

Tiere *terra friulana* furlane

RIVISTA
DI CULTURA
DEL TERRITORIO

Ottobre 2011
Anno 3 Numero 3
issn 2036-8283

10





*Si fa buio a Malga Crostis,
agosto 1970. Diapositiva in bianco
e nero di Gualtiero Simonetti.*

Plui salams e mancul stradis

Un mio simpatico nemico politico mi accusa di “andare sempre per sagre”. È vero, sono un assiduo frequentatore delle feste paesane: ciò mi consente di sentire gli umori della gente ma, soprattutto, di capire qual è lo “stato dell’arte” di tanti prodotti locali. È deprimente vedere come in un certo paese si faccia la sagra della salsiccia quando si sa benissimo che l’ultima salsiccia ivi prodotta risale al 1955, l’anno in cui il *purcitàr* Eusebio Colautti, vero mastro salsicciaio, andò a fare il muratore in Svizzera. Nè in quella pur amena località vi è più rumore o sentore di maiali. Qualcuno mi dice che chi ha tentato di allevarne in tempi recenti, anche su piccolissima scala e in modo ecologico, si è scontrato con tecnici e funzionari e amministratori e sedicenti igienisti: una battaglia persa in partenza.

Talvolta va meglio e la sagra riesce a richiamare tanto popolo attorno a prodotti, un tempo della cucina povera, ora divenuti rare leccornie. Merito dell’intelligenza dei promotori, ma soprattutto di quei produttori che, spesso con ammirevole testardaggine, continuano una

tradizione di secoli.

La settimana scorsa ero alla festa del *maiarut* a Surisins di Sotto, dove pare che il *maiarut* sia più genuino di quello di Surisins di Sopra. Dopo qualche bicchiere di vino intavolai il discorso con un agricoltore del loco, anche per saperne di più su questo *maiarut* che, si dice, si vocifera, Surisins è piccolo e la gente mormora, venga ormai quasi tutto dalla Cina. L’agricoltore, facciamo uno e ottantanove per 120 chili, mi raccontò immantinentemente la sua odissea per produrre il *maiarut*, dove dovette frangersi e quasi soccombere sotto i marosi dell’ASL.

Qui da secoli – mi diceva – si mangia il *maiarut*, e mai uno che avesse mal di pancia. Mo’ devi compilare una catasta di carte e mai che siano contenti, c’è sempre qualcosa che manca, c’è sempre qualcosa che non va, c’è sempre un verbale in agguato; sono stato in Austria e in Francia a visitare aziende che fanno prodotti simili: là ci sono stretti controlli veterinari, ma quando il prodotto è sano nelle materie prime e arriva sano al mercato, nessuno ti rompe. Intanto ci avviciniamo alla stalla del mio interlocutore: ne esce quel profumo, ora più prezioso di uno *Chanel*, che sa di paglia di frumento, di latte, di *buiace* fatta con l’erba medica...

– Faccio il *maiarut* per passione
– mi dice il *contadin di Surisins*

– perché me lo ha insegnato mio padre. Per il resto coltivo foraggiere per la stalla, asparagi, meli e viti –.

Immagino che si alzi ad ore antelucane, e con lui tutta la famiglia. Devono avere una capacità lavorativa sovrumana per stare dietro a tutte quelle cose.

– Andiamo a vedere i terreni – dico.

Vedere della terra regolarmente letamata è ormai evento talmente raro che potrebbe diventare un richiamo turistico.

Qui il contadino di Surisins mi fa una faccia affranta.

– Terreni? Quali terreni? Ormai è roba da WWF, facciamoli diventare patrimonio dell’umanità, chiamiamo quelli dell’Unesco –.

Mi sto chiedendo se la miscela (chiamatela pure uvaggio) di Verduzzo, Picolit, Pinot bianco, Ribolla e Tocai che questo robusto figlio del Friuli produce non sia stata esiziale per la buona funzionalità delle sue cellule cerebrali.

– Terreni? – continua il mio interlocutore – ma certo, fin che durano. Tra strade, superstrade, urbanizzazioni d’ogni sorta, svincoli, rotonde, sovrappassi, sottopassi, bretelle, circonvallazioni, zone industriali, zone artigianali, capannoni vuoti, capannoni in costruzione, capannoni in progetto, espansioni edilizie con una natalità mai stata così bassa,





Un biel viodi... una vista che apre il cuore!

città che crescono con abitanti che diminuiscono, la terra è destinata a sparire. Venga, le faccio vedere gli ultimi lombrichi... –

Così, tra la circonvallazione di Surisins, manco fosse Los Angeles, un alto viadotto e mezza dozzina

di capannoni vuoti circondati da terreni *pustots* divenuti discarica per inerti, troviamo due ettari quasi equamente suddivisi tra asparagi, erba medica e mais. La

terra è morbida, scura, quasi burrosa, deve essere molto fertile.

– Già, molto fertile – dice il mio interlocutore – come tutta la terra che era qui e che è scomparsa. Per sempre –.

È un grido di dolore. Costruire un metro quadrato di terreno fertile è costato sangue e sudore, per centi-

naia di anni, a migliaia di persone. Un colpo di ruspa ed è tutto finito.

– Abbiamo sposato il modello veneto – continua il *contadin di Surisins*, imprecaando contro la Regione, la burocrazia della Regione, i politici della Regione e, non ultimi, gli Uffici tecnici comunali – mica quello carinziano o quello sloveno. I capannoni sono vuoti, ma continuano a costruirne. Come se avessero continuato a costruire stalle man mano che queste chiudevano. Che senso ha? Eppure se io voglio fare uno scaglino, o, dio non voglia, aprire una finestra, ho addosso uno stormo di angeli vendicatori, travestiti da tecnici e da burocrati, che non mi fanno dormire malgrado le fatiche della giornata.

Perché non posso fare una piccola porcilaia per una ventina di maiali che daranno ottimi salami, mentre un figuro nascosto in un ufficio di Udine può distruggere 20 ettari in una giornata?

A un assessore non resta che andarsene con la coda tra le gambe dopo le rassicurazioni e gli incoraggiamenti di rito. A sua scusante potrà dire che non tutto il Friuli è come Surisins di Sotto e che, in questa democrazia, il suo potere è

giustamente limitato.

Al lettore ci tiene, però, a far sapere che disapprova le sagre che hanno come richiamo un prodotto che da anni non si fa più in loco, ma ciò è abbastanza secondario: è più importante far sapere che si batterà nelle sedi istituzionali a favore della terra friulana, la *Tiere furlane*, viepiù minacciata, in modo irreversibile, da asfalto e cemento. I capannoni vuoti non fanno puzza, ma rovinano il turismo. È inutile che si dica “venite a vedere che bel castello” quando per arrivarci si deve passare tra due ali di capannoni vuoti, una discarica a cielo aperto, si spera per inerti, e ruspe che si muovono dove potrebbero esserci vacche al pascolo.

Credo che mi attirerò parecchie antipatie, ma lo devo a quel *contadin* di Surisins che lavora *di un scür a chel altri*, e anche qualcosa di più.

Quanto all'andar per sagre posso rassicurare i miei critici: continuerò a farlo. Anche se, in verità, quando ne hai fatte un paio per settimana avresti già raggiunto un buon livello di saturazione psicologica. Il tasso di colesterolo ematico non sembra risentirne: un altro punto a favore dei prodotti nostrani.

Il *maiarut*? Cerchereste invano questo nome sul Nuovo Pirona, è un nome di fantasia, così come *Surisins*. Il lettore li può sostituire con nomi reali.

L'assessore regionale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali
Claudio Violino

