eseguito con la vanga a punta, se il terreno era soffice, con la forca, se il terreno era più tenace, oppure con la zappa.

Per molti anni il giorno della semina fu il 3 maggio, ovvero il giorno della Santa Croce, ma poi nella scelta del periodo si cominciò a tenere conto delle fasi lunari e si diffuse la credenza che le piante seminate in novilunio non riuscissero ad attorcigliarsi al sostegno,

⁷ Pietra su pietra, di generazione in generazione, questi muretti hanno strappato la poca e preziosa terra ai ripidi fianchi delle pendici della montagna.

⁸ Le persone addette all'aratura provenivano da fuori ed il loro compenso era di 15 £ a *stér*, 840 mq.

scalón. Non solo, anche i mutamenti di clima costrinsero gli agricoltori a slegarsi da questa data ricca di sacralità.

I semi di fagiolo, a gruppi di tre, venivano messi a dimora in buche distanti l'una dall'altra 40-50 cm., che il contadino otteneva affondando e ruotando il calcagno nella terra mossa; le buche venivano poi ricoperte spingendo con la punta o col taglio del piede la terra dentro la cavità: le righe per i fagioli si ricavavano a *stim*, vale a dire senza un tracciato sul terreno.

Molto più faticosa della semina, che avveniva praticamente in posizione eretta, era invece la sarchiatura, o *sarir*, operazione di pulizia e di manutenzione dei campi che cominciava verso la metà di maggio e che consisteva nello zappettare la terra intorno alle piantine per agevolare la aerazione delle radici e nello estirpare l'erba. Un paio di settimane dopo si eseguiva la rincalzatura, o *reàr*, raccogliendo la terra di lato e la si accumulava al piede delle piantine, il che significava *darghe tera*, dargli terra, e dove era necessario le piantine venivano sfoltite (*s'ciarirle*) o eliminate se germogliate fuori del tracciato. E' nel corso della rincalzatura che vengono piantati i sostegni lunghi un paio di metri, *i scalóe*, che devono sostenere ciascuno sei piantine (*i piant o i pié*), formando la cosiddetta *fasolèra*. Quando le corde dei fagioli

avevano raggiunto la lunghezza di 20 cm venivano avvolte da destra lungo il tutore o *scalón*.

Durante il periodo che intercorre dalla rincalzatura e la prima raccolta di fagioli le piante possono essere attaccate da parassiti quali piccole limacce, *i slacagn*, i maggiolini, *le scarpanze*, gli afidi, *i pioldi*; anche le talpe, *le sólve*, potevano arrecare danno alle piante.

Nel mese di luglio i baccelli, *le teghe*, con la loro tipica colorazione rossastra, segnalano che i fagioli cominciano a maturare ed il prodotto fresco, *la badàna*, veniva consumato con moderazione, in quanto era preferibile conservarlo per l'inverno. Nella prima metà di agosto si poteva procedere alla prima raccolta dei baccelli essiccati e da questa prima raccolta si ricavano i fagioli da semina, selezionati per integrità e regolarità della loro forma. Ma se il tempo era incerto era meglio raccogliere i baccelli mano a mano che si essiccavano per evitare che l'umidità provocasse muffe. Poi entro la prima decina di ottobre venivano raccolti i sostegni e con essi gli ultimi baccelli: quelli che erano ancora verdi venivano consumati subito, gli altri venivano sgusciati nelle sere di inverno, durante i lunghi filò invernali, e poi riposti in soffitta, chiusi in sacchi di iuta, al fresco, dove i semi erano preservati dallo sviluppo del tonchio, *I bis del fasol*.

Le eccedenze dei fagioli venivano vendute attraverso la mediazioni di alcuni negozianti del paese, in quanto non esisteva una piazza commerciale per la vendita diretta dei fagioli; la vendita dei fagioli era organizzata in funzione della lana che costituiva invece la voce più importante dell'esportazione lamonese. Purtroppo, però, la fiera della Madonna del Rosario, che si teneva il lunedì successivo alla prima domenica di ottobre, se cadeva a ridosso della tosatura invernale, non corrispondeva all'epoca in cui i fagioli erano pronti per lo scambio.

IL FAGIOLO NELLA TRADIZIONE CULTURALE

Il fagiolo oltre ad essere un legume apprezzato dal buongustaio è anche simbolo di qualcos'altro: il suo "alzarsi" verso il cielo evoca l'idea di trascendenza. Il fagiolo di Lamon ha anche delle specificità rituali che riguardano in modo particolare la semina che deve verificarsi in un giorno ben preciso, quello della Santa Croce, il 3 maggio. Eppure non si sa nulla sulla origine di questa tradizione, neppure i più anziani sanno motivare la scelta di questa data: gli anziani parlano di una *tradizion*, una *devozion*, dicono che quel giorno

fosse stato *al dì giüst par i fasòi*, il giorno giusto per i fagioli, ed infatti ogni famiglia portava a termine la semina nell'arco di quella giornata.

Ma quello che è importante notare è il concetto di sacralità che evoca quello di purezza: quest'ultimo requisito è presente nel fagiolo di Lamon, in quanto coltivato con metodi e procedure inequivocabilmente naturali.

Anche i proverbi, depositi di saggezza popolare, hanno come protagonista il fagiolo: "*Fioi, fasoi e linthoi no ie mae masa*"(figli, fagioli e lenzuola non sono mai troppi); "*Onde che ghe n'è fasoi, non ghe n'è mae fam*"(dove ci sono fagioli non si patisce mai la fame). In entrambi i due proverbi il fagiolo evoca l'idea dell'abbondanza, segno questo che nelle zone dove questi proverbi circolavano la sua assenza avrebbe degradato la qualità della vita. Ed il fatto che a Lamon questi proverbi non siano quasi più in uso ci spiega l'incalzante processo di marginalizzazione culturale che ha subito questo prodotto.

IL FAGIOLO NELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA LAMONESE

Nel circuito acculturativo¹ non viaggiano solo i fagioli, ma anche le abitudini alimentari; infatti le ricette culinarie al pari dei

¹ Cfr. pag. 2

proverbi si possono intendere come degli elaborati culturali, che racchiudono un tesoro sapienziale, che non deve essere perso, in quanto la sua sparizione può ferire l'identità etnica di una popolazione, minacciandone la qualità della vita.

Se il benessere economico ha contribuito alla sparizione dei piatti popolari, oggi si assiste al recupero o riscatto dei "piatti poveri", che arrivano a fare concorrenza, in termini di listino prezzi, alle carni più accreditate.

Dove la cultura del fagiolo si è trasformata in tradizione viva, si sono imposte delle ricette alquanto interessanti ed oggi il fagiolo fa la parte del leone in piatti che hanno fatto la storia della cucina veneta e padana in genere, tanto da essere presente persino dal pasticciare.

Sui fagioli continuò a pesare per parecchio tempo il pregiudizio della loro scarsa digeribilità che ne circoscriveva l'uso alimentare alle classi popolari: i "signori" mangiavano di solito i baccelli verdi, consigliati per la leggerezza e la digeribilità; i fagioli secchi erano invece ritenuti idonei alla alimentazione dei contadini, i quali faticavano molto; consumato durante tutto l'anno, limita l'uso del formaggio e di altro companatico, riducendo notevolmente il consumo di polenta e mais.

La base della cucina lamonese era un tempo costituita da fagioli, patate e polenta di mais variamente combinati tra loro, cui si accompagnavano, in proporzioni misurate, la carne ed il formaggio. Questo tipo di alimentazione privilegiava le popolazioni montane rispetto a quelle che abitavano nel "pedemonte", preservandole in buona misura dalla pellagra. Il fagiolo poi aveva nell'area lamonese, il ruolo alimentare che in altre zone montane aveva la castagna. I fagioli riservati al consumo domestico venivano lessati in un paiolo in quantità tale che la dispensa non ne rimanesse mai senza, una quantità cioè che durasse perlomeno tre giorni. I semi secchi venivano messi in acqua la sera prima per la mattina seguente: allora venivano sgocciolati e messi a bollire in acqua pulita. Quando si macellava il maiale era possibile reperire qualche osso da aggiungere all'acqua di cottura, rendendo così i fagioli più saporiti e nutrienti.

Dopo un paio di ore di cottura a temperatura costante, altrimenti *i fasõi i se zaléa*, venivano scolati dall'acqua, che, raccolta, serviva come fondo per la broda del maiale.

Così lessati potevano essere consumati in insalata *co l oio*, *asé e zeola*, *cossita*, *apéna cald*, *apéna cot* (con olio, aceto e cipolla, così appena caldi, appena cotti), oppure potevano essere utilizzati per

la preparazione di vari piatti: uno tipicamente lamonese e del tutto desueto era *al Pendolon*, la sapiente unione del fagiolo alla patata con soffritto di lardo e cipolle, il tutto mescolato fino a raggiungere la consistenza desiderata, e si consumava sia freddo che caldo; varia è l'origine del suo nome: per alcuni deriverebbe da *pendola*, cuneo di legno, perché veniva tagliato a spicchi, per altri da *pendolar*, in quanto veniva inserito nella manica della giacca chiusa all'imboccatura con un legaccio, penzolando così lungo il trasporto.

Un altro piatto più semplice erano *i fasõi n técia*, soffritti cioè nel lardo e lasciati bollire lentamente finché formavano un sugo piuttosto denso in cui venivano intinte fette di polenta e nella memoria di alcuni, venivano aggiunti anche alla tradizionale polenta di mais.

I fagioli rientravano come ingrediente fondamentale anche in una serie di minestre che venivano consumate prevalentemente nelle sere di inverno: *Cartufole e fasõi* era la tipica minestra a base di patate e fagioli con aggiunta di solito di pasta dura, che, dovendo essere comperata, perché non sempre la farina era disponibile in casa, rendeva la preparazione di questo minestrone vero e proprio limitata; il *Menestrin* era invece un passato di fagioli, molto denso, che veniva consumato anche freddo sul posto di lavoro.

Tra le zuppe vi era invece *al Brudéto*, che si otteneva facendo soffriggere i fagioli con un po' di condimento ed aggiungendo poi dell'acqua salata; *i fasöi in sguazét* erano arricchiti con verdure, soprattutto verze², che potevano essere conservate anche durante l'inverno.

Il fagiolo venne considerato dai Lamonesi una vera e propria Provvidenza.

La moda della alimentazione sana e biologica ha contribuito al passaggio del fagiolo da bene di prima necessità, e quindi inferiore, a bene di lusso, avendo caratteristiche nutrizionali migliori di altri prodotti ed essendo soprattutto coltivato senza l'uso di pesticidi e diserbanti.

Ancora oggi il fagiolo viene largamente impiegato nella cucina lamonese, poiché si presta alla preparazione di squisiti piatti, dal primo al dolce; si sposa abilmente con molte verdure, con la pasta, con la carne e con il pesce e si gusta con vini corposi, quali Merlot e Cabernet.

E se gli stands gastronomici della sagra paesana che si tiene la terza domenica di settembre propongono menù che sanno, anche

² Le verze, resistenti al freddo, anzi se esposte alle brinate diventano più tenere, venivano conservate in un angolo dell'orto, sotto un riparo di canne, oppure disposte lungo il muro della casa.

nella loro dizione, di "cucina povera", quali *Minestron de fasöi*, *Fasöi con la puina 'nfurmigàa*, *Fasöi co i nervet*, *Fasöi alle erbe de montagna*, *Pendolon*, *Stinco infasolà*, il tutto abbinato a fagioli conditi come Dio comanda, i ristoranti del posto propongono i *Medaglioni di pendolon alla salsa piccante*, *Gnocchetti di fagioli al burro aromatico*, *Cocotte di pasta e fagioli*, *Vellutata di fagioli alle erbe provenzali*, *Fagioli su nido di scoglio alla salsa mediterranea*, *Bignè con crema di fagioli*, privando i piatti tradizionali, con queste loro raffinate definizioni e guarnizioni, degli odori e dei sapori che scaturiscono al solo modo popolare di nominarli.

L'ottenimento dello I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) da parte dell'Unione Europea resta importante obiettivo raggiunto nel 1996: con questo riconoscimento la qualità e la tipicità del legume vengono valorizzati tanto da collocare il fagiolo di Lamon nella elite dei prodotti orticoli Comunitari.

BIBLIOGRAFIA

F. VENDRAMINI, *Le comunità rurali bellunesi: secc. XV e XVI*, Belluno 1972

- F. TESSARI, *Geomorfologia del bacino di Lamon, Val Cismon, Alpi Dolomitiche*, Edizione Museo Tridentino di Scienze Naturali, Trento 1973
- G. B. PELLEGRINI, *Dizionario del feltrino rustico*, Padova 1971
- B. MASTEL, *Lamon vivo ieri ed oggi*, Belluno 1962
- B. MASTEL, *Lamon al vecio parlar de to mare*, Belluno 1979
- P. INNOCENTI, *Geografia del turismo*, Roma 1990
- AA.VV., *Il fagiolo di Lamon*, Consorzio per la tutela del fagiolo di Lamon
- AA.VV., *Lamon: la storia, la cultura, il turismo, la gastronomia e i servizi*, Pro Loco Lamon 1992
- D. PERCO, *Fava, patata, fagiolo, papavero: sistemi e tecniche tradizionali di coltivazione e di utilizzazione nel bellunese*, in Comunità Montana feltrina, Centro per la documentazione della cultura popolare
- G. B. BARPO, *Le delitie et i frutti dell'agricoltura e della villa*, Venezia 1633
- Rag. Luciano Tollardo*
- Relazione tenuta l'11 gennaio 2005 presso il Green Hotel di Magnano in Riviera.*

CAMPER CLUB ANTICA CONTEA GORIZIA

Via Grado, 9—34170 Gorizia e-mail, telefono/fax 04815350.43

Parlare del turismo itinerante significa parlare di una scelta di vita, non nel senso di una vita nomade, come qualcuno potrebbe immaginare, ma; una scelta ponderata.

Questa scelta naturalmente si compone in più parti; la prima e più importante, è quella di vivere la vacanza in libertà, nel rispetto della natura, senza quei vincoli che una vacanza tradizionale impone, come quella di una prenotazione alberghiera dove sostare durante il soggiorno, ecc.; un'altra motivazione della scelta del *plein air*, è la possibilità della scoperta di luoghi remoti, che l'informazione turistica fatica a reclamizzare, ma che invece il *plein air* passa parola del campeggiatore itinerante veicola facilmente. Potrei continuare con diverse motivazioni del perché della scelta del turismo in libertà, però quello che mi è stato richiesto di condividere con voi questa sera, è l'entità del turismo *plein air* in Italia e negli altri paesi europei.

La produzione e la vendita di autocaravan in Italia è in continua evoluzione. Mentre è fortemente regredita la produzione e vendita di caravan. Da ciò emerge che il campeggiatore italiano, sostanzialmente, predilige l'autocaravan e, quindi, il turismo itinerante. Un turismo per tutti, per tutte le età, che si armonizza più con l'ambiente che con le strutture urbanistiche esistenti, dove la legislazione nazionale privilegia il turismo alberghiero, creando difficoltà alla circolazione del campeggiatore. Fortunatamente i Comuni che accolgono bene i camperisti sono di gran lunga superiori a quelli che ostacolano il *plein air*.

A questo punto, sorge spontanea una considerazione: non si può produrre o vendere veicoli solo sull'ala dell'entusiasmo del momento e sui dati statistici che danno vincente questo settore.

Se è vero che in Italia i Sindaci abusano della carenza di leggi nazionali e di alcune equivocate norme regionali per arrestare il flusso degli autocaravan, è pur vero che le organizzazioni dei campeggiatori, assieme ai costruttori ed ai concessionari di vendita, devono adoperarsi per ridurre la fortissima diffidenza della classe politica italiana, e per coordinare un analogo impegno a livello europeo.

Una considerazione. Nell'ultimo anno il turismo italiano — secondi dati ISTAT ha subito un leggero regresso, sono diminuiti i turisti provenienti dai Paesi Bassi, dalla Germania, dalla Svizzera e dalla

Gran Bretagna. Un turismo che raggiunge un giro d'affari di circa 140 miliardi di Euro e che da lavoro ad oltre 2 milioni di persone. Un turismo in grado di crescere ulteriormente e di creare nuovi posti di lavoro, questo segnale d'allarme non può essere trascurato. Tra le possibili cause possiamo ricordare il rapporto di cambio fra Euro e le monete forti; l'aumento dei prezzi per il soggiorno; gli effetti negativi di azioni terroristiche (11/09/01); l'entrata in campo di altre nazioni quali la Cina; il moltiplicarsi di forma di ricettività (agriturismi, villaggi, B&b, etc.) per meglio rispondere alle esigenze del cliente/turista.

Ma, quando il turismo è in crisi, è inutile parlare di qualità del prodotto offerto per giustificare prezzi non competitivi. L'Italia si caratterizza, dal resto dell'Europa, per la molteplicità di turismi, ma non riusciamo a battere la concorrenza di Spagna, Grecia, Tunisia, Turchia, Croazia e Slovenia.

In Italia giungono dal resto dell'Europa 6.757.064 campeggiatori stranieri. Mentre in Italia il nostro territorio coinvolge poco più di 8.500.000 persone, inclusi i possessori di carrelli tenda, di tende e frequentatori di bungalows. In Europa oggi circolano più di 4 milioni di caravan e i milione di autocaravan. in Italia attualmente circolano poco più di 377.745 caravan, 192.335 autocaravan (con una produzione annua di circa 20.000 mezzi) e 2.100 carrelli tenda, il che significa all'incirca che per ogni mille abitanti circolano 4 caravan e 1,5 camper. Cosa però viene offerto al campeggiatore straniero ed italiano? Oltre 2.300 campeggi, circa 900 aree di sosta riconosciute dai Comuni, oltre 1.600 aree di sosta libere, 900 aree di sosta collocate nelle aziende agrituristiche. I campeggi sono certamente i luoghi più adatti per trascorrere le proprie ferie in plein air ed è quindi naturale che la maggior parte di queste strutture siano sorte nelle località marine e montane. Quando però il campeggiatore diventa un viaggiatore e si muove per scoprire e conoscere un determinato paese, il suo diventa un "turismo culturale" ed egli vuole visitare città, parchi naturali, abbazie, musei, in questo caso, cambiano anche le sue esigenze logistiche e le strutture campeggistiche esistenti, così come sono concepite, appaiono, il più delle volte, insufficienti o inadatte. Le motivazioni sono diverse. In primis la loro dislocazione, prevalentemente in luoghi di villeggiatura, e che comunque non può essere capillare dal punto da soddisfare tutte le necessità di chi si sposta da un centro di visita all'altro. Con dati del 2003 notiamo che nella nostra Regione si contano 33 camping contro i 112 delle Marche, e i 208 della Puglia, peggio di noi stanno il Mouse e la Basilicata. Se

aggiungiamo che per la maggior parte dei campeggi chiude alla fine della stagione estiva, mentre a luglio e agosto non c'è quasi mai spazio per soste brevi, essendo questo spazio completamente occupato da campeggiatori stanziali, viceversa, il turista itinerante circola tutto l'anno. Infine, l'alto costo dei campeggi, soprattutto in Italia, più del doppio della media europea, per mezzi del tutto autosufficienti, che hanno solo la necessità di scaricare il serbatoio del WC, mediamente ogni tre o quattro giorni, e rifornirsi d'acqua, di solito una volta la settimana. Da evidenziare che, negli ultimi 6/7 anni, le tariffe dei campeggi italiani sono aumentate complessivamente di quasi il 34%. Il turista itinerante deve quindi essere libero di poter circolare, sostare e soggiornare su tutto il territorio nazionale, come sancito dall'art. 16 della Costituzione della Repubblica Italiana e dall'art. 185 del Codice della Strada, ma deve anche essere messo nella condizione di avere quel minimo supporto di strutture, che gli permetta di ricevere l'accoglienza dovuta ad un visitatore.

Nel Friuli Venezia Giulia sono censite 21 aree di sosta con camper service, dove la sola provincia di Vicenza ne ha 18, la metà delle quali gratuita; per non parlare della Regione Marche, dove aree di sosta con camper service ne contiamo ben 100. Fatta questa precisazione, tranne qualche sconsiderato, che va giustamente punito, ma singolarmente, non come categoria, i camperisti ne usufruiscono; e sarebbero veramente degli sciocchi se non usassero le comodità che hanno a disposizione. Non ha le stesse comodità, invece chi viaggia in automobile; eppure nessun sindaco vieta la sosta alle automobili per "motivi igienici sanitari".

Pertanto necessita fare delle scelte che portino alla realizzazione di strutture a soddisfare l'esigenza del turismo itinerante, infatti:

- Il turismo itinerante è l'unico forma di turismo che non risente della crisi del settore, in atto in Italia da un paio di anni a questa parte, anzi è in costante progressivo aumento;
- Non comporta consumo o alterazione del territorio, richiede poche strutture fisse, in pratica un pozzetto di scarico e un rubinetto dell' acqua, niente cemento, soltanto spazi verdi;
- E' una forma di turismo sempre più culturale, che pertanto aiuta a valorizzare il patrimonio artistico e storico del nostro Paese, scoprendo luoghi poco conosciuti;
- Il costante aumento delle vendite dei mezzi ricreazionali comporta lo sviluppo di un settore industriale, con anche un ampio indotto, per il quale l'Italia è nei primi posti in Europa;

- È un turismo non limitato alla sola stagione estiva, ma si svolge nell'arco di tutto l'anno;
- Contrariamente a quanto alcuni credono, non è un turismo povero; si calcola che l'equipaggio di un autocaravan spenda dai 50 ai 100 €. Al giorno.
- È un turismo utile all'intero tessuto sociale; i soldi spesi dai camperisti non vanno in tasca ai soli albergatori o ai "tour operator", ma, vengono distribuiti a pioggia sul territorio: ne usufruiscono bar, ristoranti, negozi di alimentari, rosticcerie, pescherie, panifici, giomalai, librerie, casse dei musei, negozi di souvenir, etc.

Quali conclusioni trarre da quest'incontro?

1. Il turismo itinerante è un'evoluzione del campeggio, ma, se pure è vero che il turista può fermarsi per un periodo di tempo a far vita di campeggio e il campeggiatore può decidere di mettersi a viaggiare per fare il turista, i due modi di trascorrere il tempo libero non sono la stessa cosa e, pertanto, richiedono strutture, supporti, normative e regole di comportamento che non coincidono, se non in parte. Se non è compreso questo punto, non si può attuare una seria politica del turismo. Il turismo itinerante, però non si sostituisce al campeggio, i due fenomeni vanno di pari passo e sono in continuo e costante aumento, come dimostrato dai dati delle vendite precedentemente illustrati.
2. Attuare leggi univoche e precise su tutto il territorio nazionale, riguardanti il turismo, senza dare possibilità d'interpretazioni personali e restrittive da parte di Sindaci inclini a respingere il turismo itinerante.
3. Da questo punto, come le organizzazioni Internazionali del Caravaning, quali la ConfederCampeggio, le quali contribuiscono e dialogano tra loro per proporre normative comuni in fatto di turismo, anche il Parlamento Europeo ha il compito di legiferare leggi comuni in tema sul turismo itinerante e sul codice della strada.

Giorgio Paoletti

Relazione tenuta presso il Green Hotel di Magnano in Riviera il 29 marzo 2005

Curriculum del dott. prof. Cornelio Cesare Desinan

Il dott. Prof. Cornelio Cesare Desinan nasce a Pirano d'Istria il 21 agosto 1944. Studia alla Scuola Media Ellero di Udine, al Liceo Classico Stellini e si Laurea in Lettere Classiche all'Università di Trieste.

Per molti anni Insegnante di Lettere alle Scuole Medie Inferiori.

Appassionato fin da bambino di toponomastica rivolgeva a tutti sul perché del nome di un paese e da cosa derivasse.

Socio della Società Filologica Friulana dal 1971, membro della Deputazione di Storia Patria e della Società Italiana di Glottologia.

Ha collaborato con diverse Pubblicazioni, fra cui: Sot la Nape, Ce Fastu, memorie Storiche Forogiuliesi.

Ha collaborato con numeri unici della Società Filologica Friulana, con la Rivista di Studi Alpini, con la RAI e con Radio Spazio 103.

Dal 1972 ha scritto e pubblicato i seguenti volumi:

Toponomastica di Arterga.

Toponomastica di Magnano in Riviera.

Toponomastica di Povoletto.

Toponomastica di Osoppo

Problemi di toponomastica, miscellanea 1 e miscellanea 2

Agricoltura nella toponomastica del Friuli Venezia Giulia

Le varianti del nome di Luogo.

Toponomastica internazionale.

Toponomastica e architettura prelatina in Friuli

Antiche genti del Friuli

Tracce toponomastiche, Edizione 1. Edizione 2. (in programma la 3.)

Itinerari friulani – nomi di Luogo tra storia e leggenda

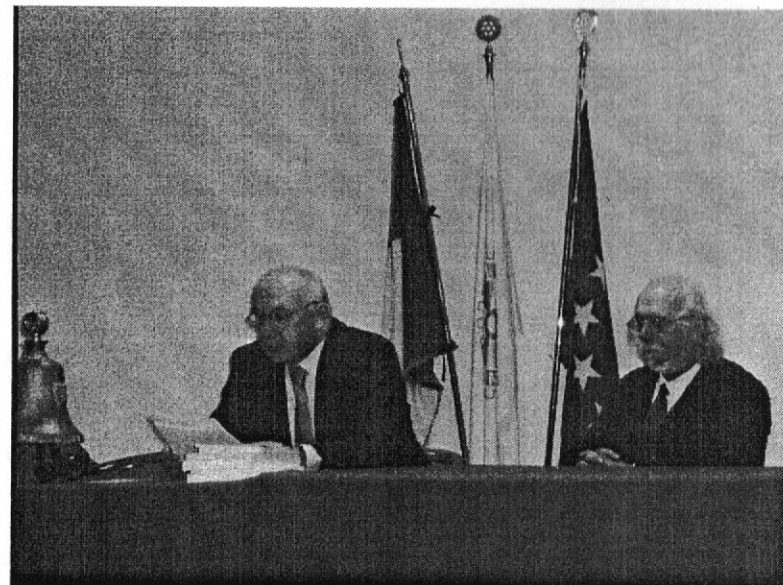
Escursioni tra nomi di luogo del Friuli

Di Itinerari ed Escursioni sono previste le seconde edizioni

San Michele Arcangelo nella toponomastica friulana

In scrittura il Primo Volume di nomi di Luogo studiati e conosciuti

Coltiva un sogno nel cassetto: un Archeologo anche dilettante che scopre le rovine di Atlantide per poterne studiare la toponomastica.



MARTEDI' 26 APRILE:
RELAZIONE DEL PROF. CORNELIO CESARE DESINANT
SU "Questioni di toponomastica, in particolare del Gemonese"

Tabella A: Presenze riunioni A. R. 2004/2005

MESE	L	A	S	O	N	D	G	F	M	A	M	G	TOTALE	%
	5	2	4	4	5	3	3	4	5	4			39	
SOCIO														
ANTONELLI	2	0	1	1	2	1	1	1	3	1			13	33%
ARDITO	4	2	3	3	4	3	2	3	3	3			30	77%
BOITI	4	1	2	3	4	3	3	3	5	4			32	82%
BONA	5	1	4	3	5	3	3	4	5	3			36	92%
CECCHINI	2	0	2	2	3	1	2	3	3	3			21	54%
COMUZZO	1	0	1	1	2	2	0	0	3	2			12	31%
DALLE MOLLE	2	1	1	2	3	2	1	2	3	2			19	49%
DOLSO	2	0	2	3	5	3	1	3	3	2			24	61%
FANZUTTO	0	0	2	1	0	1	1	1	3	1			10	26%
FRONDA	0	0	3	4	1	2	2	3	5	3			23	59%
LA GUARDIA	2	1	3	4	1	2	2	4	4	3			26	67%
LAVARONI	3	1	3	3	4	3	2	3	4	4			30	77%
LOCCI	3	0	2	3	2	2	3	2	2	2			21	54%
LONDERO	1	1	0	0	0	2	0	0	1	0			5	13%
LUPIERI	4	0	3	2	4	3	3	4	4	3			30	77%
MAIERON	2	1	3	1	3	1	2	2	3	1			19	49%
MATTIUSI	4	0	3	3	3	3	3	4	4	4			31	80%
MAURO	5	2	4	0	3	2	2	2	3	4			27	70%
MELCHIOR A.	3	0	3	4	3	2	1	3	5	2			26	67%
MELCHIOR M.	3	1	3	3	4	3	2	2	4	2			27	70%
MILLIMACI	1	0	1	4	5	3	2	4	5	4			29	74%

MURENA	1	1	0	2	4	2	1	1	4	3			19	49%
OLIVIERI	1	0	2	3	2	3	2	2	3	2			20	51%
PASQUAL									3	3			6 / 8	75%
PATRONE	4	1	3	3	3	3	2	4	5	4			32	82%
PECILE	1	2	4	4	4	2	2	3	4	3			29	74%
QUAINO	2	0	2	1	3	3	1	1	0	2			15	39%
RUMIZ	4	2	4	4	5	2	3	3	4	3			34	87%
SCALON	4	1	4	2	3	3	2	3	4	1			27	69%
SCIALINO	0	0	1	0	2	1	0	0	2	0			6	15%
SGOBARO	3	1	3	1	3	1	2	3	2	4			23	59%
STEFANUTTI	3	0	3	2	3	3	1	2	4	3			24	61%
TABOGA	3	0	4	3	4	2	3	2	4	4			29	74%
TASSINI	1	1	2	4	4	2	2	4	3	3			26	67%
TOFFOLI	5	2	3	4	4	3	2	3	5	3			34	87%
TOLLARDO									2	3			5 / 8	63%
TOSOLINI	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0			2	0,5%
TOTIS	3	1	3	1	3	2	2	2	4	3			24	62%
TREPPA	2	0	2	1	2	2	1	0	2	2			14	36%
TRINK	5	2	4	4	4	3	2	2	5	2			33	85%
VECILE	5	2	4	4	5	3	3	4	5	4			39	100%
ZANOLINI	2	1	3	4	5	3	3	3	5	4			33	85%
ZILBERSHMIDT	2	0	2	2	2	1	1	1	3	1			15	39%
ZORATTI	2	0	1	2	2	0	1	1	3	3			15	39%

RIUNIONI ROTARIANE DEI CLUB della PROVINCIA di UDINE

Rotary Club (tel. segreteria)	Luogo	Giorno e Ora	Conviviale
CERVIGNANO/ PALMANOVA (0432-928404)	Hotel International Cervignano	2° e 4° Giovedì 19.45	1°, 3°, 5° Giovedì 20.00
CIVIDALE DEL FRIULI (0432-731839)	Ristorante Al Castello Cividale del Friuli	Martedì alterni 19.00	Martedì alterni 20.00
LIGNANO SABBIADORO- TAGLIAMENTO (0431-906943)	Ristorante Bella Venezia Latisana	altri Martedì 19.30	4° Martedì 19.30
CODROIPO - VILLA MANIN (0432 - 906943)	Ristorante del Doge Passariano	Altri martedì 20.00	2° e 4° martedì 20.00
TARVISIO (0428-3176)	Ristorante Stella Alpina Camporosso	altri Lunedì 20.00	1°, 3° e 5° Lunedì 20.00
TOLMEZZO (0433-2180)	Hotel Carnia Stazione Carnia	altri Giovedì 19.00	1° Giovedì 20.00
UDINE (0432-294631)	Astoria Hotel Italia Udine	altri Martedì (Lug e Ago tutti Martedì) 19.00	2° e 4° Martedì 19.45
UDINE NORD (0432-507310)	Astoria Hotel Italia Udine	altri giovedì 19.30	5° giovedì 20.15 (luogo da destinare)
UDINE - PATRIARCATO (0432-507310)	Astoria Hotel Italia Udine	tutti i Lunedì 19.30	giorno e luogo da destinare

manlag@libero.it