

Rotary

Club di
Cividale del Friuli
"Forum Iulii"



Notiziario

41° Anno Sociale
N. 7 - Febbraio 2020



L'arte norcina in Friuli-Venezia Giulia

Ho pensato di dedicare questo numero a quanto appreso (grazie a Loris Basso e Toni, il purcitar di Faedis) in occasione della nostra cena "delle ossa".

Un animale che in un anno di allevamento, cibandosi di avanzi della cucina contadina, poteva produrre circa **150 kilogrammi tra carne e grasso**, era certamente il maiale il migliore amico degli abitanti del Friuli, una terra molto povera fino a pochi decenni fa. **"A son plui dīs che luiàniis"**. Questo detto popolare sta ad indicare come l'allevamento familiare dei suini fosse utilizzato **"allo scopo di procurarsi una certa quantità di ottimo cibo serbevole e un buon condimento"** (Pirona, 1869),

continua a pag 2



Anno Rotariano 2019 - 2020

Motto: "Il primo passo nell'evoluzione dell'etica è un senso di solidarietà con altri esseri umani."

Presidente Internazionale	Mark Daniel MALONEY (USA)
Governatore del Distretto 2060	Massimo BALLOTTA
Assistente del Governatore	Otello QUAINO
Presidente del Club	Antonella PELLEGRINI
Vice Presidente	Flavia BRUNETTO
Vice Presidente	Guido Maria GIACCAJA
Past President	Alessandro RIZZA
Segretario	Paolo BIANCHI
Tesoriere	Gianandrea DORGNACH
Prefetto	Paolo MARINIG

Sommario

Lettera del Presidente.....	5
Comunicazioni e informazioni ai Soci	7
Bollettino delle attività di Gennaio 2020	9
Prospetto delle presenze alle riunioni	12
Programma di Febbraio 2020	13

La copertina

ma come al tempo stesso non riuscisse a soddisfare il fabbisogno reale di carne e di grassi della famiglia stessa.

Le carni suine, come del resto tutti i componenti della dieta, venivano razionate scrupolosamente: *la bravùra no era cjàtá un pissul musèt ogni dì, ma rivà a dividilu in disivòt fetis!*

La storia del maiale nel mondo

Inizia in un'epoca remota quale la "rivoluzione neolitica" caratterizzata dal deciso e repentino cambiamento da parte di alcune popolazioni, dalla caccia e dalla raccolta spontanea dei prodotti, ad un sistema di vita più sedentaria basato sull'agricoltura e l'allevamento di quegli animali considerati domestici. Il periodo storico, che si colloca tra il **4500 e 5000 a. C. in Cina**, pone in evidenza il maiale come precursore dell'allevamento rurale addomesticato della preistoria stessa, ma accreditati storici lo collocano nel territorio che parte dalle coste più orientali del Mediterraneo e passando attraverso la Mesopotamia, raggiunge il golfo Persico. Il maiale domestico discende dal cinghiale. Sembra che il suo addomesticamento sia avvenuto molto prima dell'allevamento di capre e pecore e quindi questo animale potrebbe essere **il più antico amico dell'uomo!**

Le sue carni erano particolarmente apprezzate anche dai Romani, come testimoniano le ricette presenti nell'opera "*De Re Coquinaria*" del gastronomo Apicio. Per renderle maggiormente conservabili i Romani svilupparono tra l'altro anche la tecnica della salagione.

Nella mitologia greca e romana il maiale era considerato un animale innocente, messaggero degli dei e garante di Giove nella stipula di contratti. Nel Medioevo, ai tempi di Gregorio Magno, il povero animale divenne invece simbolo della lussuria e dell'eresia e quindi di peccato.

Sempre nel Medioevo fu però poi riportato alla sua dimensione domestica con l'iconografia di Sant'Antonio Abate (il maiale viene raffigurato vicino al santo con altri animali), santo protettore dei norcini. (Salvador, 2000).



Il norcino (*purcitar*) e la lavorazione del maiale

Il termine norcino significa di Norcia, dove sin nell'antichità c'erano esperti castratori di maiali (la castrazione garantisce l'assenza di odori sgradevoli nelle carni) e maestri nel lavorarne le carni. Ne "*Il divin porcello*" di Luigi Rigazzi è riportato che questa loro arte li rendeva idonei a cavare denti, incidere accessi, sanare fratture e asportare cataratte e furono **i primi castratori di bambini da avviare alla carriera lirica come voci bianche.**

In Friuli-Venezia Giulia, come in altre regioni d'Italia, nello scorso secolo l'arte si tramandava di generazione in generazione. Il lavoro del norcino, che di solito era un agricoltore, un casaro, o un altro lavoratore del luogo, si concentrava nei mesi di dicembre e gennaio.

L'uccisione del maiale era accompagnata nelle case da un "**clima festoso**" che portava spesso le persone a bere un bicchiere di vino di troppo! In tempi in cui, a differenza dei nostri giorni, la disponibilità di cibo era piuttosto limitata, la sensa-



zione di poter disporre di una “**buona scorta alimentare**” e la condivisione con parenti e vicini della sua preparazione poteva indubbiamente generare felicità. A dispiacersi della morte del maiale erano talvolta le donne che avevano provveduto ad alimentarlo e che gli si erano affezionate

Il grasso animale ricopriva un ruolo importante nella dieta alimentare del tempo e lo spessore del lardo (grasso che

si trova sotto la cute del maiale) diventava un indicatore della disponibilità di risorse alimentari per l'inverno. Se la sua altezza era solo di “due dita di donna” sarebbe stata una brutta annata, mentre se fosse stato di quattro o più dita, si sarebbe potuto guardare avanti con fiducia pensando di *non patir la fame!*

Ogni norcino aveva i suoi segreti derivati dall'esperienza o raccolti dai suoi maestri. Di conseguenza ingredienti e tecniche di lavorazione potevano variare. Talvolta nella preparazione dei salami a quella suina veniva aggiunta carne bovina di mucche in là con gli anni, mentre in montagna si è estesa e perfezionata l'affumicatura dei prodotti non presente in pianura.

(per saperne di più: <https://www.giulianamasutti.it/maiale-norcini-prodotti-fvg/>).

Dal purcit no si bute vie nuie

La **produzione tradizionale** friulana è ricca di alimenti ottenuti da tutte le parti del maiale.

Il più nobile, antico e conosciuto alimento prodotto da questa cultura è sicuramente il **prosciutto**, ma non si possono non ricordare lo **Speck** in particolare quello di Sauris, uno speck affumicato prodotto dalla parte superiore grassa della stessa coscia del prosciutto poi appiattita, l'**Ossocollo** e il **Culatello** affumicati.

Delle valli pordenonesi è invece tipico il **Filon** (*Filon de purcel* o Lonza), una lombata di maiale di carne magra affumicata. La tradizione mitteleuropea, inoltre, si fa sentire in regione con la cottura della coscia e della spalla del maiale che vanno a produrre il **Prosciutto cotto Praga** tipico della provincia di Trieste.

Celebri in regione sono anche gli **insaccati**. Il **salame friulano**, prodotto con carne scelta miscelata a lardo e spezie, la **Soppresa**, originata da un impasto di carne macinata più grossolanamente e poi speziata, e la **Lujàni** (o *luganiga*, salsiccia), preparata con carni della costa, della spalla e con resti di altre parti più grassa, sono sicuramente delle menzioni d'obbligo. L'insaccato più famoso è però sicuramente il **Musetto**, misto di carne generalmente composto da carne magra, cotica di lardo, muscoletti e muso, consumato tradizionalmente con la *Brovade*.

Un insaccato molto simile diffuso maggiormente nel pordenonese è invece la **Bondiola** (o *Sauc*), il cui impasto è arricchito da muscoletti e pezzi di lingua. Altri pro-



dotti tipici regionali sono sicuramente la **pancetta arrotolata dolce o affumicata**, tipica della Carnia, il **Lardo**, e alimenti prodotti con le interiora del maiale, come il **Crafus**. Vengono usate quindi, in tutta la regione, tutte le parti del maiale come vuole la tradizione (*"Dal purcit no si bute vie nuje"*, "del maiale non si butta via nulla").



E ancora: lo **Strutto** che prevede la rimozione della cotenna e il taglio del grasso a cubetti, al quale viene unita la sugna e gli altri ritagli di recupero dell'animale. Il tutto viene messo a cuocere a fuoco lento, per ottenere la fusione, consentendo l'evaporazione dell'acqua

contenuta nei tessuti. I cubetti gradualmente rilasciano lo strutto, che viene rimosso e **versato ancora caldo** nei recipienti che lo conserveranno. Dopo alcune ore, i cubetti dorati, ridotti alla sola parte fibrosa dalla cottura, vengono levati dal grasso fuso, conditi in base alle usanze locali e pressati in un torchio, fino a ottenere quelli che sono noti col nome di **ciccioli**.

Una citazione a parte merita la **Marcundele**: un insaccato tradizionale che nasce, **in epoca romana**. Si trattava della sostanziosa colazione consumata prima del lavoro nei campi per poter affrontare la lunga giornata di fatiche e di lavoro. Che la si chiami **Martundela, Marcundela, Markundela o Markandela**, questa specialità friulana è un prodotto tipico dalla storia lunghissima ben radicato nella cultura e nella gastronomia regionale.

La Marcundele è un **insaccato** ottenuto dalla macinatura di alcune parti del maiale tra cui fegato, milza, reni, polmoni, grassi teneri del ventre e carni sanguinolente. La conciatura viene effettuata con **sale, pepe e, talvolta, anche aglio e vino**. Dall'impasto si ricavano delle **sfere di circa 150 grammi** che vengono insaccate, generalmente, nell'**omento**, una membrana grassa e trasparente ricavata anch'essa dal suino.



E il nostro club non si è fatto mancare nulla in occasione della tradizionale "cena delle ossa" dopo a ver visto "Il purcit su la bree" negli anni 60' in un filmato edito della "Filologica Friulana", abbiamo incontrato i prodotti della norcineria friulana assieme a "Toni purcitar di Faedis" presso "l'osteria al campanile di Sant Andrat del Jurdio" e questo è stato il nostro "leggerissimo menù":

- *"ledrec cul poc e lis cicinis"* (radicchio di campo con le ciccioline, ovvero dopo aver tolto a caldo dalla cotenna lo strutto, la parte fibrosa rimanente tagliata a cubetti e soffritta);
- *"fertae cun la marcundele"* (frittata con le frattaglie rosse del maiale);
- *"muset e sbruada"* (cotechino con la brovada cotta);
- *"ues di porcit, kren e purè"* (ossa di maiale con della carne di maiale lessate in brodo, accompagnate da radice di kren nostrana grattugiata e purè di piccole patate novelle).

Lettera del Presidente

Care amiche e cari amici,

anche il mese di gennaio è trascorso ricco di momenti piacevoli, di amicizia consolidata e rafforzata col Club di Hermagor e, ed è l'aspetto più importante e che meglio caratterizza la mission del Rotariano, di solidarietà con il service realizzato grazie al contributo di tutti in favore della associazione "noi di Carraria". Nel mese di gennaio si è tenuto a Cividale l'interessante convegno "Capire la terra : un incontro con Luciano Bosio" che abbiamo patrocinato e sponsorizzato. Ed infine a Udine il 25 gennaio si è tenuto l'incontro: "Giulio Quaglio: un protagonista dell'affresco nella Mitteleuropa del Seicento". In questa occasione ci è stato consegnato l'attestato per la partecipazione al progetto distrettuale, grazie ad Antonino per aver rappresentato il Club.



L'incontro con gli amici di Hermagor: Erano presenti 15 soci di Hermagor, il Presidente Hans Lederer e Walter Mikschofsky. Alessandro Ferluga, Pino, Guido e chi scrive per il nostro Club (Grazie per la traduzione ad Alessandro e Guido).

Il tema principale era l'incontro annuale "insieme per servire meglio" che quest'anno si terrà in Austria sul lago di Millstatt **domenica 21 giugno (segnate la data)**, il programma proposto, in definizione, è culturalmente interessante e molto piacevole. Come sapete quest'anno saremo noi a indicare chi proporremo come destinatario del premio di euro 2.000 (1.000 loro e 1.000 noi).

Per rinsaldare ancor di più la lunga amicizia che lega i nostri due clubs abbiamo inoltre colto l'occasione per proporre loro la partecipazione di una loro scuola media al Mittelteatro, gestito da Andrea Martinis, che quest'anno festeggia dal 25 al 29 maggio i 25 anni di attività. La proposta è stata subito accolta con molto interesse prima dal Presidente e poi da tutti i soci. Si metteranno subito in moto per individuare la scuola e vedere come questo progetto si potrà concretizzare. La data di una loro partecipazione potrebbe essere **martedì 26 maggio**, data suggerita da Andrea Martinis, e la partecipazione consisterebbe in una rappresentazione teatrale (teatro, danza o musica) degli alunni di circa mezz'ora il mattino per proseguire poi con il pranzo offerto da Mittelteatro e nel pomeriggio una visita culturale degli alunni a Cividale. (il nostro Decano è già stato allertato...).

Wolfgang ci ha informati sullo stato di avanzamento del Global Grant

che stiamo portando avanti con loro per finanziare la formazione di un tecnico dentista della Tanzania, Il service procede con un solo piccolo intoppo , la mancanza di un'ultima autorizzazione/firma del Club africano dovuta a problemi burocratici del paese. Qualora questa impasse dovesse perdurare hanno già una soluzione. Wolfgang è partito in questi giorni per la Tanzania per il suo solito viaggio annuale di controllo dell'attività dentistica che ha creato lì e vedrà se sarà possibile risolvere velocemente anche il problema della firma mancante del club africano.

Chiudo ricordandovi due importanti date Rotariane: a febbraio si festeggia il compleanno Rotariano : il 23 febbraio 1905, Paul P. Harris, Gustavus Loehr, Silvester Schiele e Hiram E. Shorey si incontrarono nell'ufficio di Loehr per quella che divenne **la prima riunione di Rotary club.**



Ed infine il Rotary International dal 1 luglio avrà un nuovo Presidente: Holger Knaack, socio del Rotary Club di Herzogtum Lauenburg-Mölln, Germania. Il suo tema presidenziale per il 2020/2021 sarà **“Il Rotary crea opportunità”**.

Vi riporto queste sue significative affermazioni:

“Per creare un forte effettivo, il Rotary deve concentrarsi sul numero di donne nell'effettivo e sulla transizione di soci Rotaractiani a Rotariani.

Noi crediamo che le nostre azioni di service, grandi e piccole, creano opportunità per le persone che hanno bisogno del nostro aiuto, il Rotary crea opportunità di leadership e offre ai soci l'opportunità di viaggiare nel mondo per mettere in atto le idee di service e allacciare rapporti duraturi. **“Ogni cosa che facciamo crea un'altra opportunità per qualcun altro, da qualche altra parte”**. A destra il nuovo logo



Arrivederci a casa Rapuzzi che anche quest'anno apre le sue porte al club, un grazie di cuore a tutta la splendida Famiglia!

Antonella



**Il Presidente 2019/2020
del Rotary International**
Mark Daniel Maloney
(RC Decatur, Alabama, USA)



**Il Governatore 2019/2020
del Distretto 2060**
Massimo Ballotta
(RC Feltre - BL)



**L'assistente del Governatore
2019/2020**
Otello Quaino
(RC Gemona Friuli Collinare)

Sito web distrettuale e dei Club

Entrare in internet.

Digitare **cividaledelfriuli.rotary2060.eu** e premere "invio".

Cliccare sulle voci del menu verticale a sinistra per le pagine dedicate al Club.

All'interno di ogni pagina, cliccare sui titoli per leggerne i contenuti.

Se si vuole entrare nel sito del Distretto 2060, nella Homepage del Club cliccare su **rotary2060.eu**

Se si vuole entrare nel sito di uno degli altri 87 Club del Distretto dalla Homepage del Distretto:

- Cliccare sul riquadro "I club nel territorio";
- Selezionare il nome del club che si vuole visitare.

Quote Sociali

Il 31 gennaio 2020 scade il termine per il versamento della seconda rata semestrale (500 €).

Si pregano i Soci di fare il versamento quanto prima possibile.

Dati per il bonifico bancario:

A: Rotary Club di Cividale del Friuli - C/o: Banca di Cividale

IBAN: IT11Q0548463740CC0250018806

BC/SWIFT: CIVIIT2C

Auguri di buon compleanno

Tanti cari auguri ai Soci nati in Febbraio:

Alessandro Rizza (18) – Pierpaolo Rapuzzi (23)

Antonino Di Martino (25) – Claudia Cordaro (25)

Martedì 14 gennaio: Conviviale con relazione in esterna

Riunione n. 23 - Presenti: n. 20 Soci - n. 2 consorti



Sintesi della riunione compilata dal **Socio Loris Basso**, organizzatore e “animatore” della serata. Dopo a ver visto “*Il purcit su la bree*” negli anni 60’ in un filmato edito della “*Filologica Friulana*”, abbiamo incontrato i prodotti della norcineria friulana assieme a “*Toni Purcitar*” di Faedis presso “*l’Osteria al Campanile*” di Sant Andrat del Judrio con questo menù: “*ledrec cul poc e lis cici-*

nis” (radicchio di campo con le cicciole, ovvero dopo aver tolto a caldo dalla cotenna lo strutto, la parte fibrosa rimanente tagliata a cubetti e soffritta);

“*fertae cun la marcundele*” (frittata con le frattaglie rosse del maiale);

“*muset e sbruade*” (cotechino con la brovada cotta);

“*ues di porcìt, kren e purè*” (ossa di maiale con della carne di maiale lessate in brodo, accompagnate da radice di kren nostrana grattugiata e purè di piccole patate novelle).



Martedì 21 gennaio: Trasferta in Carinzia

Riunione n. 24 - Presenti: n. 4 Soci

Tradizionale trasferta in Carinzia per l'incontro con gli Amici del Rotary Club di Hermagor.

Scopo dell'incontro: concordare le modalità della cerimonia per la consegna del service "Insieme per servire meglio".

Quest'anno la cerimonia avverrà in Carinzia dove i nostri due Club insieme consegneranno ad un soggetto proposto dal nostro Club il premio di 2.000 Euro.

Presenti: la Presidente Pellegrini ed i Soci Barbiani, Ferluga e Giaccaja hanno cenato insieme al Presidente Hans Lederer e ad altri 15 rotariani di Hermagor.

Appuntamento con gli Amici austriaci: **domenica 21 giugno sul Lago Millstatt.**



Martedì 28 gennaio: Conviviale con Relatore

Riunione n. 25 - Presenti: n. 21

Riunione presieduta dalla **Vice-Presidente Flavia Brunetto.**

Ospite/Relatore della serata è stato il **prof. Nino Ciccone, Presidente dell'Associazione Onlus "Noi di Carraria".**

Nino Ciccone è nato a Udine il 4/11/1955.

Sposato e padre di tre figlie, risiede dalla nascita a S. Pietro al Natisone.

Dopo il diploma di perito agrario conseguito presso l'ITA di Cividale si è laureato in scienze agrarie all'Università di Padova nel 1978.

Dopo un anno in qualità di agronomo presso la Comunità montana del Gemonese, nel 1980 inizia la carriera di insegnante di scienze agrarie presso l'ITA di Cividale con alcuni anni di precariato presso istituti di Trieste, Pordenone e Pozzuolo del Friuli.

Nel 2007, quale vincitore di concorso, si avvia la carriera di dirigente scolastico prima all'Istituto Professionale Mattioni di Cividale, quindi all'ISIS Cossar-da Vinci di Gorizia e dal 2015 fino al pensionamento all'ISIS "Paolino di Aquileia" di Cividale.

In questo periodo ha avuto anche la reggenza di diverse scuole tra cui l'Istituto Comprensivo di San Pietro al Natisone che aveva frequentato nell'infanzia.

Negli anni 80-90 è stato impegnato quale Consigliere, Assessore e Vicesindaco del Comune di San Pietro al Natisone e Assessore della Comunità Montana delle Valli del Natisone.

Attualmente è Presidente dell'Associazione "Noi di Carraria" e Consigliere comunale a San Pietro al Natisone.

"Noi di Carraria" è l'associazione, istituita nel 2011 a Cividale, che raggruppa i familiari dei ragazzi disabili della Comunità socio-riabilitativo-educativa di Carraria.

Il sodalizio è stato costituito con l'obiettivo di sostenere e migliorare la proposta della struttura, in collaborazione con l'Ass 4 Medio Friuli, ma anche di rendere più visibile, sul territorio, la realtà della disabilità. Il nome è stato scelto per porre in evidenza la dimensione del Csre e per farla conoscere. Il logo è stato realizzato dalla nipote di un ragazzo che frequenta la struttura: rappresenta il percorso di unione e collaborazione fra gli iscritti, che arrivano così al cuore di chi ha bisogno di loro.

Dal 2016 è l'associazione "Noi di Carraria onlus" a gestire, in convenzione con l'Ambito distrettuale del Cividalese, lo sportello di promozione e supporto all'istituto dell'amministratore di sostegno.

Con questa iniziativa il Servizio Sociale dell'Ambito Territoriale del Natisone, in collaborazione con l'Associazione "Noi di Carraria-onlus", intende dare impulso, come previsto dalla legislazione statale e regionale vigente, all'istituto dell'Amministrazione di sostegno che consente alle persone di conservare, con l'apporto determinante di una persona incaricata dal giudice tutelare, le capacità giuridiche residue e integrare i limiti dovuti a una ridotta autonomia.



Presenze Soci

dal 01/07/2019 al 31/1/2020 (n. 25 riunioni)

SOCI	PRES	%
AVON	0	0
BALLOCH	7	28
BALUTTO	14	56
BARBIANI	23	92
BASSO	15	60
BEARZI D		
BIANCHI	21	84
BOCCOLINI	19	76
BRUNETTO	17	68
BUTTAZZONI	14	56
CALDERINI	14	56
CORDARO	17	68
CRACOVIA D		
D'EMIDIO	21	84
DI MARTINO	13	59
DIVO	15	68
DOMENIS	3	14
DORBOLÒ	0	0
DORGNACH	14	64
ERCOLI	1	25
FELLUGA	1	4
FERLUGA	12	48

SOCI	PRES	%
FORNASARO	3	12
GIACCAJA	14	56
LONDERO	20	80
MARINIG	13	52
MARSEU	14	56
MONCHIERI D		
MONUTTI	8	32
NOVELLI D	2	
PARAVANO	2	8
PELLEGRINI	24	96
PETRONI D		
PICOTTI	16	64
PITTIA	13	52
RAPANI	9	36
RAPUZZI	9	36
RIZZA	20	80
SACCAVINI	13	52
SIMONCIG	11	44
STEDILE	13	52
TAMBOZZO	12	55
VOLPE	10	40

Presenze: >50% n. 24 - <50% n. 14 - Dispense (D) n. 5

Rotary

Club di
Cividale del Friuli
"Forum Iulii"



Programma Febbraio 2020

Riunione n. 26 Martedì 4 febbraio - ore 19.45

Az. Agr. Ronchi di Cialla

Caminetto in "Casa Rapuzzi"

Un tradizionale incontro per i soci grazie alla squisita ospitalità della Famiglia Rapuzzi.

Riunione n. 27 Martedì 11 febbraio - ore 19.45

Ristorante "Al Castello"

Conviviale con Relatore

Incontro con il Professor Giorgio Dannisi, Presidente dell'Associazione Comunità del Melograno Onlus.
Un impegno in prima linea al fianco delle persone adulte con disabilità.

Riunione n. 28 Martedì 18 febbraio - ore 19.45

Ristorante "Al Castello"

Conviviale con Relatore

Maria Gilda Primosig, titolare della Trattoria "Alla Posta" di Clodig ed esperta di gastronomia locale, ci guida alla scoperta degli antichi sapori della cucina delle Valli del Natisone.

Riunione n. 29 Mercoledì 26 febbraio - ore 19.45 – Con Consorti

Ristorante "Taverna Longobarda" Cividale

Cena delle Ceneri

Come da tradizione, nel mercoledì delle Ceneri, giornata di magro con la cena dell'aringa.

La parola al nostro socio decano Adolfo Londero per una breve introduzione sulla storia delle piazze e dei palazzi cividalesi.

Quota partecipanti € 10.

