



La lunga storia del formaggio da Aristeo ai giorni nostri

La mitologia fa risalire l'origine del formaggio ad Aristeo, figlio di Apollo e della ninfa Cirene, quest'ultima avrebbe insegnato agli uomini l'arte casearia, oltre a quella della pastorizia e dell'apicoltura. Amaltea, nutrice di Giove e proprietaria di una capra, la avrebbe allevata in una grotta di Creta. Zeus per ringraziare la ninfa per le cure apportate alla capretta, prese un corno spezzato, che all'interno era vuoto e lo riempì di fiori e frutta, promettendole che da quel corno miracoloso sarebbe

scaturito fuori ogni cosa che il suo possessore avesse desiderato, fra tali cose sarebbe scaturito il primo formaggio.

Il formaggio più antico del mondo è stato rinvenuto sul petto e sul collo di una mummia ritrovata nella parte nordoccidentale della Cina risalente al **1615 a.C.**

Si trattava delle tipiche offerte fatte dai vivi ai defunti per il viaggio nell'aldilà. I grumi di formaggio sono stati trovati conservati in un ambiente quasi ermetico sui corpi di 10 mummie misteriose dell'Età del bronzo. L'analisi dei reperti ha rivelato che si trattava di un formaggio a coagulazione lattica, trasformato quindi senza l'uso di caglio, bensì grazie all'azione di lactobacilli e saccaromiceti.



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.....	4
Comunicazioni e informazioni ai Soci	5
Bollettino delle attività di Ottobre 2019.....	7
Prospetto delle presenze alle riunioni	12
Programma di Novembre 2019	13

In copertina: assortimento di formaggi

La copertina

Al momento la fonte più antica che testimonia con particolare precisione le fasi di lavorazione del latte è un bassorilievo sumero datato III millennio a.C. Nel "**Fregio della latteria**", questo è il nome attribuito all'epigrafe, sono rappresentati dei sacerdoti impegnati nella lavorazione del latte. Fu nel 5 mila a.C. che in Italia si diffuse l'allevamento di ovini e caprini. Fonti archeologiche permettono di datare nel 2800 a.C. l'inizio della produzione di un formaggio molle.

Il formaggio prediletto dagli antichi era in genere di latte caprino, qualche volta si degustava quello misto (ovino e caprino), quasi mai quello vaccino (ritenuto nocivo). Oltre alla "feta", era popolare la **ricotta**, mischiata con erbe o miele, mentre il formaggio stagionato veniva scaldato sulle braci o grattugiato in molte ricette.

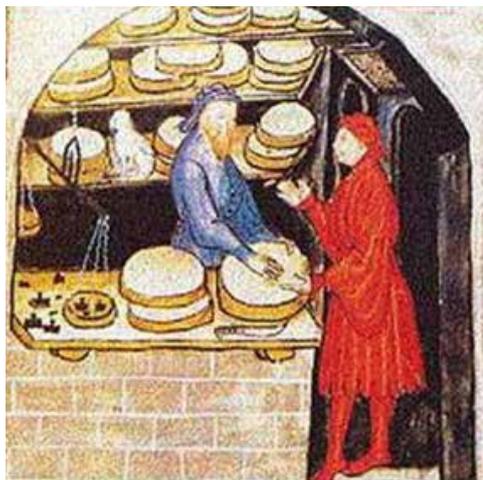
L'arte della preparazione del formaggio con l'uso anche di cagli vegetali (rametti o succo di fico, zafferano, carciofi, aceto), fu messa a punto dagli etruschi e trasmessa ai romani, che ne fecero quasi "un'industria". Nelle tenute di campagna si produceva il formaggio, lo si consumava in loco e se ne vendeva l'eccedenza.

Varrone (I sec. a.C.) menziona che la cagliata veniva fatta bollire e poi affumicare. Virgilio segnala che la razione giornaliera di **pecorino** dei legionari era equiparabile a **27 g**, ed aveva la funzione di ridurre la fatica.



La prima parte del Medioevo fu un periodo conflittuale per il formaggio, generando pregiudizi, perché poco conosciuti erano i meccanismi di coagulazione e fermentazione, **in quanto erano visti con sospetto** e i trattati di dietetica ne limitavano il consumo, in quanto si riteneva che anche piccole dosi di formaggio nuocessero alla salute. Nel Medioevo il formaggio era considerato il cibo dei poveri, ma successivamente venne rivalutato, e questa pietanza sostituitiva la carne nei giorni di astinenza infrasettimanale, di Vigilia e Quaresima.

In quei secoli in Italia i formaggi più diffusi erano fondamentalmente due: il Marzolino, di origine toscana, chiamato così perché prodotto a marzo, e il Parmigiano, delle regioni cisalpine, detto anche "maggengo", perché prodotto in maggio. A partire **dal XII secolo proprio nell'Abbazia di Moggi Udinese**, Chiaravalle, San Lorenzo di Capua, nacquero il Montasio, il Grana e la Mozzarella di bufala e tante altre tipologie il formaggio diventate col tempo patrimonio alimentare italiano.



Il formaggio di fossa

Secondo la leggenda, pare che la sua origine risalgia al 1486, quando **Alfonso d'Aragona**, figlio del re di Napoli, reduce

da una pesante sconfitta operata dai francesi, ottenne ospitalità da **Girolamo Riario**, Signore di Forlì. Siccome le risorse del Signore forlivese non riuscirono a lungo a sfamare Alfonso d'Aragona e le sue truppe, i soldati cominciarono a depredare i contadini delle zone circostanti che, per difendersi, presero l'abitudine di nascondere le provviste nelle fosse di arenaria. Quando, a novembre, gli eserciti partirono e non vi furono più rischi di scorrerie, i contadini dissotterrarono i loro approvvigionamenti. Si aspettavano di trovare del formaggio, ammuffito. Invece

trovarono del formaggio che aveva cambiato le proprie caratteristiche organolettiche, acquistando un ottimo aroma. Così, per caso, venne scoperta una delle più ghiotte rarità gastronomiche della Romagna e delle Marche.

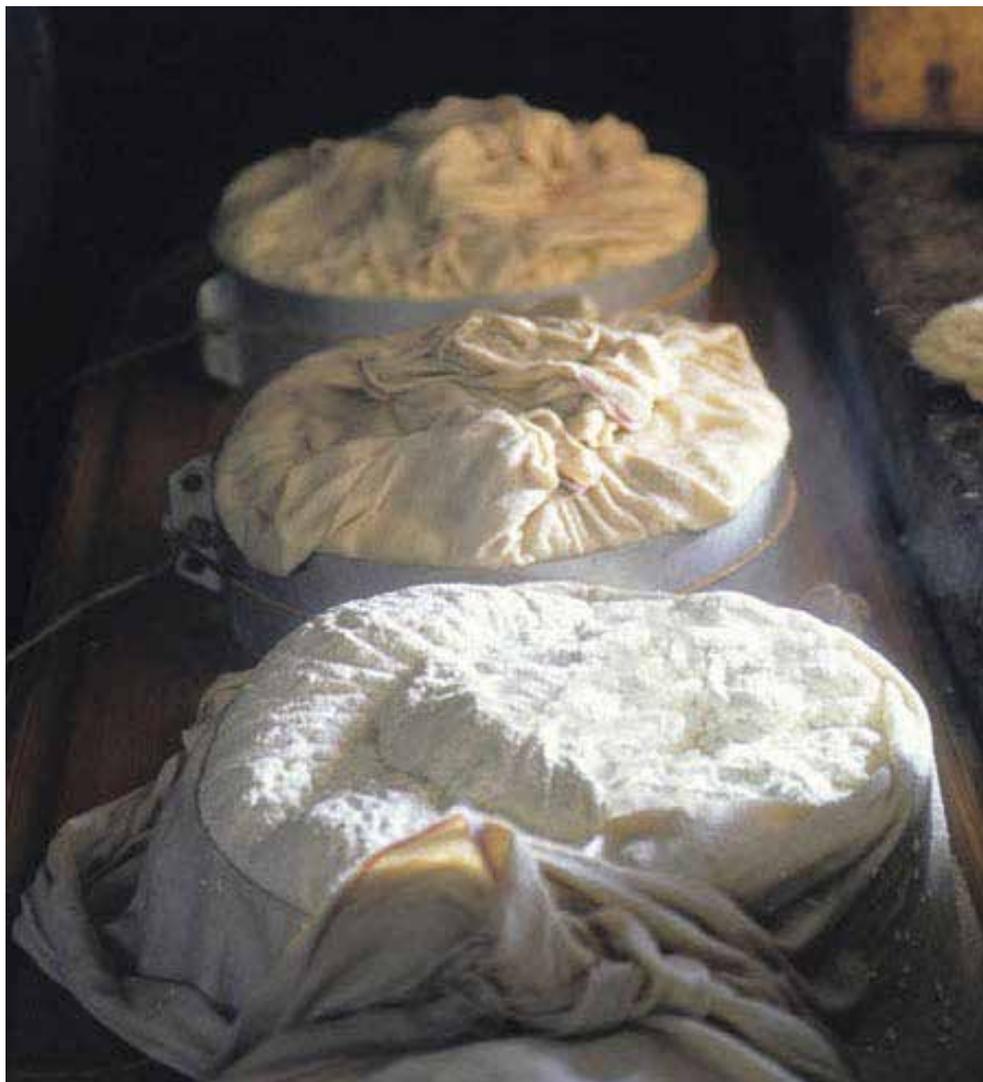
Formaggi “made in Friuli-Venezia Giulia”

Nel Pieno e Basso Medioevo ci fu in Friuli-Venezia Giulia una importante crescita della popolazione che portò ad un aumento delle zone arate a discapito di quelle destinate al pascolo ed i bovini vennero utilizzati prevalentemente come “forza lavoro”. In montagna proseguì invece la produzione di erba e fieno che favorì l'allevamento dei bovini destinati prevalentemente alla produzione del latte.

In quegli anni nacquero le “**prime malghe**” e si iniziò a produrre i formaggi in quota. Il simbolo di questa produzione è il **Montasio Dop**, prodotto nel Convento di Moggio Udinese dai monaci benedettini e proveniente dal latte di mucche di razza frisona, bruna alpina, e pezzata rossa. A San Daniele nel 1773 furono ritrovati dei tariffari dei formaggi e si può notare che il Montasio era messo in vendita con un prezzo **superiore rispetto agli altri formaggi**, a dimostrazione del suo grande pregio. Così, il Montasio **diventa la punta di diamante del territorio**, e si racconta di contese per accaparrarsi i pascoli o i capi di bestiame migliori...

Un altro antico formaggio friulano è l'**Asino**, prodotto da latte intero vaccino, il cui nome si ispira al monte d'Asio, rilievo delle Prealpi Carniche. Conosciuto anche come Formaggio Salmistrà per la particolare tecnica di affinamento che prevede l'immersione da due a sei mesi in una salamoia, composta da panna, latte e sale.

Nel 1880 in montagna viene aperta la **prima latteria turnaria** nel paesino di Collina di Forni dove il socio consegnava il proprio latte che veniva lavorato con quello degli altri allevatori. I soci partecipavano alle spese di produzione ed avevano diritto ad una quota di formaggio proporzionale al latte consegnato. Ed è così che inizia la produzione del formaggio latteria contraddistinto dal nome del paese sullo scalzo.



Lettera del Presidente

Care amiche e cari amici

*Il mese di ottobre è trascorso piacevolmente e ci ha regalato giornate piacevoli trascorse insieme dalle vigne del nostro socio Pierpaolo e della sua splendida famiglia alle interessanti serate tra stampe, pagine miniate e discorsi sulla "felicità". Durante il mese di ottobre i Rotariani celebrano la giornata mondiale della polio che quest'anno ci ha riservato la piacevole sorpresa di sapere che sono passati tre anni da quando in Nigeria i funzionari della sanità hanno **riportato l'ultimo caso di poliovirus selvaggio**. Il nostro club ha partecipato all'interessante convegno tenutosi a Palmanova (organizzato dal club Rotary Club Aquileia - Cervignano - Palmanova) durante il quale è stata ripercorsa la lunga storia della malattia e delle azioni rotariane per debellarla, il tutto di fronte ad una platea ricca di presenze giovanili dei liceali della zona. Massimo Ballotta, presente all'incontro, ci ha ricordato che sta iniziando **"il conto alla rovescia per fare la storia"**. Il successo della Nigeria è il risultato di diversi sforzi sostenuti, inclusi i finanziamenti nazionali e internazionali, l'impegno di migliaia di operatori sanitari, e le strategie per immunizzare bambini che in precedenza non erano stati raggiunti, a causa della mancanza di condizioni sicure negli stati occidentali del Paese. "Il Rotary, i suoi partner della "Global Polio Eradication Initiative" e il governo della Nigeria hanno rafforzato le immunizzazioni e i sistemi di rilevamento della malattia", ha dichiarato Michael K. McGovern, Presidente della Commissione Internazionale PolioPlus del Rotary, aggiungendo: "Adesso stiamo riuscendo a vaccinare più bambini che mai nei posti più difficili da raggiungere in Nigeria". Secondo McGovern, i soci del Rotary in Nigeria giocano un ruolo importante nel liberare il Paese da questa malattia. "I Rotariani sono impegnati per sensibilizzare il pubblico sull'eradicazione della polio, facendo advocacy con il governo e rispondendo ad altre basilari esigenze sanitarie, per complementare gli sforzi per l'eradicazione della polio come, ad esempio, la fornitura di acqua potabile nelle comunità vulnerabili". **La Nigeria è l'ultimo Paese polioendemico dell'Africa. La polio continua ad essere endemica in Afghanistan e Pakistan, dove la trasmissione del virus non è mai stata interrotta. Ma, fino a quando non sradicheremo la polio per sempre, ogni bambino è a rischio.***

Per chi volesse approfondire l'argomento: www.endpolio.org/it

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.
-

Il rotary è una grande famiglia

Venerdì 18 ottobre è nata **Leonie**, figlia di Erica e nipote del nostro Socio Pino Barbiani.

Ad Erica gli auguri più affettuosi da parte di tutti i rotariani cividalesi.

A Pino il benvenuto nel Club dei Nonni.

Quote Sociali

Il 31 luglio 2019 è scaduto il termine per il versamento della prima rata semestrale (500 €).

Si pregano i Soci di fare il versamento quanto prima possibile per consentire al Tesoriere di far fronte alle spese di inizio Anno Rotariano.

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 Novembre:

M. Boccolini (3) – E. Domenis (13) – S. Calderini (19)

F. Buttazzoni (21) – M. Saccavini (23) – A. Pellegini (29)

Martedì 8 ottobre: Conviviale con relazione

Riunione n. 12 - Presenti : n. 19 Soci - n. 3 Consorti - n. 4 Ospiti

La Presidente Pellegrini ha iniziato la serata invitando i presenti ad un minuto di raccoglimento per commemorare il nostro Socio Fondatore e Past President **Francesco Marani** recentemente deceduto al termine di una lunga e dolorosa malattia.

Ospite/Relatore della serata è stato lo stampatore d'arte **Federico Santini**.

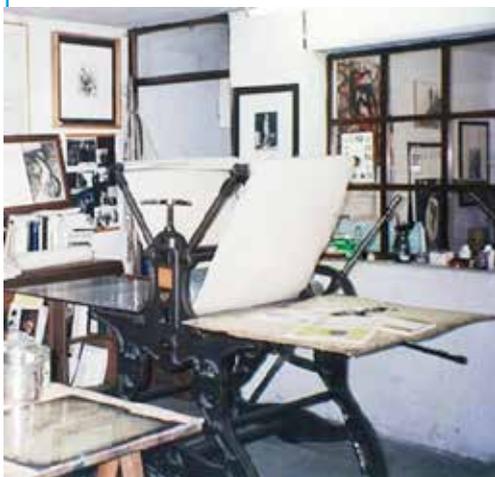
Federico Santini

Nasce a Urbino dove inizia gli studi artistici.

Trasferitosi a Udine, insegna al Liceo Artistico Sello dove, nel 1968, è tra i fondatori della sezione "Grafica pubblicitaria".

Dal 1980 al 2006 svolge anche attività artigianale come stampatore ed editore d'arte nella storica stamperia di via Gemona 100 a Udine, ma già dal 1974 con il collega e amico Corrado Albicocco inizia le prime prove di stampa.

La scuola e la stamperia gli hanno consentito durante la sua lunga carriera professionale di incontrare importanti personalità artistiche.



Il Relatore ha raccontato ampi squarci della sua vita dedicata alla riproduzione artistica tramite stampa e ha condiviso con i presenti la sua esperienza umana e professionale al fianco di artisti della statura di Emilio Vedova, Giuseppe Santomaso, Carlo Ciussi, Aldo Colò, Virgilio Tramontin, Andrea Zanzotto.



Da semplice stampatore il nostro è poi diventato imprenditore ed editore nel campo dei libri con abbinamento di arte e letteratura: notevole il sodalizio artistico con i poeti friulani Pierluigi Cappello e Novella Cantarutti

con i quali ha realizzato volumetti di brani poetici abbelliti con incisioni.

ni artistiche e figure di bellissimi paesaggi friulani.

Particolarmente importante la sua amicizia, oltre che il sodalizio artistico, con il grande Tonino Guerra, famoso poeta e sceneggiatore cinematografico della seconda metà del Novecento.



Domenica 13 ottobre: Vendemmia nelle vigne di Cialla (Prepotto)

Riunione n. 13 - Presenti: n. 8 Soci - n. 3 Consorti - n. 5 Ospiti

Anche quest'anno il nostro Socio Pierpaolo Rapuzzi ha voluto invitare Consorti e Famiglie ad una mattinata di vendemmia nelle sue vigne di Cialla. Dopo le fatiche (?) sul terreno, i partecipanti si sono incontrati sulla strada di Cialla, presso l'Agriturismo "La Sorgente Longobarda" di Daulo d'Ossualdo per una semplice conviviale in amicizia.



Martedì 22 ottobre: Conviviale con Relazione

Riunione n. 14 - Presenti: n. 15 Soci - n. 2 Consorti - n. 2 Ospiti

La Presidente Pellegrini ha invitato per una relazione al Club la **dott.ssa Anna Ercoli**.

Dott.ssa Anna Ercoli

Consulente, formatrice per lo sviluppo e la crescita delle risorse umane.
Titolare dello Studio Ercoli: Sviluppo risorse umane e crescita personale.
Fondatrice "Centro BodyMindSoul" (2015).
ComeaFormazione Operatori sanitari.
Laurea in Facoltà Tecniche Psicologiche Applicate.
Tesi: La felicità nelle organizzazioni.
Diploma presso Newport University, U.S.A. Italian Branch.
Master ISNS Società Internazionale di Neurosemantica
Diploma in Biomusica.
Diploma Quadriennale di grafologia a indirizzo psicologico.
Scuola di Hellingerschule associata Université Européenne.
Biennio Scuola Formazione e Specializzazione in Arteterapia.

Tema della relazione: **“Essere felici in un mondo del lavoro sempre più complesso”**.

Otto passi per costruire una organizzazione positiva

PRIMO PASSO

Strategic Thinking & Positive Future Planning

Cosa succede nell'ambiente esterno

Quali forze e scenari influenzeranno la mia organizzazione e come posso anticipare i futuri possibili?

SECONDO PASSO

Organization Epigenetic

Guarda dentro e analizza il dna della tua organizzazione

Quali sono i principali modelli mentali e culturali?

TERZO PASSO

Evolutionary Cultural Change

Definisci la nuova visione

Quale è il proposito evolutivo di tipo eco-sistemico e come possiamo rispettarlo nelle scelte e nei comportamenti quotidiani?

QUARTO PASSO

Self Scienze

Allinea te stesso

Cosa mi rende felice? Vivo in allineamento con il mio proposito e i miei valori?

QUINTO PASSO

Positive Leadership Development

Allinea gli altri leader della tua organizzazione, perché dal loro esempio dipenderà il successo del cambiamento culturale.

Attraverso quali processi, strumenti e azioni posso facilitare lo sviluppo di leader positivi nella mia organizzazione?

SESTO PASSO

Positive Practice

Scegli le pratiche che tu e gli altri leader potete adottare senza chiedere il permesso.

Attraverso quali pratiche o strumenti posso generare chimica positiva, aumentare il senso del NOI; sviluppare la dimensione dell'essere dei miei colleghi?

SETTIMO PASSO

Positive Organizational Management

Aggiorna i processi organizzativi per creare le condizioni di sistema che facilitano la sostenibilità del cambiamento.

Come posso ingaggiare gli attori coinvolti nei processi di gestione delle persone e dell'organizzazione che potrebbero essere modificati.

OTTAVO PASSO

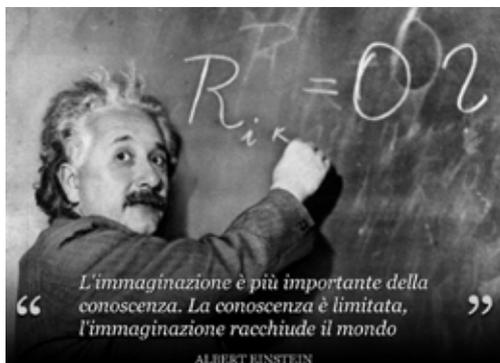
Happiness Work Strategy

Fai della felicità una strategia coerente, definendo un piano con

indicatori e tempi chiari.

Quali pratiche, azioni e strumenti mi consentono di rendere la felicità una strategia organizzativa coerente con la cultura, la visione e il momento storico della mia organizzazione?

CONCLUSIONI



Martedì 29 ottobre: Conviviale con Relazione

Riunione n. 15 - Presenti: n. 20 Soci - n. 2 Consorti - n. 3 Ospiti

Relatore della serata è stato l'artigiano cividalese Riccardo Braida.

Riccardo Braida

Presidente dell'Associazione "Popolani di Cividale" che opera nell'ambito della ricerca storica medievale, dei mestieri e delle ricostruzioni del popolo di allora. A ciò ha aggiunto la passione per la scrittura e la miniatura medievale: ha frequentato 5 corsi in tale disciplina.

Ritiene importante non solo acquisire abilità e conoscenze ma soprattutto condividerle con gli altri.

Ritiene che l'archeologia sperimentale sia un imprescindibile mezzo di divulgazione della storia con attenzione particolare ai giovani e giovanissimi.



Il Relatore ha illustrato le tecniche medioevali della scrittura e della miniatura ed ha fatto conoscere il modo in cui gli artigiani del tempo realizzavano gli strumenti necessari per tali tecniche.

Ha pertanto parlato della pergamena (o carta-pecora) che veniva usata come supporto della scrittura e della miniatura a mano e della

sostituzione, intorno al IV secolo, dei “rotula” con i “codex”, cioè fogli singoli scritti e miniati e poi rilegati al modo dei libri. Solo nel tardo medioevo la pergamena è stata sostituita dalla carta derivata dagli stracci, soprattutto dopo l’invenzione della stampa.

Altri strumenti descritti dal Relatore sono stati: la penna (derivata dalle piume estratte dalle ali delle oche), l’inchiostro, il colore (tempera) e la doratura.

Una miniatura è un’immagine, realizzata a tempera o con colori ad acqua ed utilizzata per decorare le lettere iniziali delle pagine o dei paragrafi di un manoscritto. Spesso le miniature venivano inserite anche come immagini correlate al testo.

L’arte della miniatura ha origini antichissime. I primi manoscritti miniati infatti risalgono all’Antico Egitto e sono composti da papiri conservati e raccolti in forma di rotoli. Nei secoli, l’arte della miniatura utilizzò come supporto prima il papiro, poi la pergamena ed, infine, la carta.

Grazie ai lavori di trascrizione e di produzione di testi all’interno dei grandi monasteri, la miniatura medievale rappresenta il periodo di maggior splendore di questa antica arte. Nel ‘500 però, con l’invenzione della stampa, la produzione di testi miniati andò via via scomparendo in favore del libro stampato.

Il termine miniatura deriva da *minio*, nome con cui i Romani chiamavano il colore rosso usato per sottolineare o decorare il titolo del testo, i capitoli o le lettere iniziali di un manoscritto.



Presenze Soci

dal 01/07/2018 al 31/10/2019 (n. 15 riunioni)

SOCI	PRES	%
AVON	0	0
BALLOCH	5	33
BALUTTO	10	67
BARBIANI	13	87
BASSO	8	53
BEARZI D		
BIANCHI	13	87
BOCCOLINI	11	73
BRUNETTO	13	87
BUTTAZZONI	8	53
CALDERINI	8	53
CORDARO	9	82
CRACOVIA D		
D'EMIDIO	14	93
DI MARTINO	11	73
DIVO	11	73
DOMENIS	2	13
DORBOLÒ	0	0
DORGNACH	9	60
FELLUGA	0	0
FERLUGA	7	47

SOCI	PRES	%
FORNASARO	1	7
GIACCAJA	9	60
LONDERO	12	80
MARINIG	10	67
MARSEU	8	53
MONCHIERI D		
MONUTTI	3	20
NOVELLI D		
PARAVANO	0	0
PELLEGRINI	15	100
PETRONI D		
PICOTTI	10	67
PITTIA	8	53
RAPANI	4	27
RAPUZZI	6	40
RIZZA	13	87
SACCAVINI	7	47
SIMONCIG	6	40
STEDILE	8	53
TAMBOZZO	8	53
VOLPE	6	40

Presenze: >50% n. 23 - <50% n. 14 - Dispense (D) n. 5



Riunione n. 16 Martedì 5 novembre - ore 19.45

Ristorante Al Castello

Conviviale con Relatore

Da Cividale a Montecitorio impressioni del nostro socio **Roberto Novelli**.

Riunione n. 17 Martedì 12 novembre - ore 20.00

Festa di san Martino

Rotary Club Solkan - Siliganum è lieto di invitarci alla tradizionale festa di San Martino che si terrà in Goriška Brda, alle ore 20.00 presso l'Agriturismo Valentinčič, Podsabotin 48/a, Kojsko.

Partenza da Cividale, Piazza Resistenza ore 19.15 circa. 40 minuti in auto

Riunione n. 18 Martedì 19 novembre - ore 19.45

Ristorante Al Castello

Conviviale con Relatore

Relatore il professor **Mauro Pascolini** sul tema:

Cantiere Friuli: idee, progetti e azioni per rigenerare il territorio.

Riunione n. 19 Martedì 26 novembre - ore 19.45

Ristorante Al Castello

Assemblea dei Soci

Ordine del giorno:

- 1 - Relazione del Presidente;
 - 2 - Presentazione del Presidente eletto e della sua "squadra";
 - 3 - Elezione dei nuovi Consiglieri 2020/2021;
 - 4 - Nominativi per Presidenza 2021/2022;
 - 5 - Varie ed eventuali.
-