

Sognando la carne

Appunti per una storia dell'alimentazione nel Friuli Occidentale dell'Ottocento

di Alessandro Fadelli

Tempo fa, durante un incontro culturale, un amico, serio studioso di storia locale (e buona forchetta!), un po' scherzando ha affermato che per scrivere la storia dell'alimentazione nel Friuli Occidentale, o Pordenonese che dir si voglia, basterebbe al più "una mezza paginetta", vista la scarsa e monotona dieta dei nostri antenati. Al che un altro amico presente, anch'egli serissimo studioso del passato dei nostri paesi, ha replicato che basterebbero una sola riga e cinque parole: *polenta, sempre polenta, solo polenta!* Cercheremo qui, parlando proprio di questo argomento, di smentirli entrambi, anche se solo in parte, visto che indubbiamente la dieta nel passato era davvero scarsa e monotona e la polenta vi aveva un ruolo predominante. Non s'intende comunque stendere una storia completa dell'alimentazione nel Pordenonese (ci vorrebbe un intero libro!), ma soltanto proporre dei sintetici ed ovviamente incompleti cenni, degli "appunti", come da titolo, senza necessariamente trattare tutto quanto si mangiava (fra gli altri, tralascieremo per esempio l'olio, il caffè, lo zucchero e il miele, argomenti che ci porterebbero lontani). Ci limiteremo, salvo rari sconfinamenti temporali, all'intero Ottocento, ossia prima della grande "rivoluzione alimentare" che si verificherà nel Novecento, dapprima lentamente, poi, dal secondo dopoguerra, in modo sempre più rapido e travolgente. E lo faremo cercando di presentare, quando possibile, documentazione di varia origine sull'argomento, in parte edita ed in parte invece mai pubblicata prima. Avvertiamo però subito il lettore che i documenti relativi all'alimentazione sono molto scarsi, frammentari, dispersi e talvolta nascosti in carte insospettabili, sicché molto resta da scoprire e da sapere¹. Non ci s'illuda poi di trovare qui ricette o ricettari, né accurate descrizioni di pasti, che per le epoche antecedenti il Novecento per la nostra zona sono quasi inesistenti.

Cercheremo di parlare soprattutto dell'alimentazione dei contadini, ossia della stragrande maggioranza dei nostri antenati, in epoche nelle quali almeno il novanta per cento delle persone coltivava i campi e allevava gli animali come unica o prevalente attività; lasceremo invece un po' in disparte l'alimentazione, più ricca e variata, dei ceti benestanti (nobili, borghesi, parte del clero) e quella di categorie ristrette e particolari, come i clienti di alberghi e locande, i carcerati, i collegiali o i seminaristi, proprio perché "eccezionali" e dunque poco indicative. Eviteremo poi, sempre per brevità, di approfondire gli innumerevoli, e a volte sorprendenti, legami che vari cibi (il pane, il vino, il pesce, le fave) avevano con la religiosità e le credenze popolari.

Infine, parlando di alimentazione si andranno continuamente a toccare molteplici temi sottostanti, dall'agronomia alla salute e alle malattie, dai rapporti fra classi sociali alla climatologia, e questo perché il cibo viene comunque a trovarsi, sempre e dappertutto, al centro di una rete estremamente fitta e interconnessa che riguarda e coinvolge diversi aspetti e momenti della vita umana. D'altronde, come sostiene Massimo Montanari, maggior esperto italiano dell'argomento, la sopravvivenza quotidiana, assicurata proprio dal cibo, è il primo e ineludibile bisogno dell'uomo, sicché l'alimentazione riveste sempre una *centralità esistenziale*; attraverso le sue vicende nel tempo si può quindi abbracciare *l'intera storia della nostra civiltà*².

Granoturco e pellagra

L'alimentazione del passato era essenzialmente basata sui cereali, fonte primaria di carboidrati e di calorie, e così avvenne anche nel Pordenonese per tutto l'Ottocento. Fra i cereali primeggiava nettamente il granoturco,

o mais che dir si voglia. Su di esso, e sulla polenta fatta con la sua farina, si sono ormai scritti libri su libri, non sempre corretti e completi. Basterà qui ricordare come il mais fosse arrivato dall'America sulla scia delle esplorazioni colombiane. In Europa si era pian piano diffuso, dapprima come pura curiosità nei giardini botanici poi, a partire dalla Spagna, come pianta alimentare (prima negli orti, in seguito nei campi), per giungere intorno alla metà del Cinquecento anche in Italia. Nella penisola, dove fu ribattezzato "grano di Turchia" e "granoturco" (*turco* nel senso di "strano, esotico"), si radicò dapprima fra Piemonte, Lombardia ed Emilia, arrivando ben presto anche in Veneto e in Friuli (dove si ha la prima attestazione nel 1622, probabilmente da retrodatare a qualche anno prima)³. Molto più produttivo del frumento (tutti lodavano la sua *prodigiosa fecondità* e le *raccolte ubertose!*), resistente, adattabile pure ai terreni difficili e marginali, utile anche per i suoi sottoprodotti (canne, tutoli, cartocci ecc.), nella nostra regione il mais si impose nel Seicento, e ancor di più nei due secoli seguenti, come *quasi unico vitto della massima parte dei contadini* (così nel 1858 ci si esprimeva nel «Buletto dell'Associazione Agraria Friulana», che d'ora in poi si citerà semplicemente come «Buletto»). Divenne insomma il cereale delle classi popolari per eccellenza (il frumento restava invece soprattutto per quelle più agiate, che pretendevano il pane bianco), scalzando gli altri cereali minori, come la segale, il sorgo rosso, il miglio, l'avena, il grano saraceno e l'orzo, che pur si continuarono a coltivare largamente fino a tutto il XIX secolo e talvolta anche fino agli inizi del XX (ne parleremo più avanti).

La farina che si otteneva dal mais ricordava quella degli altri cereali, diffusi ormai da secoli, e quindi il nuovo arrivato non ebbe alcun problema ad inserirsi nella semplice e ripetitiva gastronomia popolare. La polenta di granoturco appariva gradevole al palato, soprattutto se adeguatamente salata (ma questo non sempre avveniva, dato l'elevato costo del sale), dava immediatamente un'illusoria sensazione di sazietà (illusoria perché durava poco) e metteva quindi a tacere i morsi della fame. Inoltre, era di facile preparazione, richiedendo soltanto un po' di acqua, un fuoco acceso per qualche ora sul focolare e qualche mescolatura durante la cottura. Tutto ciò spiega perché la polenta, *meno che nella classe civile* (ossia tra i più ricchi), fosse diventata *quasi l'esclusivo alimento di quattro quinti della popolazione* dell'intero Friuli, come si scriveva nel 1861 nel «Buletto». Nella stessa fonte si precisava che il consumo della nostra regione allora era in media di ben quattro staia di mais annui a persona, per un totale di circa 1.600.000-1.700.000 staia: tonnellate e tonnellate di mais convertito quasi interamente in polenta, mangiata calda e fumante, riscaldata oppure fredda, secondo i momenti della giornata e la disponibilità a cucinarla. Nell'*Inchiesta agraria Jacini* (1882), si calcolava che a Pordenone si consumassero *in media annualmente, fra grandi e piccoli, chilogrammi 280, per persona, di granturco ridotto in farina, questo essendo il principale nutrimento*⁴.

Ma la polenta portava a disastrose conseguenze se diventava, come accadde, quasi l'unico cibo presente sulla tavola della gente comune, come si riassumeva nel 1882 nell'*Inchiesta Jacini: Il contadino insacca la polenta, più o meno buona, nel suo stomaco, e raramente alterna o mescola questo cibo con altri*. Come oggi ben si sa – ma all'epoca la cosa era ancora sconosciuta – il granoturco era di per sé poverissimo dell'importante vitamina PP (niacina), e la poca che c'era veniva distrutta dalla cottura. Se la dieta non prevedeva una sufficiente dose di tale vitamina, somministrata da altri cibi che ne erano dotati (carne, certi pesci ed alcuni vegetali), sopraggiungeva col tempo negli assidui mangiatori di polenta una terribile malattia, la pellagra, che comportava disturbi lenti ma progressivi, nell'ordine dermatologici (la "pelle agra", arrossata e rovinata, da cui il nome), gastrointestinali ed infine neurologici e generali. Per alcuni giungeva poi fra tremende sofferenze la morte, per altri la vita si trascina per anni in condizioni sempre più cattive, con magrezza, diarrea, spossatezza estrema e deliri, se non vera e propria pazzia. Solo nel Novecento saranno scoperte l'esistenza e le proprietà della vitamina PP (così detta proprio perché pellagro-preventiva), e quindi si comprenderà con sicurezza la genesi della pellagra come una forma di avitaminosi facilmente curabile. Nell'Ottocento invece, scartate altre teorie del tutto fantasiose, si era pian piano e con fatica colto il collegamento tra dieta prevalentemente maidica e malattia, ma – non

conoscendo ancora l'esistenza delle vitamine – si era pensato che la causa fosse in qualche muffa o impurità della farina, oppure nel modo di conservarla o cucinarla. Solo qualche mente più acuta aveva giustamente ipotizzato come nel mais dovesse probabilmente mancare una qualche sostanza importante, che non si era però in grado di individuare e di battezzare per l'allora imperfetta conoscenza della chimica e della biologia. Ancora nel 1880 nelle pagine del «Buletтино» ci si divideva tra chi era fermamente convinto che *il mais ammorbato, o per alterazione chimica, o per infezione crittogamica, sarebbe la cagione di questo morbo così grave e così esteso fra i nostri contadini*, e chi invece sosteneva che la malattia *sarebbe cagionata da insufficiente potere alimentare del granoturco, o per la sproporzione fra le sostanze idrocarbonate e quelle azotate che esso contiene, o per deficienza di certi principi minerali*, se non addirittura per *difficile digestibilità della polenta stessa (!)*. Più d'uno studioso ottocentesco, forte delle osservazioni compiute su malati e su persone sane, aveva comunque consigliato di integrare l'alimentazione con altri cibi, come latte, carne, uova e legumi, alcuni dei quali in effetti ricchi di vitamina PP, come si capirà solo in seguito. Si scriveva così per esempio nel 1880 nel solito «Buletтино» che *il più efficace modo di migliorare la nutrizione del contadino consisterebbe nel sostituire col pane di frumento una buona parte della comune polenta, e tanto meglio se si potesse al pane aggiungere un poco di vino, di carne e di latte* o quanto meno di preparare anche polente di miglio o di altri cereali, come s'usava fare un tempo, quando la pellagra non c'era. Ciò cozzava però contro *l'abitudine ormai inveterata del volgo a cibarsi di polenta* di mais e soprattutto contro la scarsità di mezzi economici delle famiglie contadine, necessari per procurarsi altre vivande. Inoltre, veniva notato che un'altra difficoltà che si incontrava *per la sostituzione del pane alla polenta è la mancanza o la scarsità di mezzi per fabbricare il primo*. Difatti nelle case dei contadini spesso *mancono gli arnesi più necessari all'uopo* e, soprattutto, *mancono perfino i forni da cuocere il pane*. In effetti i forni per la cottura del pane non erano affatto comuni, anzi erano piuttosto rari. In genere esterni alla casa, situati in qualche angolo del cortile, richiedevano una certa spesa per la costruzione iniziale e per la manutenzione periodica, nonché una discreta quantità di legna per farli funzionare a dovere, elemento non trascurabile in epoche nelle quali anche la legna era costosa. Come dimostrano già nel Sei-Settecento gli atti notarili, le stime e gli inventari di beni, non di rado i pochi forni presenti nei paesi finivano così per appartenere a famiglie abbastanza o molto agiate, che potevano permettersi di mangiare anche il pane, magari non cucinato quotidianamente ma in misura maggiore per più giorni.

Nel 1862 si affermava così sconsolatamente dalle pagine del «Buletтино» che non c'era *tra i popoli civili miseria vittuaria che agguagli quella dei nostri braccianti rurali*, nemmeno nella disgraziata Irlanda, a quel tempo colpita da una devastante carestia che aveva provocato centinaia di migliaia di morti e indotto a una fortissima emigrazione verso gli Stati Uniti. E l'articolista continuava chiedendosi retoricamente quanti dei contadini friulani *possedono il maiale e la vacca per ristorare con un po' di carne ed un po' di latte le loro forze stremate dal lungo lavoro* e quanti *soccorrono al manco assoluto di carni ovine e bovine coll'uso di quella dei pesci*. Assai pochi, concludeva, e così *tanti muoiono disfatti dalla pellagra*. La varietà dei cibi non era del resto mai stata comune, nemmeno nei secoli precedenti e all'inizio dell'Ottocento. Già nel 1806, parlando per esempio degli abitanti dell'Avianese, si sosteneva che *li cibi comuni sono la polenta, e l'acqua la loro bevanda in generale*. A Poffabro nel 1826, sempre parlando degli abitanti del paese, si sosteneva che *i loro cibi ordinari sono polenta, latte, fagioli, formaggio e qualche poche di castagne, ritenendo che se mangiano un giorno una cosa non mangiano l'altra*. Nello stesso anno a Fontanafredda si affermava che gli abitanti erano così poveri da *non poter neppure comprare il sale per condimento della polenta, che è il solo cibo di cui vivono*, mentre a Giais si dichiarava *tout court* che gli agricoltori *vivono di polenta ed acqua*: la stessa cosa si sarebbe del resto potuta tranquillamente dire di tantissimi altri paesi del Pordenonese. Il volume veneto-friulano dell'*Inchiesta agraria Jacini* nel 1882 confermava tanto l'assoluta prevalenza della polenta come cibo, quanto la diffusione della pellagra in tutto il Friuli, anche in quello posto più a occidente. Per tutti, valga quanto affermato nell'occasione in una relazione sull'intero distretto di Sacile:

I nostri coloni veramente non campano bene (...) molti purtroppo non si cibano che di esclusiva polenta di melica [mais], quasi mai accompagnati da carni e non sempre da legumi o pesce salato. Anche nel Sanvitese si ribadiva del resto che la polenta di gran turco è l'ordinaria alimentazione dei contadini.

Nel corso dell'Ottocento la polenta, e in misura molto minore il pane di farina di mais, si erano infatti diffusi sempre di più a scapito di altri cibi tradizionali, tanto che nel 1864 si calcolava che il granoturco costituisse *novedecimi della massa alimentare* trangugiata giornalmente dai "villici" friulani. Miseria e pigrizia combinate insieme avevano portato a trascurare una pur minima varietà nella preparazione dei cibi e a rendere l'alimentazione sempre più monotona, centrata ossessivamente sull'ormai onnipresente polenta. Si scriveva per esempio con preoccupazione nel 1857 nelle pagine del più volte ricordato «Buletтино»: *Si trovò che l'uso eccessivo della polenta quale alimento dell'uomo sia una delle cause della pellagra (...) Converrebbe che questo cibo fosse accompagnato col latte e colle carni; od almeno alternato coi fagioli, coi piselli, colle fave (...) Converrebbe poi inoltre, che la gente colta facesse sentire ai nostri contadini le conseguenze del quasi esclusivo uso della polenta e del pane di gran turco ch'essi fanno; e li persuadesse a coltivare per loro cibo, più che non si faccia adesso, le accennate leguminose (...) I cereali ed i legumi da minestra sono quasi scomparsi dalla tavola del contadino; e non vi si vede che la polenta. La varietà di cibo è necessaria per l'uomo, come per gli animali.* Belle e giuste parole, che però non scalfirono più di tanto le abitudini alimentari friulane, basate ancora per decenni più o meno esclusivamente sulla "regina polenta" e perciò soggette alla pellagra, *privilegio funesto delle rustiche plebi* («Buletтино», 1858). E questo almeno fino ai primi del Novecento, quando la malattia regredì e poi scomparve grazie all'intelligente creazione nei vari paesi di forni comunali e di "cucine economiche" che somministravano ai pellagrosi e ai più poveri del pane e qualche pranzo più ricco e diversificato e, più in generale, con un sensibile miglioramento delle condizioni alimentari. Sarà poi il Fascismo ad affermare formalmente che la pellagra era stata dappertutto definitivamente sconfitta, occultando gli ultimi casi rimasti per non fornire all'opinione pubblica un'immagine di miseria e di sofferenza che mal si addiceva ad un regime vincente.

Gli altri cereali

Detto del granoturco, vediamo ora gli altri cereali che si coltivavano e si mangiavano. Il frumento restava anche nell'Ottocento il vero e proprio "re dei cereali". Non facile da coltivare, esigente e poco adattabile, dava un prodotto per ettaro molto inferiore a quello del granoturco, anche della metà, compensato però da migliori qualità organolettiche e quindi da un prezzo finale più alto, spesso del doppio e oltre rispetto agli altri cereali. Seguendo le richieste del mercato, attraverso la vendita e l'affitto in natura, nel quale era sempre prevista una quota di frumento per il padrone, esso prendeva così quasi completamente la via del commercio. Finiva in questo modo in grandissima parte nelle maggiori città (nel nostro caso soprattutto a Venezia e a Trieste) e nelle pance delle classi più ricche, sotto forma di costoso pane bianco o, sempre di più col passare del tempo, di pasta. Davvero poco era dunque il frumento faticosamente prodotto nei campi friulani che veniva consumato *in loco* da chi materialmente lo produceva, tanto che il pane bianco, di sola farina di frumento, restò a lungo un sogno pressoché irrealizzabile per la stragrande maggioranza della popolazione. Com'è stato giustamente notato, fino alla seconda guerra mondiale il contadino friulano ha avuto modo di mangiare molto più pane di frumento durante il periodo del servizio militare che in tutto il resto della sua vita.

Al pasto dei villici restavano così, oltre al mais, gli altri cereali minori. Per esempio la segale (o segala), che nell'Ottocento era ancora comunissima, anche se, come s'è detto, aveva gradualmente perso una parte della sua secolare importanza, soprattutto nelle zone di pianura, con l'avvento irresistibile del granoturco. Pur più povera dal punto di vista nutritivo del frumento e di gusto senz'altro peggiore, vi si preparavano polente, minestre, zuppe e anche il pane. A titolo di esempio, nel 1817 il possidente Giovanni Cattaruzza di Sedrano lasciava generosamente alla sua morte due staia di segala all'anno affinché fossero trasformate in pane (di segala,

appunto) da dare *a' poveri di questo villaggio*. Molto diffuso per le stesse preparazioni alimentari era anche l'orzo: nel «Buletto» del 1861 si scriveva che *la sua farina, quantunque meno fina di quella del frumento e anche della segala, può dare un pane ruvido e d'inferiore qualità, ma nutritivo e sano, e che si migliora molto mescolando segala e grano*. Frequenti erano poi il miglio e l'avena, coltivati soprattutto nella zona pedemontana, destinati non tanto all'alimentazione animale, come accade oggi, quanto a quella umana, nonostante le loro non eccelse qualità nutrizionali. Anche il farro e il grano saraceno erano qua e là coltivati e mangiati, ma in misura molto ridotta (il saraceno per esempio è documentato intorno al 1804 a Montereale, a Grizzo, a San Foca e a San Leonardo). C'era poi un cereale oggi pressoché dimenticato, ma un tempo molto comune, soprattutto – ma non solo – fra le genti della zona posta più a settentrione del Pordenonese: il sorgorosso (o saggina). Esso vantava resistenza e adattabilità tali da consentirgli di crescere su terreni marginali e in condizioni ostili agli altri cereali e, in più, aveva una buona produttività per ettaro; gusto e proprietà nutritive si rivelavano però di molto inferiori, e non solo al frumento. Continuò comunque a essere consumato per tutto l'Ottocento, in particolare dalle famiglie più povere.

Il riso, poco coltivato in regione, per buona parte dell'Ottocento non era diffuso sulle mense rustiche anche a causa del suo alto costo, che lo riservava ai possidenti. Col tempo in Friuli si cominciarono però a estendere le zone destinate a risaia, pur tra fiere polemiche, dato che ci si era accorti che esisteva un collegamento tra questa coltivazione e la malaria (il progresso degli studi individuerà poi il veicolo di trasmissione della terribile malattia nella zanzara anofele, frequentatrice delle zone paludose e delle stesse risaie). Nonostante molti temessero quindi che un allargamento della coltura del riso potesse contribuire a un'ulteriore crescita del già diffuso morbo, vari proprietari terrieri, in special modo i nobili e i borghesi veneziani, già ben avvezzi a questo tipo di redditizia coltivazione, s'impegnarono tra la fine del Settecento e la prima metà dell'Ottocento a creare nuove risaie nelle terre friulane più adatte, quelle ricche di acque. Lasciando da parte le vaste e fortunate iniziative risicole condotte soprattutto nel basso Udinese (Torre di Zuino, ora Torviscosa, San Giorgio di Nogaro, Paradiso di Pocenia, Fraforeano e qualche altra località), ricorderemo come anche nel Pordenonese ci furono vari tentativi in tal senso, spesso però non coronati da pieno successo, da Polcenigo a Brugnera e al circondario di San Vito, tutte zone dove già nei primi catasti di epoca napoleonica si riscontrano alcune "risaie stabili". *Sembra che s'estenda l'introduzione delle risaie*, si sosteneva nel 1813 riguardo proprio al Sanvitese, aggiungendo che *già pochi anni [fa] se ne contava una sola, ed ora ne sono alquante; il che indica che l'esperienza abbia fatto conoscere il loro profitto*. Questi e altri tentativi, quand'anche con risultati positivi, non furono comunque sufficienti a rendere il riso un prodotto facilmente abbordabile per la borsa di molte famiglie contadine. Soltanto la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, nel quadro di un lieve miglioramento generale del quadro economico e di conseguenza alimentare, vedranno nelle nostre zone un benefico aumento del suo consumo a tavola.

I fagioli e le patate

Il mondo vegetale non forniva soltanto cereali, ma anche tante altre piante edibili: primi fra tutte, i fagioli. Essi, come il granoturco, erano un regalo arrivato dall'America al seguito dei *conquistadores*. Andarono presto a sostituire i piccoli fagioli detti "dell'occhio", conosciuti e coltivati ormai da secoli in Europa (erano noti già ai Romani), ma che dovettero in breve tempo cedere il posto ai più grossi, saporiti e resistenti cugini americani. Abbastanza ricchi di vitamine ma soprattutto di proteine, ancorché di tipo vegetale, i fagioli erano la *vera carne del povero*, come si scriveva nel 1868 riguardo al distretto di Sacile: sostituivano cioè, anche se in maniera parziale, le proteine animali che non si ottenevano dalla carne, così raramente consumata. In genere ridotti in minestra, condita se andava bene con pochissimo olio, burro o pezzettini di lardo e assai raramente e tardivamente con un po' di pasta, i legumi diventavano così sulla tavola contadina il normale, e spesso unico,

accompagnamento dell'immane polenta. A Maniago, per esempio, si scriveva nel 1807 che venivano coltivati soprattutto mais e fagioli, *di questi soli vivendo i poveri agricoltori*, mentre a Roveredo nel 1848 si mangiavano solo *polenta e legumi*, intendendo con i secondi soprattutto fagioli. E in un immaginario (neanche tanto immaginario) dialogo tra un contadino e il suo parroco, comparso nel «Buletto» del 1858, il primo diceva al secondo: *Ella sa, signor parroco, che se a noi poveri contadini mancano i fagioli, ci tocca far a meno di adoperare la pignatta; e così poi la si finisce col mangiare polenta sola*. Era esattamente quello che poteva capitare a molti se disgraziatamente l'annata andava male per i fagioli, come pare essere stata quella del 1857 per *l'indemoniato secco* che ne aveva rovinato quasi interamente il raccolto. Anche nell'*Inchiesta Jacini* del 1882, parlando dei fagioli nel mandamento di Pordenone, si ricordava che il loro prodotto è *molto incerto in questi terreni molto soggetti alla siccità ed alla grandine*. Alla continua e disperata ricerca di risposte alla fame e alla penuria di cibo, la gente ricorreva anche a strani espedienti: nel 1880 si ricorda per esempio nel solito «Buletto» il caso di una famiglia colonica di Maniago che per la mancanza di mais (*la campagna era stata colpita dalla grandine*, come spesso accadeva) era stata costretta a diminuire la quantità di polenta consumata e in più, per risparmiare sull'olio, aveva dovuto condire i fagioli *colle noci peste, che raccoglieva alquanto abbondanti sopra due magnifici noci che fiancheggiavano il portone del cortile colonico*. L'articola concludeva che, nonostante la dieta miserrima, *nessun individuo di quella famiglia fu colpito dalla pellagra* durante i successivi undici anni, dandone implicitamente merito proprio all'uso delle noci unite ai fagioli; pianta, quest'ultima, che rimase per tutto il secolo, e anche in seguito, un vero e proprio elemento fondamentale delle diete popolari del Pordenonese. Diversamente dai fagioli, che ebbero come s'è detto un immediato acclimatemento ed un rapidissimo successo nell'agricoltura e nella gastronomia nostrane, le patate, anch'esse fra i regali del Nuovo Mondo colombiano, furono a lungo viste con diffidenza, se non con ostilità, bollate come poco appetibili, indigeste o addirittura tossiche (in effetti il tubero in certe condizioni lo può essere), nonostante le loro apprezzabilissime qualità nutritive. Ciò era dovuto sia alla scarsa abilità che inizialmente c'era nel coltivarle e nel cucinarle nel giusto modo, sia alla loro sostanziale *diversità* rispetto alle altre piante coltivate e conosciute, alla quale si aggiungeva il fatto che crescevano sottoterra (e qualcuno arrivò sospettosamente ad accostarle pertanto all'inferno e al diavolo). Esse ebbero però un clamoroso successo dapprima in Irlanda, dove dal XVIII secolo divennero quasi una monocultura, poi nell'Europa centrale. Si racconta che i Prussiani durante la Guerra dei Sette anni (1756-1763) le fecero mangiare per dispregio ai prigionieri di guerra francesi, che però le trovarono buone e nutrienti. Il famoso chimico Augustin Parmentier, fra quei prigionieri, al suo ritorno in patria le consigliò vivamente ai suoi dubbiosi compatrioti, che presto ne fecero un cibo comunissimo oltralpe.

L'agronomo e imprenditore udinese Antonio Zanon fu il primo in Friuli ad intuirne le possibilità e le sperimentò intorno al 1765, dandone notizia nei suoi scritti, in particolare nel libro *Della coltivazione e dell'uso delle patate e d'altre piante commestibili* (Venezia 1767), che però ebbe scarso successo, venendo accolto con molta diffidenza e varie critiche.

Nel Friuli Occidentale le prime tracce sicure del "pomo di terra" risalgono alla fine del XVIII secolo, più come pianta da dare in pasto agli animali che come cibo per gli umani. Nei primi decenni dell'Ottocento comincia a diffondersi, seppur faticosamente, soprattutto nelle zone montane e pedemontane, dove i cereali stentavano o non maturavano. A Frisanco nel 1807 si sosteneva che *la coltivazione delle patate è stata negli anni scorsi posta in uso, ma quel prodotto si rimarca poco utile, e non salubre*, mentre a Maniago si affermava che *li pomi da terra introdotti da qualche agronomo non sono stati ricercati generalmente, né si praticano da veruno* e a Barcis che *si usano pochissimo, e in poca quantità*; a Claut poi, *avendo fatto la pruova, non furono ritrovate allignanti al territorio*. Nel Sanvitese sei anni dopo si scriveva che *pochi pomi di terra o patate da alcuni si coltivano più per ozioso trattenimento, che per utile speculazione, in piccoli spazi di terra*.

Dunque, un esordio davvero difficile quello del suddetto tubero, che trovò però nella grande carestia del 1816-1817 una piccola spinta per la sua espansione, pur con significative differenze da un luogo all'altro, legate a fattori ambientali ma anche a resistenze culturali. In quel periodo di crisi alimentare il governo austriaco cercò infatti di spingere i contadini friulani a coltivare le patate per far fronte alla penuria di cibo, e lo fece con un'apposita circolare indirizzata ai parroci, insieme con una precisa *Istruzione* sulla coltura del tubero, che i sacerdoti dovevano spiegare e divulgare tra i loro fedeli. Nel 1816 il medico, insegnante, patriota e agronomo Bartolomeo Aprilis, nato nel 1783 a Bannia, ma di famiglia originaria di Cusano, dopo varie sperimentazioni sulla coltivazione del tubero nei terreni di famiglia scrisse una precisa *Istruzione sulla coltivazione e sugli usi dei pomi di terra o sia patate*, pubblicata a Udine, riprendendo il sogno dello Zanon, ma di nuovo senza grandi successi. Egli lodava comunque la patata, che produceva *un copiosissimo raccolto*, richiedeva solo un *leggiero travaglio* e *men di ogni altro prodotto è esposta alle intemperie e ai disastri della stagione*, nonché, stando sottoterra, al devastante passaggio di truppe⁵.

Intorno al 1826, come testimoniano gli *Atti preparatori per il Catasto austriaco*, il tubero si trovava coltivato a Cimolais, a Claut (dove si attesta ora la presenza di *qualche partita di patate*) e soprattutto a Erto e Casso, dove era forse arrivato dal vicino Cadore, che vantava un'introduzione precoce. A Poffabro invece si sosteneva che *le patate, a fronte di un'esatta esperienza, qui non riescono*, mentre a Vivaro e ad Arba praticamente non appaiono. I decenni seguenti segnano un'ascesa continua, ma sempre lenta, faticosa e contrastata, in tutto il Friuli. Nel 1828 il curatore della ristampa degli scritti di agricoltura dello Zanon chiosava ancora con grande scetticismo, riguardo ai suoi esperimenti di cinquant'anni prima sulla patata: *Lasciamo volentieri le patate a que' popoli che vivono sotto i freddi climi ingrati del nord e noi nati e nutriti sotto un cielo benigno, contentiamo di que' doni che la terra aprica diffonde*, intendendo ovviamente i soliti cereali. E nel 1864, lamentando che l'utilissimo tubero non fosse considerato, e seminato, com'era invece auspicabile, si scriveva nel «Buletto»: *Ogni contadino conosce i pregi delle patate e si augurerebbe di averne raccolto un bel deposito in fine d'autunno; ma non è avvezzo a coltivarne, e d'altronde la semente è alquanto costosa* (era questo, insieme con il pericolo della micidiale dorifora, uno dei freni che ne limitavano il pieno successo). Nell'*Inchiesta Jacini*, relativamente al vasto mandamento di Pordenone, esteso da Pasiano e da Fiume Veneto fino a Roveredo e all'Avianese, si sosteneva che le patate erano coltivate *in minime proporzioni, cioè in pianura una centesima parte della superficie arabile, e nei paesi pedemontani una trentesima parte*, con un prodotto medio di soli 400 chili per campo. Nella stessa fonte le troviamo però ormai stabilmente attestate nelle diete degli Avianesi, che *si cibano quasi esclusivamente di polenta, latticini, patate, erbaggi, pochissimi carnamì, tutt'al più qualche salsiccia di suino*. Anche se in questo periodo non ebbero particolare successo i ripetuti tentativi di trasformarle in farina per fare il pane, col tempo le patate si diffusero sempre più largamente, e non solo nella zona montana e pedemontana, diventando tra fine Ottocento e inizio Novecento una componente irrinunciabile dell'alimentazione contadina friulana.

Gli altri vegetali

Ancora più tarda e contrastata fu la diffusione dei pomodori, verso i quali, come per le patate, si nutrono a lungo diffidenze e sospetti sia per il gusto particolare, sia soprattutto per l'incerta salubrità. Nel 1842 nella rivista «L'amico del contadino» si fornivano dettagliate istruzioni per realizzare la *Conserva di tomate (Pomi d'oro)*, segno che essa era ancora poco e mal conosciuta in Friuli. Nel 1879 il medico e naturalista polcenighese Gian Andrea Curioni notava che a San Giovanni di Polcenigo e a Coltura *si comincia a coltivare il pomodoro*, commentando entusiasta: *l'è un progresso!*. C'era però ancora molta strada da fare perché il rosso frutto diventasse un ospite comune degli orti e conquistasse le nostre mense sia fresco, sia trasformato in conserva. Altro alimento importante erano le fave, che avevano avuto nel passato un ruolo di grande rilievo, sostanziose apportatrici com'erano di utili proprietà nutritive e in grado di essere consumate in più modi, ma che

nell'Ottocento parevano un po' in crisi. Ai primissimi dell'Ottocento erano per esempio sicuramente presenti nella Pieve d'Asio, a Giaies e a Fanna, oltre che sporadicamente in altre località, mentre non comparivano – per menzionare due sole località – a Caneva e a Brugnera. L'*Inchiesta Jacini* nell'ampio mandamento di Pordenone le trovava coltivate ormai solo a Cordenons e a San Quirino, *ed in quantità incalcolabile*, cioè molto scarsa. C'erano poi i tanti prodotti dell'orto, che contribuivano a migliorare con vitamine e sali minerali le misere diete rurali, quando non venivano per necessità venduti ai mercati tramite il piccolo commercio oppure ceduti in baratto, il che era molto frequente. Con tutta probabilità erano questi gli *erbaggi appena conditi col sale* che costituivano l'alimentazione prevalente dei poveri contadini di Visinale che, *di giorno in giorno minacciati dalla morte per fame, sembravano cadaveri ambulanti*, stando a quanto tristemente affermato nel 1815 dal loro parroco⁶. Cavoli e verze di diverso tipo, consumati in vari modi, soprattutto in zuppe e minestrone, avevano di sicuro un posto preminente, sia per la loro resistenza e facilità di coltivazione, sia per la buona produttività. A Zoppola per esempio si scriveva nel 1885 che i contadini fanno *bastevolmente uso di legumi, fra i quali primeggia nella stagione invernale il cavolo verza* (che legume in verità non è!). Tra fine Settecento e metà Ottocento aveva poi avuto grande notorietà la cosiddetta "verza alta di Fanna", una particolare varietà già notata nel 1764 da Antonio Zanon, che l'aveva reputata utile *per la minestra de' villici*, ma anche come buon foraggio per gli animali; essa nell'Ottocento pareva diffusa non tanto nel paese d'origine, quanto nella pieve d'Asio, e denominata piuttosto "cavolo di Fanna"; continuava comunque a offrire gustosi germogli, *palmette e foglie che servono di companatico o di minestra* alle famiglie locali, come ricordava nel 1842 la rivista «L'amico del contadino».

Molto diffuse erano anche le zucche, nelle loro diverse forme e sottospecie. Seguivano i vari tipi di insalate, le lattughe e i radicchi, coltivate in quasi tutti gli orti; venivano poi le rape (ben presenti per esempio nella pieve d'Asio, ma più diffuse nell'Alto Friuli), le carote, la cicoria, i porri, le lenticchie, le bietole e le barbabietole (solo tardivamente sfruttate per ricavarne lo zucchero); inoltre il prezzemolo, la salvia, il rosmarino, il sedano, la cipolla, lo scalogno e l'aglio. Più raramente, a quanto pare, erano coltivati e mangiati i piselli, legume che *in alcuni di questi paesi è appena conosciuto, negli altri si coltiva negli orti in quantità minima, e da poche famiglie per solo proprio consumo* (1882, relativamente al mandamento di Pordenone con Aviano), i carciofi, gli asparagi, le melanzane, i peperoni, i ravanelli, gli spinaci, i finocchi, le zucchine, i cetrioli, i topinambur (che nel 1864 il «Bullettino» propagandava però più come foraggio per gli animali che come cibo per gli esseri umani!) e diverse altre piante commestibili, che conquisteranno comunque sempre più attenzioni e spazio, prima agricolo e poi culinario, verso la fine dell'Ottocento, anche grazie alla spinta impressa delle scuole agrarie e da alcuni proprietari terrieri illuminati e sperimentatori.

Per avere un quadro abbastanza rappresentativo dell'orticoltura pordenonese si può scorrere una dettagliata *Memoria* stesa intorno al 1813 sull'agricoltura nel cantone di San Vito, tra i più fertili del Friuli. Qui si coltivavano, anche se in limitate quantità, i seguenti ortaggi: aglio (*turco e nostrale*), *articiocchi* (ossia carciofi), sia verdi che rossi, barbabietole rosse e bianche, bietole, broccoli di vari colori, verze (*cappucce, riccie e piacentine*), carote, cicoria, cavoli cappucci, cavolfiori, cipolle, *cipollina*, porcellana (una pianta erbacea commestibile, parente delle portulache), prezzemolo, piselli di più specie, porri, *cocomeri* (cioè cetrioli), dragoncello, *fava d'orto*, fragole, *fagioli nani*, indivia, lattuga, melanzane, meloni, peperoni, *pomo d'oro*, rape, *sellero* (vale a dire sedano), spinaci, zucche, *erba acetosa*, finocchi e cren. A dominare negli orti del Sanvitese erano soprattutto gli asparagi, destinati però per la maggior parte a essere venduti *ne' limitrofi dipartimenti* alle famiglie più agiate, *con gran vantaggio del coltivatore*⁷.

Le "asparagiaie" si trovavano comunque ricordate anche in altre zone, come per esempio a Sacile e a Caneva (1883), ma destinate comunque quasi sempre a produrre più per il commercio che per l'autoconsumo familiare. Tra Sacile e Brugnera troviamo abbastanza diffusa nel 1868 la coltivazione dei *poponi* (ossia meloni).

La frutta

Importante per l'alimentazione sarebbe stata la frutta, benefica apportatrice di utili sali minerali e di ancor più utili vitamine. Il suo consumo non deve essere stato però in passato molto rilevante, fatta eccezione per qualche limitata situazione, poiché i frutti, specie quelli di miglior qualità, non finivano sul desco contadino ma diventavano spesso reddito oggetto di commercio in paese o ancor più nei principali mercati del Pordenonese (oltre all'attuale capoluogo, in particolare quelli di Sacile, San Vito, Maniago e Spilimbergo, nonché nel Campardo, a Ceneda, a Portogruaro e a Motta di Livenza), se non addirittura di vero e proprio baratto con farina o altro. Molto conosciuti e attivi erano i produttori e venditori di frutta della pedemontana tra Maniago e Pinzano, specialmente quelli di Fanna, Cavasso Nuovo e Castelnovo; fra loro, numerose erano le donne, che portavano a vendere soprattutto mele e pere di particolare pregio in luoghi anche lontani. E proprio le mele e le pere paiono essere stati i due frutti più diffusi e consumati ancora per tutto l'Ottocento. Seguivano – ma è ovviamente impossibile stabilire una graduatoria e seguire tutte le località – le pesche (coltivate in particolare verso fine secolo a Rivarotta di Pasiano, a Tiezzo di Azzano e a Policreta di Zoppola), le ciliegie (molto apprezzate erano per esempio quelle di Mezzomonte e di Azzano), spesso anche nella varietà detta “marasca”, le mele cotogne, molto più diffuse di oggi, i fichi (noti erano quelli di Caneva), che avevano il vantaggio di poter essere seccati e conservati a lungo, e poi gli albicocchi, le nespole, le susine, le prugne, le sorbe e altri frutti ancora.

Importanti erano le noci, altro frutto che era possibile conservare per mesi e tenere quindi come utile riserva per i periodi di maggior scarsità alimentare, e in più dotato di proprietà nutritive eccellenti. La diffusione degli alberi di noce era però assai disuguale, con punte più elevate nelle zone pedemontane e nelle valli montane, ma con qualche presenza anche in pianura; inoltre, si trattava frequentemente di piante selvatiche o quasi, spesso di scarsa e irregolare produttività. Negli *Atti preparatori* di Poffabro (1826) si affermava per esempio che *le noci ed altri frutti sono di miserabilissimo raccolto*, mentre in altre località pedemontane – fra di esse Mezzomonte, Dardago e Marsure – il numero di alberi presenti nei boschi, nei prati e nei campi era a volte assai considerevole, tale da fornire raccolti di certo consistenti.

Pure le nocciole, attestate un po' dovunque sotto forma di alberelli e cespugli, anche nei pressi delle case, avevano il vantaggio di una lunga durata, ben oltre i mesi invernali, e di una buona sostanziosità.

Le castagne si raccoglievano da piante selvatiche o semiselvatiche soprattutto nei villaggi della pedemontana, da Caneva a Pinzano, pur con differenze anche notevoli da un luogo all'altro e sempre con raccolti piuttosto ridotti. Spiccavano comunque per abbondanza di alberi e di frutti le zone di Sarone, di Mezzomonte e di Marsure. Nel 1882 nella parte montana del mandamento di Pordenone (Avianese e dintorni) si produceva in complesso la rilevante cifra di 250 quintali di castagne, anche se i frutti erano ritenuti *piuttosto piccoli*. A Frisanco ci si lamentava invece negli *Atti preparatori* che le castagne *molti anni non maturano, sicché danno uno scarso prodotto*, più o meno quanto affermato anche a Poffabro, a Maniago e a Cavasso Nuovo; eppure si ricordavano proprio le castagne come uno dei cibi principali del paese. Esse infatti nel loro piccolo possedevano capacità nutritive e caloriche insospettite, tali da poter affiancare, se non addirittura in qualche caso parzialmente sostituire, gli stessi cereali (in altre zone d'Italia erano d'altronde chiamate “pane di legno” o espressioni simili, e se ne traeva anche farina per panificare); per le classi sociali più ricche invece restavano soltanto un piacevole ma saltuario dessert. Già gli inventari di beni sei-settecenteschi, soprattutto nelle zone pedemontane, avevano comunque visto comparire qua e là qualche *farsora per rostir castagne o ferro da castagne*, che comprovava l'uso di cucinare sul fuoco i gustosi frutti tolti dai ricci. In qualche raro caso, soprattutto nelle famiglie nobiliari o borghesi, si coltivavano in casa anche frutti non locali, come alberelli di aranci e limoni, tenuti in grandi vasi e riparati durante i mesi freddi nelle serre, ma anche ribes e uva spina. Per esempio – ci si

passi lo sconfinamento temporale indietro al XVIII secolo – in una casa degli Altan a Savorgnano di San Vito, data in affitto nel 1769, compaiono anche due *spalliere di ribes*.

Detto delle piante domestiche, resta da parlare di quelle selvatiche⁸. Un certo consumo avevano per esempio le more di vario tipo (anche quelle di gelso), i mirtilli, le fragole e i lamponi. Come abbiamo già scritto in altra occasione su queste pagine, il Curioni testimonia nel 1879 che le popolane di Coltura e di Mezzomonte salivano di buon'ora sui monti, fino al Cansiglio, per raccogliere fragole e lamponi, in piccola parte consumati in famiglia, in gran parte prontamente portati a vendere ai mercati cittadini del mattino. Come loro, sicuramente anche molti altri abitanti delle altre zone montane e pedemontane si dedicavano alla raccolta dei frutti di bosco, attività non esente però da rischi per possibili cadute nei burroni o morsicature di vipere. Molte erbe e piante presenti spontaneamente nei prati e nei boschi, rivelatesi commestibili, erano poi consumate in vari e specifici modi, ossia crude, più spesso cotte, usate in minestre o zuppe oppure unite a frittate. Fra di esse, le più conosciute erano il tarassaco, la silene, il papavero, l'ortica, il crescione selvatico, la valerianella o gallinella e il luppolo (ma la fantasia popolare, e soprattutto la fame, ne avevano scovate altre anche impensabili!). Il polcenighese Curioni nel 1879 attestava che il luppolo veniva spesso mangiato in primavera *invece di asparagi*. Nel 1868 si scriveva nel «Bulettno» con molto favore di tutte queste *erbe rustiche*, che *un po' di sale, d'olio e aceto può rendere gradite*, tanto più – sosteneva l'articolaista – *che il trovarle e l'ammannirle non deve essere né difficile né costoso*. E ricordava pure che le donne del popolo, a proposito del tarassaco, un po' sconsolate sostenevano: *ci serve d'insalata per la cena di questa sera, chè ormai non c'è altro* (quell'anno non era stato del resto dei migliori per i raccolti). Non disprezzabili erano poi alcuni germogli commestibili, come le punte del pungitopo (*rust* in vari dialetti). Poco consumati, salvo che in alcune zone e in certe famiglie, paiono essere stati invece i funghi, probabilmente per i rischi di avvelenamento che essi comportavano se non ben conosciuti.

La carne bovina e suina

In questo mondo di vegetali faticosamente coltivati e raccolti, la carne era un vero e proprio miraggio per i contadini nostrani, mentre era abbondantemente divorata dagli appartenenti alle classi più agiate, che proprio per l'eccesso di consumi carnei spesso s'ammalavano di gotta. Negli *Atti preparatori* del comune censuario di Poffabro per esempio si sosteneva che, fatta eccezione per il parroco, il cappellano e qualche ammalato, non c'era in paese nessuno che arrivasse a consumare *un'oncia di carne* in un intero anno; concetto ribadito quasi con le stesse parole – non era però citato il cappellano – negli *Atti preparatori* del vicino comune di Frisanco, dove si affermava che la restante parte della popolazione *non si ciba mai di carne*. Nel 1848 a Roveredo si affermava poi che molte famiglie non consumavano mai carne.

Ma perché la carne era così rara? Quella bovina era un consumo davvero straordinario, visto che mucche e buoi venivano allevati in primo luogo *da giogo*, come si diceva, ossia come insostituibili serbatoi di energia muscolare da utilizzare per i lavori agricoli (trainare carri e carretti, arare, erpicare...); le vacche erano anche *da frutto*, cioè per mettere al mondo i vitellini. Solo gli animali vecchi, inabili al lavoro agricolo, o deceduti, ma per cause che non creassero pericoli per la salute umana, potevano ogni tanto finire sulle tavole delle famiglie che li allevavano. I pochissimi bovini *da strozzo*, ovvero cresciuti appositamente per il macello, erano venduti a caro prezzo nei mercati cittadini e non mangiati in casa. Resta così anche nei ricordi dei più anziani, fino a non molti decenni fa, l'abitudine di riservare nelle case contadine la pochissima carne bovina a disposizione per gli ammalati, come s'è appena visto per Poffabro e Frisanco, o per ridar tono alle sfinite puerpere, talvolta per i bambini che stentavano a crescere e, al massimo, per i maschi adulti impegnati in lavori particolarmente faticosi, ma sempre con somma parsimonia. Parsimonia che si allentava soltanto in occasione delle feste religiose importanti e soprattutto nei pranzi matrimoniali (sempre che la facoltà delle famiglie fosse all'altezza), quando si consumavano anche più di tipi di carne nello stesso pasto. Per esempio, la contessa Elena Fabris

Bellavitis, scrittrice e antropologa *ante litteram*, scriveva nel 1896 che in un pranzo contadino di nozze a Sarone erano stati presentati riso coi fegatini (*denso e ben cotto*), minestra, *manzo allessso, senza contorno*, tacchino pure *allessso* e infine *larghe fette di formaggio*, il tutto annaffiato da molto vino e da caffè: un pranzo giudicato dalla nobildonna come *frugale e caratteristico, che qui usano tutti* per i matrimoni. Ma non era sempre così: la centenaria Andriana Pilot in De Riz di Coltura a fine Ottocento ricordava alla stessa Fabris Bellavitis che quando s'era sposata, nel lontanissimo 1817, il banchetto nuziale era consistito soltanto in *un poco de bacalà in tecia cola polenta e acqua*: ma quello, del resto, era stato un anno di grandissima carestia, *l'anno della fame* poi raccontato anche da Caterina Percoto, e non si poteva certo abbondare col cibo.

Il maiale, e di conseguenza la sua carne, non era poi così diffuso come si tenderebbe a pensare (qualcuno, esagerando, ha scritto tempo fa che una volta in ogni casa contadina si cresceva un porco). Ancora agli inizi dell'Ottocento, e anche dopo, molte famiglie contadine non se lo potevano permettere, soprattutto nelle zone montane, sia per il costo d'acquisto, sia soprattutto per l'alimentazione necessaria all'animale per diventare adulto, grasso e macellabile. Per esempio – ce lo dicono ancora gli *Atti preparatori* – nel 1826 a Claut si allevavano soltanto sei maiali, come del resto ad Andreis, mentre a Cimolais appena una ventina, e questo con popolazioni che superavano allora i 500-600 abitanti e, nel caso di Claut, anche i 900. Un pochino meglio andava invece in altri comuni, come a Fanna, dove nel 1807-1808 c'erano un'ottantina di suini, comunque nemmeno uno in media per famiglia, oppure ad Aviano, dove si contavano 140 porci per quasi 4.600 abitanti, o a Caneva, con ben 240 animali per oltre 2.800 residenti. A Roveredo nello stesso periodo c'erano soltanto otto maiali per 782 persone, mentre quarant'anni dopo si affermava che in paese solo *alcune famiglie di maggior importanza* allevavano il maiale per cibarsene.

Nel 1882, parlando della parte alta del mandamento di Pordenone, si affermava che *mancando i boschi e pascoli adatti per suini, è ristretto l'allevamento degli stessi a poche famiglie, che lo fanno per proprio consumo*; facevano eccezione i mugnai, che ne crescevano anche quattro a testa, utilizzando ovviamente crusca e farina, e i conduttori delle malghe montane, *che ne allevano un paio utilizzando il siero di latte prodotto nelle casere*. Nella parte invece più meridionale e pianeggiante del mandamento pordenonese, fino a Pasiano, Prata, Fiume Veneto e Azzano, i maiali erano allevati *in discreta quantità*. Qui infatti, sempre secondo l'*Inchiesta Jacini*, i mezzadri *per poco estesa che sia la campagna che lavorano, allevano un suino o due per proprio consumo, e molti ne allevano anche uno per vendere da macello, dei quali può calcolarsi se ne vendono circa 500*, numero invero non proprio elevatissimo. Già verso la metà dell'Ottocento le cose erano andate un po' migliorando, e i soli 5.265 suini registrati nell'intera provincia di Udine, Pordenonese compreso, nel 1817 (anno peraltro disgraziatissimo) erano cresciuti a ben 31.175 nel 1838, mentre cinque anni più tardi, come attesta la rivista «L'amico del contadino», erano ridiscesi poco oltre quota 27.500, ma ancora cresceranno, e molto, di lì alla fine dell'Ottocento. La carne suina fresca, salata o affumicata, il lardo e soprattutto i salumi (salame, salsicce, *luganeghe*, ossocollo, pancetta, sopressa, *musetti, persutti...*), un tempo piuttosto rari e abbondanti solo nelle case più ricche, andranno dunque col passare dei decenni ad aumentare e a migliorare progressivamente le proteine nobili della dieta contadina, ma sempre in quantità tutto sommato modeste. A Casarsa, per l'*Inchiesta agraria* del 1882, si calcolava per esempio che per una famiglia di una dozzina di persone e per un intero anno serviva di solito la carne di un maiale di circa 150 chili, alla fin fine meno di dieci chili a testa.

Altri tipi di carne

Le pecore e le capre erano allevate soprattutto per il latte, e le prime ovviamente anche per la lana; un uso limitato aveva invece la loro carne, fatta eccezione per gli agnelli, piatto prelibato ma destinato in genere, attraverso il mercato, alle città e ai ceti più abbienti. Nella parte meridionale del mandamento pordenonese si usava così *acquistare dai paesi pedemontani gli agnelli tosto spoppati, e rivenderli dopo alcuni mesi da macello* (1882).

Un maggior consumo si aveva invece per la carne di capra, solitamente seccata, affumicata o salata per prolungarne la conservazione. Per esempio, a Zoppola nel 1885 si affermava che *l'alimentazione ordinaria dei nostri contadini viene costituita dal granoturco convertito in polenta, della minestra di fagioli, condita coll'ondo [burro cotto, di più lunga conservazione rispetto a quello fresco] e colla carne affumicata di capra, e dai più miserabili coll'olio*. Uso senza dubbio assai limitato, quasi inesistente, aveva poi la carne equina, dato che i costosissimi cavalli avevano ben altro utilizzo, come d'altronde gli asini e i muli, ben più umili, ma di certo più preziosi per la gente comune.

Poco diffusa era la carne di coniglio, verso la quale, come si scriveva nell'*Inchiesta Jacini*, *c'è una grande resistenza, che non saprebbe spiegare, perché entri nella abitudine della mensa dei contadini*. Resistenza che però col tempo sarà superata dalla relativa facilità e dalla discreta proficuità dell'allevamento. Del tutto marginale era poi durante il secolo in questione il consumo di selvaggina grossa (cervi, caprioli, camosci) e piccola (lepri, ghiri), riservato in genere soprattutto alle classi più abbienti, che si dedicavano alla caccia come passatempo, e praticato maggiormente nelle zone montane e pedemontane, dove c'era ancora una certa abbondanza di questi animali, destinati però a rarefarsi sempre di più con l'avvicinarsi del Novecento; il tutto con vincoli di vario ordine, anche giuridico, tranquillamente infranti dal diffuso bracconaggio. Val comunque la pena di ricordare per inciso come la carne di capriolo o di camoscio entrasse nella ricetta tradizionale dell'oggi rivalutata e apprezzatissima *pitina* (o *peta*, o *petucia*) prodotta nella zona montana del Pordenonese.

Le galline erano invece un altro cardine dell'economia e della gastronomia familiare, soprattutto per le uova, dato che il consumo della loro carne, arrostita, lessata o usata per il brodo, era piuttosto raro e legato soprattutto a particolari evenienze festose. Tanto il volatile quanto le sue uova erano spesso vendute o barattate al negozio di paese o al mercato cittadino con altri alimenti o prodotti, se non prendevano prima la via delle canoniche, come contributi al parroco e al cappellano, o delle case padronali, come parte degli affitti in natura, onoranze o regalie, dovuti all'affittuario in determinate ricorrenze dell'anno (polli, capponi e uova *per Natale* o *per Pasqua* comparivano in quantità variabili già dal Medioevo nei contratti di affittanza di case e terreni).

Qualche guadagno fanno i mezzadri colla polleria, e col ricavato delle ova, si affermava nel 1882 per l'*Inchiesta Jacini* riguardo alla parte più meridionale del mandamento di Pordenone; e nella stessa fonte per Casarsa si precisava che *il pollaio deve provvedere al sale, al pepe ed ancora per acquistare un poco di lingerie*, ossia vendendo polli e uova la famiglia contadina poteva ricavare contanti per acquistare il costoso sale, il pepe e pure un po' di biancheria intima.

Il tacchino, altro prezioso regalo dell'America, e la faraona e erano anch'essi allevati nelle aie e nelle stie contadine, ma non in larga misura – soprattutto la seconda – e non dovunque, con un'intensificazione comunque verso la fine del secolo. Limitato a certe zone, in genere quelle più ricche d'acqua, era poi l'allevamento delle oche, le quali potevano fornire carne, grasso, uova e il pregiato fegato, oltre che le utili piume. Per inciso, l'oca era una delle carni preferite nella gastronomia degli Ebrei, che annoveravano qualche piccola comunità anche nel Friuli Occidentale, da Pordenone a San Vito, da Spilimbergo a Sacile. Anche le anatre domestiche avevano i loro estimatori e se ne trova non di rado traccia nei pressi dei mulini, dove i mugnai spesso le allevavano sia per le uova che per la carne. Un cibo particolare era costituito dalla carne dei colombi, appositamente allevati nei solai o nelle apposite *colombere*, edifici solitamente stretti e alti che hanno lasciato pure molte tracce nella toponomastica locale, da Pordenone a Morsano, da Sacile a Valvasone, da Porcia a Nave. Non va dimenticato che questi volatili erano in passato molto apprezzati perché, oltre alla carne

delicata e saporita, producevano anche con le loro deiezioni un concime – la cosiddetta *colombina* – non certo così abbondante come quello bovino, ma molto reputato in agricoltura per le sue ottime qualità fertilizzanti.

C'erano poi gli uccelli selvatici, stanziali o di passo, catturati in vari modi: lacci, vischio, panie, trappole, reti, *bressane*, *utie*, *tordare* e altre diavolerie più o meno efficienti. L'uccellazione era una pratica diffusa un po' dappertutto, ma soprattutto nella zona pedemontana e nel Sacilese (molto noti già nell'Ottocento erano gli uccellatori di Vigonovo e degli immediati dintorni). Tra i volatili preferiti c'erano i tordi, senz'altro i preferiti, e poi altri uccelletti, come i beccafichi, le tordine, le pispole, le cinciallegre, i fringuelli, gli stessi passeri e sicuramente anche le quaglie, talvolta anche allevate in gabbie. Si trattava in fin dei conti di pochi grammi di carne, spesso accompagnati solo dall'onnipresente polenta, ma che avevano comunque il loro valore in diete solitamente misere di proteine animali. Qualcosa di meglio potevano offrire i più grossi fagiani, comunque non molto frequenti.

Sui monti erano presenti anche alcuni uccelli commestibili di discrete dimensioni, come i francolini, le pernici e i galli cedroni, che attiravano non solo cacciatori locali, ma pure dalla pianura, per la squisitezza delle loro carni: ma si trattava di casi isolati, di eccezioni, come del resto lo erano cigni, gru, cicogne e aironi, talvolta cacciati nelle zone umide. Nel 1881 si ha poi notizia della caccia (abusiva!) condotta ai beccaccini nelle paludi tra Vigonovo e Fontanafredda. In certe zone erano poi ricercate le chioccioline, impropriamente dette lumache, che ben cucinate diventavano un'altra piccola integrazione e variazione alla scarsità e alla monotonia della consueta dieta contadina fondata sulla polenta e sui fagioli. Su un'antica edicola sacra dedicata all'Immacolata in località *Ciathentai*, a Dardago, si nota ancor oggi una piccola, sgrammaticata ed enigmatica iscrizione, datata 1828, la quale ricorda che *Osqualdo Carlon morì in Cavalir* (zona montana poco distante) per *aver mangiato tre bovoli* (chioccioline?), *subito avelenato*.

Il pesce, le rane e i crostacei

Il pesce non era certo una presenza assidua e quantitativamente consistente, ma assumeva particolare importanza, e diventava cibo quasi d'obbligo, il venerdì e nei vari periodi dell'anno nei quali la Chiesa vietava di cibarsi di carne, come le varie viglie, la Quaresima e le *Quattro tempora*. Il costo del pesce schizzava allora in alto, rispondendo all'ovvia equazione economica maggior richiesta - maggior prezzo. Particolarmente pescosa era la Livenza ma davano buoni frutti anche il Noncello, il Meduna, il Cellina ed il Tagliamento. Le trote erano senza ombra di dubbio i pesci d'acqua dolce più pescati e mangiati. Particolare rinomanza avevano quelle di Polcenigo, ricordate già nel Settecento come assai pregiate e ricercate; nel XIX secolo le si pescava tutto l'anno e si spedivano poi *in parecchie città d'Italia* (1877). Sulle tavole non mancavano comunque nemmeno altri tipi di pesce, come – solo per esemplificare – la carpa, la tinca, il temolo, lo scazzone o gobbio (*marsòn*), il ghiozzo (*giavedòn*), il cavedano (detto anche *squal*), il barbo, lo spinarello, il pesce gatto e perfino il luccio. Un posto di rilievo avevano sicuramente le lamprede (ben note nell'Ottocento erano quelle di Polcenigo e di Fontanafredda, dette "squisite" nel 1894) e le anguille, che paiono essere state abbastanza diffuse nelle nostre acque e molto apprezzate, come del resto lo storione, un tempo ben presente nel corso medio e inferiore della Livenza, anche con esemplari di notevole grandezza e peso. Per alcuni di questi pesci non si trattava soltanto di pesca vera e propria, ma in qualche caso, in particolare nelle cittadine lungo i corsi d'acqua, anche di forme di allevamento, come riscontrato per esempio nei documenti a Sacile intorno alla seconda metà del Settecento e a Polcenigo già due secoli prima. Di frequente accanto ai mulini c'erano piccoli allevamenti di pesce – di solito trote – ad uso diretto del mugnaio, ma anche per la vendita. Di nuovo, qualche sporadica traccia di tali forme di piccolo allevamento ittico ci rimane nei toponimi, con i pochi *Peschiera* e con i *Vivar* o *Vivaro* sparsi nel territorio (fra tutti, oltre all'omonimo comune, ricordiamo almeno la località *Vivaro* a Fontanafredda, situata proprio fra ruscelli e fossi): *Vivaro* infatti anticamente poteva significare sia "vivaio di piante", sia, più spesso, "acquario, allevamento di pesci".

Una parte del pesce giungeva dal mare, sia dal vicino Adriatico che da luoghi più lontani: fra tutti, primeggiavano le aringhe, le acciughe e le sardine o sarde, con grande confusione nei nomi dialettali sulle esatte specie. Nel 1885 a Zoppola, confermato che *raro è il consumo della carne fresca perché usata soltanto nei giorni festivi, e per lo più di capra*, si affermava per esempio che sulle tavole erano abbastanza comuni, oltre *la carne secca di maiale*, proprio le aringhe e i *sardelloni*. A sua volta il baccalà, proveniente dai lontanissimi mari del nord ma di lunga conservazione, sarà sempre più presente nel corso del XIX secolo, nonostante un costo non proprio bassissimo. Verso la fine dell'Ottocento la progressiva scarsità del pesce d'acqua dolce locale, dovuta a una pesca esagerata e indiscriminata, e di conseguenza il forte aumento del suo costo, avevano infatti indirizzato un maggior numero di persone verso l'ormai meno costoso pesce di mare d'importazione. Così si riassume la situazione nel «Buletтино» del 1885: *più larga strada si va facendo l'uso delle aringhe, del baccalà, delle sardelle e simili pesci salati, appunto per il caro prezzo del pesce ordinario*. Dal mare provenivano poi pure i granchi, anch'essi però non troppo diffusi tra il popolo a causa del loro costo piuttosto alto.

Le acque interne, paludose o correnti, non offrivano soltanto pesci alle fameliche attenzioni dei nostri antenati. Molto ricercate erano le rane, abbondanti soprattutto nelle tante acque stagnanti, che erano consumate fritte o in altri modi. I gamberi d'acqua dolce, un tempo assai diffusi in molti corsi d'acqua e ora quasi scomparsi per le malattie parassitarie (già comunque riscontrate in Friuli nel XIX secolo), per gli stravolgimenti della rete idrica naturale e infine per l'inquinamento, costituivano anch'essi una prelibatezza facilmente reperibile. Come si scriveva nel 1885 nel «Buletтино», i piccoli crostacei *offrivano facile preda e fonte di guadagno a chi aveva la cura d'andarli a ricercare nelle cavità delle sponde dei fossi*, nei ruscelli montani e nelle acque di risorgiva.

I latticini

Un'altra componente molto importante delle diete contadine ottocentesche erano il latte e i latticini da esso derivati (formaggio, burro, ricotta, siero di latte). Anche in questo caso però non dobbiamo erroneamente pensare a consumi rilevanti e costanti, visto che il latte a disposizione – di mucca, di pecora, di capra – era in genere piuttosto scarso. Questo perché gli animali del passato, mucche in testa, erano più piccoli e più magri e soprattutto producevano molto meno latte di quelli odierni, lungamente selezionati proprio per ottenere mungiture il più possibile abbondanti. Il latte era poi utilizzato non tanto fresco, come salutare bevanda (se non per i bambini), quanto come base per produrre burro e formaggi di vario tipo, anche mescolando latte vaccino e ovino oppure caprino, come chiaramente attestato fra l'altro ad Aviano ai primi dell'Ottocento e a Budoia nel 1883, per ottenere così formaggi migliori.

Il burro e il formaggio prodotti non erano sempre consumati in casa, anzi venivano per la maggior parte venduti, sicché sulla tavola contadina non ce n'era mai grande abbondanza, se non in qualche caso più fortunato. Il burro e gli altri prodotti lattiero-caseari del Friuli Occidentale godevano infatti anche nell'Ottocento, come nei secoli precedenti, di una buona e meritata fama per il loro gusto, ed erano pertanto richiesti nelle maggiori città, *in primis* le solite, e ingorde, Venezia e Trieste. Particolarmente ricercati erano i latticini del Monte Cavallo e del Cansiglio pordenonese, tra Caneva e Budoia, e il formaggio detto *asino* (così detto da Asio), proveniente invece dal settore prealpino più orientale; anche dalla Valcellina, soprattutto da Barcis, scendevano burro e formaggi per la vendita in piano, in particolare a Pordenone, come certificano gli *Atti preparatori* barciani nel 1826. I contadini si toglievano così letteralmente di bocca i latticini per venderli e ottenere in cambio un po' di denaro in contante col quale pagare gli affitti o le tasse, comprare case, campi, attrezzi o bestiame, fare la dote alle figlie e per soddisfare altre esigenze. Solo per fare un paio di esempi, a Poffabro nel 1807 si scriveva che non si faceva commercio se non di *poco butirro, e formaggio, che si vendono da particolari nelle loro case*.

Negli *Atti preparatori* di Frisanco (1826) si affermava invece che in paese avanzavano un po' di formaggio e di burro, che *derivano per l'uso parchissimo di vivere di questi abitanti* (davvero abitudine, o piuttosto necessità?) e che venivano venduti *a mite prezzo*.

Il poco che rimaneva dopo la vendita era comunque un'integrazione indispensabile a polenta e fagioli, sia nelle zone montane e pedemontane, sia in pianura. A Poffabro e Casasola nel 1807 per esempio ci si sfamava soprattutto con latte, formaggio e *recota* (ricotta), oltre che con imprecisate *erbe*. Nella stessa data a Barcis il formaggio si trovava associato a polenta ed *erbaggi* nella monotona alimentazione quotidiana, mentre a Erto e Casso e a Cimolais si consumava, accanto all'immancabile polenta, soltanto *poco formaggio*⁹. Ancora, sempre per esemplificare, nel distretto di Sacile, si citavano nel 1868 come normali alimenti contadini, accanto alla *polenta di farina di Zea Mais* (ossia il solito granoturco) e ai fagioli, soltanto *ricotta, formaggi o latte*, in particolare nei comuni pedemontani di Caneva, Polcenigo e Budoia.

Le bevande

Ai nostri contadini non si offrivano molte scelte sul bere: vino o acqua. Il primo era soprattutto rosso (il bianco era più raro e spesso più costoso), in genere corposo e di gusto poco gradevole se non proprio sgradevole, soprattutto in primavera e in estate, quando si guastava per le cattive e frettolose modalità di vendemmia, di vinificazione e di conservazione. *Duro, acetoso o aspro*, veniva così spesso definito, ma comunque in mancanza di altro consumato da molti contadini. Solo pochissimi vini godevano di una buona reputazione (fra tutti, spiccavano da secoli quelli considerati *deliziosi* dei colli di Caneva), e prendevano così la strada del mercato, dove potevano rendere somme discrete, uscendo spesso dalla provincia e dalla regione per essere venduti nel Veneto (in particolare a Venezia), nella Trieste asburgica, in Austria e talvolta fino in Germania. Alle famiglie contadine restava così il vino peggiore, quello rifiutato dai mercanti e dagli osti. Quando poi a metà dell'Ottocento giunse dalle nostre parti l'oidio (o crittogama) a sterminare le viti, la produzione vinicola si ridusse grandemente, in certe zone anche al venti per cento o meno ancora, e ai villici non rimase che il cosiddetto "vinello" (o *vin piccolo* o *acquaruola* o *zonta*, a seconda dei luoghi), peraltro già abbondantemente in uso anche nei secoli passati. Questa bevanda si otteneva dalla ripetuta spremitura e torchiatura delle vinacce, dopo che era stato ricavato il vino; aveva ovviamente una bassa gradazione alcolica e un gusto pessimo, simile a quello dell'aceto (d'altronde si usava allora anche mescolare proprio aceto e acqua per ottenerne una bevanda per *estinguere la sete*, come si osservava nel 1882 a Casarsa). Nonostante ciò, anche questa disgustosa brodaglia era meglio della semplice acqua, che aveva fra l'altro il rischio di trasmettere malattie contagiose come il colera.

A causa delle distruzioni provocate dalla crittogama, quasi dappertutto l'acqua era stata comunque per almeno un paio di decenni, e anche di più, *l'unica bevanda che si può dire comune alla maggioranza dei contadini* (1868, per il distretto di Sacile), oltre a un po' di miserrimo *vinello*. L'altissimo costo del vino, divenuto raro proprio per la malattia delle viti, e l'emigrazione verso i paesi di lingua tedesca (Impero austro-ungarico e Germania) avevano d'altra parte contribuito a diffondere dopo la metà del secolo la birra e i superalcolici, che a loro volta avevano contribuito ad alimentare l'alcolismo, vera piaga di fine Ottocento e poi per buona parte del Novecento. Salvo un limitato consumo domestico, era soprattutto nelle centinaia e centinaia di bettole e di osterie sparse in ogni paese che si ingurgitavano smodate quantità di birra, grappa, cognac e altre *bevande spiritose*, contro le quali i medici, le amministrazioni locali e la stessa Chiesa per ragioni sanitarie, morali e anche giudiziarie combattevano fieramente, ma con scarso successo. Nel 1885, parlando dell'intero Pordenonese, ci si lamentava per esempio che *la popolazione, specialmente l'agricola, in causa dell'elevato prezzo del vino, si è pur troppo abituata all'uso, anzi all'abuso dei liquori*. E così pellagra e alcolismo andavano spesso a braccetto, stroncando prematuramente molte vite o condannandone altre all'abbruttimento e alla follia,

mentre tanti pativano comunque la fame, con gravi conseguenze a livello sia fisico (rachitismo, gozzo, malformazioni, scarso accrescimento corporeo) che mentale. Come si osservava a Frisanco nel 1826, *sia per la scarsità del vitto, e la sua qualità troppo ordinaria, sia per la molta fatica* dei lavori agricoli, tra i Frisanchini *pochi assai arrivano ad una età avanzata* (che era poi quella oltre i settant'anni!).

Per chiudere

Al riguardo, apriamo una curiosa parentesi: oggi farebbe sorridere, se l'argomento non fosse serio, anzi tragico, una disputa che s'era aperta intorno al 1861, e della quale troviamo qualche eco nel «Buletto». Qualche intellettuale friulano, agiato benestante, di fronte alla *pochezza mentale degli operai rustici* (ossia alla *ottusità della mente* e alla *balordaggine* dimostrata da molti contadini nostrani) aveva fermamente rigettato l'ipotesi che essa potesse derivare, oltre che dalla grandissima miseria economica e dall'insufficiente istruzione ricevuta, anche da un'alimentazione troppo monotona e scarsa. Si erano perciò tirati fuori come controesempi illustrissimi pensatori del passato – per esempio il sommo Newton – che mangiavano poco o pochissimo, e pure certi antichi *cenobiti quasi estenuati dal digiuno, e che pure vivevano studiando e tutti intesi ne' pensieri contemplativi*. Sostenevano anzi questi intellettuali che fosse *il vitto troppo lauto, troppo copioso e troppo succulento quello che turba e rende difettive le psichiche operazioni*: come se quello fosse il problema dei contadini friulani. Per fortuna qualcuno si alzò a contrastare queste insulse teorie, sostenendo che era proprio un'alimentazione scarsa e ripetitiva, un *vitto inutriento e inumano* come quello che erano costretti a consumare i contadini più poveri, all'origine delle loro eventuali insufficienze mentali.

Conclusosi l'Ottocento, secolo come s'è visto ancora di grandi ristrettezze alimentari, se non di vera e propria fame, si entrò nel Novecento, un periodo del quale sappiamo molto, anche riguardo le abitudini alimentari, attraverso maggiori testimonianze scritte e voci dirette; sicché qui ci si ferma, almeno per adesso.

NOTE

1 Onde evitare un profluvio infinito di note bibliografiche e di rimandi archivistici, si dovranno purtroppo tacere i molti libri, le tante riviste e gli svariati fondi archivistici pubblici e privati dai quali si sono attinte le notizie qui di seguito riportate, confidando nella fiducia del benigno lettore e nella paziente comprensione di autori, editori, archivisti e bibliotecari. Preziose sono state soprattutto le riviste agrarie ottocentesche, fra le quali spiccano, per il nostro argomento, «L'amico del contadino» (1842-1848), diretta dal conte Gherardo Freschi di Ramuscello di Sesto al Reghena, illuminato agronomo e imprenditore friulano, e il «Buletto dell'Associazione Agraria Friulana» (1855-1925), dalle quali attingeremo ripetutamente, come pure dagli *Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, vol. IV, Roma 1882 (è il volume della cosiddetta "Inchiesta agraria Jacini" che riguarda il Veneto e il Friuli, coordinato dal commissario Emilio Morpurgo). Per la bibliografia sull'argomento si fa eccezione, a livello locale, soltanto per *Le cucine della memoria*, 8 voll., Udine 1998-2004 (di cui peraltro solo un paio riguardano l'Ottocento); G. PRESSACCO, *Un assaggio di storia. L'alimentazione in Friuli: nella storia, nella società e nei documenti letterari*, Pasian di Prato 2010 (pur con alcune sviste e qualche errore tipografico); F. METZ, *Antiche tavole. Tradizioni alimentari dalle carte d'archivio e dai dipinti del Sanvitese*, San Vito al Tagliamento, s.d.; nonché per il bel numero monografico della rivista «Quaderni Zoppolani», *Dai ciamps a la taula*, IV (2006) e per l'eccellente rivista «Tièr furlane», edita dalla Regione. Restano infine sullo sfondo, ma assolutamente indispensabili, i numerosi contributi (libri, brevi saggi e articoli, anche su questa stessa rivista, come *Per una gastronomia del Friuli occidentale*, che comparve sul n. 1 del 1998) che nel tempo ha dato sul tema l'amico Giosuè Chiaradia, a volte in collaborazione con la moglie Rita, a partire dal pionieristico *I giorni delle luganeghe. Il maiale nelle tradizioni popolari e nella gastronomia del Friuli Pordenonese*, Pordenone 1990 (felicitemente riedito dalla Propordenone nel 2001). Di qualche altro titolo specifico si darà poi conto qua e là.

2 M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1993, 3.

- 3 Cfr. T. MANIACCO, *La patata non è un fiore. Vivere e morire da contadini*, Pordenone 1997, che tratta sia del mais che della patata in Friuli, e A. FORNASIN, *Diffusione del mais e alimentazione nelle campagne friulane del Seicento*, in *Vivere in Friuli. Saggi di demografia storica (secc. XVI-XIX)*, a cura di M. Breschi, Udine 1999, 21-42.
- 4 La grande inchiesta agraria promossa dal governo con legge del 1877 fu detta *Inchiesta Jacini* dal politico e studioso cremonese Stefano Jacini (1826-1891) che fu chiamato a guidarla. Produsse tra il 1878 e il 1885 un'enorme quantità di relazioni e di materiali conoscitivi sulla vita e sul lavoro dei contadini italiani, solo in parte pubblicati in 14 volumi, il quarto dei quali si occupa del Veneto e del Friuli.
- 5 Sull'Aprilis si veda soprattutto l'ampio profilo in *Ovoledo racconta*, a cura di G.C. Testa, Pordenone 1990, 154-175, nonché il recentissimo P. TOMASELLA, *Due interpreti della cultura illuminista nella Patria del Friuli: Antonio e Bartolomeo Aprilis*, in *Sopula*, a cura di P.C. Begotti e P.G. Scippa, Udine 2015, 703-724.
- 6 Cfr. E. PAGURA, *Condizioni di lavoro e sanità a Pordenone nella prima metà del XIX secolo*, Udine 2007, 88.
- 7 Cfr. F. BIANCO, *Nobili castellani, comunità, sottani. Il Friuli dalla caduta della Repubblica alla Restaurazione*, Monfalcone 1997, 159-160.
- 8 Magistrale sull'argomento resta la vasta ricerca di E. e R. APPI, A. e D. PAGNUCCO, *Le piante nell'uso popolare in Friuli. Terapia e cucina*, Pordenone 1979.
- 9 Cfr. *1807. Statistica del Cantone di Maniago*, a cura di D. Barattin, con un saggio di M. A. BULFON, Maniago 2000.