

TASTE THE PARKS
IL SAPORE DEI PARCHI

WP

**Storia della produzione alimentare (e della sua trasformazione in cibo) nell'area del Parco delle
Prealpi Giulie**

Claudio Lorenzini

1. Premessa

1.1. Nell'ambito del progetto 'Taste the Parks/Il sapore dei parchi', un asse specifico è stato riservato alla storia della cultura alimentare nei rispettivi territori sui quali si trovano collocati i parchi naturali delle Prealpi Giulie (Resia) e del Lago Weissensee (Natur Park Weissensee). L'obiettivo è quello di realizzare uno studio sintetico che illustri lo sviluppo nel tempo della produzione agricola del territorio e come il confine abbia influito nel costruire legami, o determinare fratture, nel settore primario e nella cultura alimentare.

La ricerca, dal taglio compilativo e divulgativo, si affiderà prevalentemente sulla letteratura disponibile (storica ed etnografica in particolare), con la possibilità di approntare una prima e preliminare ricognizione fra le fonti archivistiche.

L'ambito alpino dei territori consente di riconoscere da subito le caratteristiche proprie della produzione del primario, fondate alla scarsità di terra coltivabile. Se i vincoli di carattere ambientale e morfologico possono in qualche modo essere assimilati fra l'ambito 'italiano' (il Canale del Ferro, compreso Venzone) e 'tedesco' (comprendendo in questo secondo fronte le comunità della Valcanale), e l'organizzazione della produzione può essere per tanti aspetti perfettamente sovrapposta, per diversi altri invece può differire anche in maniera significativa, come ad esempio le modalità di conduzione degli alpeggi. Nondimeno, sussisteva (e sussiste) un riconoscimento sociale diverso per quel che riguarda la figura stessa dei contadini nelle due aree.

Le aree a contatto carinziana e friulana hanno costituito nel tempo uno spazio estremamente fecondo di indagine. Innanzitutto, il tema del confine, che ha condizionato, non necessariamente in negativo, l'economia delle vallate, è un aspetto da tenere in considerazione anche alla luce della produzione agricola e dei suoi consumi. Inoltre, e specularmente, si può individuare nella strada Pontebbana uno degli elementi sui quali si sono costruiti contatti, scambi, legami, anche per quel che riguarda la produzione e lo scambio nel settore primario. Concentrandosi su questi due fattori, si possono riscontrare diversi elementi in prospettiva comparativa fra i territori dei parchi naturali delle Prealpi Giulie e del Weissensee.

1.2. L'interesse verso la cultura agro-alimentare per i contesti montani della regione friulana non costituisce una novità. La produzione in questi spazi rappresenta una peculiarità importante per tutto il territorio regionale, nel quale vi sono alcuni specifici prodotti che meglio possono distinguerlo su più ampia scala; il vino su tutti.

La 'tipicità' dei prodotti che si coltivano in area montana è ritenuta, oggi, una condizione generalizzata: chiunque si ritrovi a produrre dalla terra, produce qualcosa di peculiare, tipico. Questa condizione è strettamente legata al territorio e alle sue specificità, ma è pure il frutto di un'attenzione maggiore e consapevole del valore della cultura alimentare montana. Una semplice riprova la si può ottenere sfogliando le pagine del *Cibario del Friuli Venezia Giulia* (Cibario 2015), nel quale parte significativa dei prodotti, a partire dai formaggi, è riservata proprio alla montagna.

Il singolo prodotto alimentare, e ancor di più le pietanze 'proprie' dei territori, sono divenuti nel tempo un aspetto rilevante dell'offerta turistica, oltreché dei prodotti apprezzati dai mercati di qualità. La prima pubblicazione a delineare in maniera sistematica il rapporto fra agriturismi e descrizione geografica di un ambito montano in Friuli può essere considerata *Vie del gusto e agriturismi in Carnia* (Cigalotto, Santoro 2004) dove, opportunamente, il fronte dell'offerta turistica non prevale sulla descrizione paesaggistica. Si tratta di un modello al quale si può affiancare per un confronto la guida *Le ultime valli. Camminate di confine in Friuli Venezia Giulia* del 2010, parte consistente della quale è dedicata al Canal del Ferro (Pilgram, Berger, Koroschitz, Pilgram-Ribitsch 2010, §§ I-VI; ora, esteso alla Carnia, è disponibile Pilgram, Berger, Koroschitz 2019). In questo caso, ancor più opportunamente, lo stretto legame fra il territorio e il suo paesaggio, nel quale le camminate diventano una delle possibili esperienze per comprenderne gli sviluppi, viene declinato attorno al tema dell'abbandono e della *Wilderness*. Si tratta di un passaggio culturale significativo, perseguito a fatica nelle iniziative di promozione turistica centralizzate, che ha nella produzione, e non solo del settore primario, una chiave interpretativa dei territori che descrive, offrendosi come una

possibilità intelligente di comprensione dei mutamenti avvenuti almeno nell'ultimo secolo e delle trasformazioni in atto in queste vallate, fortemente penalizzate dall'andamento demografico.

L'insieme di queste recenti iniziative editoriali ha per cornice complessiva la 'scoperta' della cucina e dell'alimentazione alpina, sulla quale la letteratura, non solo di carattere turistico, si è molto sviluppata negli ultimi decenni (alcuni esempi: Schena, Ravera 2012; Novellini 2019; Scortegagna 2018). Questa tendenza può essere accolta come una novità all'interno di un processo dai tempi molto più lunghi, secolari, che hanno progressivamente reificato le cucine popolari e 'povere', affiancandole dapprima all'alimentazione urbana dei ceti dominanti e successivamente ritagliando loro uno spazio specifico fra le cucine regionali (Capatti, Montanari 2004). Per un ambiente particolarmente ostile allo sviluppo dell'agricoltura come quello montano, nel quale di necessità tempi e modi della produzione sono frutto (storicamente) di fatiche ben maggiori di quel che si dovevano patire in pianura, si tratta di una rivincita, accompagnata al più ampio e recente 'bisogno' di montagna da parte delle popolazioni delle pianure e urbane. Parte di queste 'tensioni' e sollecitazioni si possono riconoscere nel percorso intrapreso dal Progetto 'Taste the Parks', che fra le altre cose ha il grande merito di coinvolgere gli agricoltori di montagna in questa possibile riscoperta.

2. *Il territorio, il paesaggio*

2.1. La storia del territorio del Parco delle Prealpi Giulie, come per ciascun'altra area di confine, ha nel suo aspetto istituzionale un capitolo rilevante. Furono gli effetti della Grande guerra a far sì che la Valcanale fosse inglobata nel Regno d'Italia, mentre in precedenza era nettamente distinta dalla vallata del Canal del Ferro. Fatta eccezione per l'intervallo del Regno Lombardo-Veneto (1815-1866), durante il quale rientrarono nel medesimo contesto dell'Impero austriaco, le due vallate sono state divise almeno dal basso medioevo. Due istituzioni ecclesiastiche, l'abbazia benedettina di Moggio e il principato vescovile di Bamberg, detennero la giurisdizione sulle due vallate fino alla loro soppressione (o dismissione); la prima, con la vendita ai nobili Mangilli e Leoni di Udine nel 1776; la seconda col 1759 fu rilevata dall'imperatrice Maria Teresa. Per entrambe le vallate, il potere spirituale permase in parte nelle mani dell'arcivescovo di Udine (dal 1753; in precedenza, il patriarca di Aquileia). Questo fronte confessionale è stato fra i fattori che hanno permesso il perdurare di legami sociali e culturali fra le due aree, per secoli distinte fra due stati: la Repubblica di Venezia e il Ducato di Carinzia nella più ampia compagine dell'Impero asburgico (Domenig 2012; *Le origini* 1994; Bianco 1995a). Questa diversa appartenenza statale determinava delle distinzioni nette nei rapporti fra le persone e le istituzioni. Tuttavia, se questi rapporti li si volesse misurare alla luce dei conflitti aperti, non si ebbero ostilità fra le parti fino alla Grande guerra, fatte salve le guerre d'Italia e la breve guerra di Gradisca (1615-1617); bensì, i continui passaggi di truppe e il sistema difensivo approntato da entrambi gli stati (su tutto va rammentata la fortezza della Chiusa, Chiusaforte), determinava continui passaggi di truppe, come fu durante le campagne napoleoniche, e uomini in armi.

A queste realtà statali va integrato il livello più piccolo di aggregazione, quello delle comunità di villaggio, proprio per il ruolo che queste ebbero nella costruzione del paesaggio rurale delle due vallate.

2.2. La quotidianità dei legami fra Canal del Ferro e Valcanale era determinata dalla strada Pontebbana. Fin dall'epoca romana costituiva uno dei percorsi possibili di valico dell'arco alpino, unendo lo spazio adriatico e mediterraneo con l'Europa centro-orientale. Fin dal basso medioevo, possiamo considerare la strada Pontebbana come il frammento alpino e confinario della direttrice Venezia-Vienna (Fornasin 1999b), e come tale va assunta ad un rango internazionale. Il suo vantaggio, rispetto ad altri possibili valichi, era la percorribilità con i carri, pur contrassegnata da difficoltà intrinseche legate alla natura tutt'altro che amica e malleabile, specie nel Canal del Ferro.

Il confine, posto sul ponte del torrente Pontebbana fra Pontebba e Pontafel, ha rappresentato materialmente e simbolicamente uno spartiacque fra i due stati e fra le culture che li componevano: l'una 'italiana', l'altra 'tedesca'. Quel che colpiva i viaggiatori che per la prima volta attraversavano questo passo in quel luogo specifico, era che con il semplice passaggio di un ponte ci si potesse inoltrare in territori così distinti

e così, culturalmente, diversi. Una delle più esaustive descrizioni al proposito è quella del viaggiatore inglese (e ricercatore di miniere) Edward Brown, che giunse a Pontebba/Pontefel nel giugno 1669.

Ponteba or Ponte Fella upon the River Fella, the exact Confines between the Venetian and Imperial Dominions, and surely a man can seldom pass more clearly from one Contry unto another then in this Town; on one side of the Bridge live Italians Subjects unto the State of Venice, on the other side Germans, Subjects unto the Emperour. Upon the one side their Buildings, their manner of living, their empty Rooms, large Windows, Iron Bedsteads show them to be Italians: On the other side immediately their Stoves, higher Bedsteads, Feather-beds on over another, square Tables, and their Bason and Cloath by the Wall declare them to be Germans; the Bridge it self is also half Italian, half Dutch, one part being built of Stone, and the other of great Trees laid over after the German fashion of making Bridges. Between Vensone and Ponteba there are many great Cascata's or fall of waters; but of several passages of the Alps this seemed unto me the best and most easie (ripresa in Lorenzini 2013, 58).

La manifestazione più eloquente delle differenze culturali fra le vallate è il fronte linguistico. Se ‘tedesco’ era il contesto istituzionale di riferimento per la Valcanale, non così valeva per la composizione linguistica delle sue comunità, fra le quali si alternavano (e si alternano) gruppi slovenofoni, tedescofoni e italo-foni. Lo stesso valeva, anche se in misura diversa, per il Canale del Ferro, dove alla prevalenza di friulanofoni e italo-foni, si arricchiva della peculiarità linguistica della vallata di Resia.

A fronte di questo contesto così composito, è lecito interrogarsi quanto di questo portato culturale abbia influito o determinato sulla cultura alimentare e culinaria di quest’area. Avanzere alcuni elementi e riscontri utili a tentare qualche risposta preliminare a questo interrogativo.

2.3. Il ricorso alla testimonianza di due altri viaggiatori inglesi, i cugini Richard Pococke e Jeremiah Milles, di passaggio fra le vallate fra giugno e luglio 1737, ci consente di fare un passo avanti in direzione del paesaggio agrario. Quel che distingue dal punto di vista morfologico la Valcanale dal Canale del Ferro è una maggiore ‘apertura’ della prima ed una marcata ‘chiusura’ della seconda. I declivi più morbidi, una elevata esposizione al sole caratterizza gli spazi della Valcanale; al contrario, l’asperità e la prevalenza delle rocce, a ridosso dei pochi spazi lasciati dal torrente Fella, sono propri del Canale del Ferro.

Pococke e Milles, raggiungendo Resiutta dopo essersi fermati a Tarvisio ed a Pontafel – dove avevano sempre pranzato in locande – lo avevano notato con sorpresa: il repentino mutamento del paesaggio, però, ne conosceva uno ulteriore una volta raggiunto Venzona, dove «invece di mele selvatiche, birra e lana vedevamo olivi, vino e seta; la gente educata e gentile e una lingua che ci piaceva di più». Poco più in giù ancora, avrebbero ammirato «gli alberi piantati a filari e le viti vi si arrampicano formando dei festoni fra l’uno e l’altro, tra i filari sono coltivati miglio e altri cereali ed un fiume scorre sullo sfondo», paragonando quel paesaggio a quello lombardo (Rossetti 2021, 36-37), e del tutto sconosciuto ai territori più a settentrione.

Il confine era dunque riconoscibile e si poteva contrassegnare dal consumo del vino e della birra. Tuttavia, non va dimenticato che fra le merci maggiormente scambiate fra i territori friulani e quelli carinziani e carniolini, vi era proprio il vino, una delle principali voci dell’exportazione verso i mercati centro-orientali d’Europa, mentre invece il principale (e più redditizio) prodotto importato verso i territori veneziani era il ferro (sulla natura di questi scambi, rimando genericamente a Morassi 1997, 35-51). Come si può comprendere, anche questa rigidità di gusti nelle scelte delle bevande alimentari – e tali erano il vino e la birra al tempo – non può essere assunta in maniera rigida ed esclusiva.

2.4. Assieme alla conformazione morfologica del territorio, per stabilire come il paesaggio fosse stato costruito, va valutata la dislocazione degli abitati del Canale del Ferro. Una parte significativa di questi (e, dal versante amministrativo, quelli che oggi sono i comuni capoluogo) si trova sulla strada Pontebbana, a ridosso del torrente Fella. La vocazione commerciale di questi luoghi è manifesta, e come tali erano pure spazi di accoglienza e di servizio offerto alle persone e alle merci in movimento. Per ognuno di questi erano presenti locande e osterie, ove potersi riposare e soprattutto rifocillare; una distribuzione capillare e diffusa anche dopo l’arrivo del treno con la ferrovia Pontebbana nel 1879, come testimoniano, ad esempio, le descrizioni dei villaggi nella *Guida della Carnia e del Canal del Ferro* di Giovanni Marinelli (anche nell’edizione curata da Giovanni Gortani, 1924-1925).

Durante la quaresima del 1577, l’oste Francesco del Ferro aveva dato da mangiare a tre polacchi, pellegrini di ritorno da Santiago de Compostella, della carne; carne di vitello, secca e salata e fatta affumicare.

L'avevano pretesa dopo aver rifiutato l'offerta di pasta e legumi (forse non ancora fagioli; molto probabilmente fave). A quell'altezza cronologica, e in questo contesto, consumare carne in tempi proibiti significava incorrere nelle censure dell'Inquisizione, cosa che avvenne per l'oste e sua moglie (Lorenzini 2019, 46-48).

Possiamo osservare come la carne di vitello, compresa dunque da tempo nell'offerta delle locande, costituiva uno dei pochissimi prodotti commerciati dagli abitanti della vallata, in prevalenza verso il Friuli (cfr. § 3.6.). Il loro allevamento si rendeva possibile soprattutto grazie al lavoro di chi abitava nei villaggi distribuiti nelle vallate laterali, a ridosso e in prossimità degli spazi produttivi del primario: prati ove poter falciare il fieno; boschi, per ottenerne legna; pascoli in altura, ove portarvi gli animali in estate (le alpi, gli alpeggi, le 'monti'). Fra le peculiarità di queste forme di popolamento delle vallate laterali, vi è pure la compresenza di piccoli abitati (fino a due/tre abitazioni), capillarmente diffusi (mi limito a ricordare la val Dogna, la val Aupa, la val Gleris, la val Raccolana e così via) a coprire tutti gli spazi disponibili prima della copertura forestale. A questi abitati permanenti, vanno poi unite le strutture di stoccaggio dei fieni, gli stovoli, posti in prossimità dei prati dove produrre il foraggio e frequentati temporaneamente.

Questi spazi antropizzati prima dei boschi, al pari delle case, degli orti e dei prati, erano tutti di proprietà privata. Boschi e pascoli, invece, erano per la stragrande maggioranza di proprietà pubblica e collettiva, dei comuni e delle comunità di villaggio.

Le prime rilevazioni catastali, completate entro gli anni Venti dell'Ottocento, presentano per il Canale del Ferro un quadro estremamente difficile per l'agricoltura (*tabella 1*).

Tab. 1. *Distribuzione culturale (%) del Canal del Ferro, del Cadore e della Carnia e superficie agraria (ettari), prima metà dell'Ottocento*

	Terreni a coltura	Prato	Pascolo	Bosco	Palude	Incolto; incolto sterile	Superficie agraria fo- restale	Superficie totale
Canal del Ferro	1,65	6,65	22,40	16,33	0,00	52,97	40.112,4	50.898,4
Carnia	2,81	18,70	35,57	33,66	0,12	9,14	96.865,1	115.054,6

Fonte: Scarpa 1963, zone XXII, *Carnia* e XXIII, *Canal del Ferro*.

Uno dei vincoli più stringenti e impossibili da evitare era l'alta porzione di incolto sterile, che anche con grandi sforzi non sarebbe potuto diventare terreno coltivabile. Per questa funzione era riservato meno del 2 per cento della superficie agraria complessiva, nel mentre spazi decisamente più ampi erano dedicati al pascolo e, in subordine, al bosco e al prato. Il confronto con la Carnia dimostra quanto il peso dell'incolto sterile condizionasse le possibilità di accrescere lo sviluppo del primario, anche in settori tradizionalmente importanti per l'economia della vallata, come la valorizzazione delle risorse forestali.

3. La produzione e i consumi alimentari

3.1. Il quadro delineato poc'anzi dimostra abbondantemente la scarsità del terreno posto a coltivo nei primi decenni dell'Ottocento, in una fase durante la quale le tradizionali emigrazioni stagionali e periodiche della popolazione maschile attiva mutano il loro carattere, diventando progressivamente da commerciali e artigianali ad operaie. Il passaggio fu accompagnato da una 'scoperta' della terra, prefigurando un'espansione e intensificazione dei coltivi, dei prati e dei pascoli, complice l'aumento della popolazione e del numero dei capi allevati.

Questo processo potrebbe essere osservato anche attraverso l'espansione degli abitati, nel numero e nelle abitazioni, subendo una prima contrazione dopo la Grande guerra, per conoscere il fenomeno dello spopolamento con gli anni Sessanta del Novecento, quando la dipendenza alimentare dalle proprie coltivazioni era ormai definitivamente scemata.

Produzione e consumi, anche in questa lunga fase di tentata espansione dei coltivi, non riuscirono mai a procedere di pari passo, risultando sempre insufficiente quanto si riusciva a ottenere dalla terra per sfamare la popolazione. Raccoglieremo alcuni esempi che aiutino a descrivere questo contesto, offrendosi come possibili chiavi di lettura del rapporto fra la produzione autoctona e i consumi locali: fra il campo e l'orto, e la dispensa e la cucina.

3.2. Ritorno al confine della Pontebba, in particolare al ponte sul torrente Pontebbana, avvalendomi di una cronaca di viaggio, quella del pittore e critico d'arte fiorentino Niccolò Monti, diretto in Polonia nel settembre 1818, per introdurre il tema dell'ammontare della produzione alimentare. Monti Giunse a Pontebba dopo aver percorso la strada «costeggiata ... da inaccessibili, dirupati monti» a destra e un «orrido fiume» alla sinistra.

Non avemmo ancor terminato la trista strada, che trovammo la Pontebba, confine dell'Italia con gli Stati dell'imperatore. Pare impossibile che un miserabile ponticello debba dividere non solo due grandi Stati, ma due lingue, modi, maniere, e quasi direi fisionomie. Pure è così: qui le montagne cominciano a essere meno orride, e finalmente proseguendo per la Carintia si dileguano affatto, e si trova un paese un poco più da cristiani (Monti 1972, 8-9).

Di nuovo, la differente morfologica del Canal del Ferro rispetto alla Valcanale, l'orrido percorso effettuato per giungere al confine si trasforma in spazi ampi che, addirittura, delimitano la maggior 'cristianità' di chi abita quelle vallate della Carinzia ben più fortunate di quelle più a meridione.

Molti anni prima, il pellegrino polacco Stanisław Oświęcim, di passaggio nel marzo 1650 per raggiungere Roma in occasione dell'anno santo, si fermò a pranzare appena oltrepassato la Chiusa, in un luogo indefinito fra Campolano, Villanova e Resiutta: «Qui ci siamo nutriti un pochino visto che in realtà non c'era gran che. La miseria in questi paesi è terribile: grandi e piccoli, vecchi e giovani, uomini e donne, tutti (cosa che accadeva anche prima, ma che da Pontewa [Pontebba] è la regola) mendicano il pane. Una miseria terribile tra questo popolino!» (Burello, Litwornia 2000, 110).

I passi di Monti e di Oświęcim sottendono uno scenario che almeno dalla fine del Cinquecento sarà espresso costantemente dalle comunità nei confronti delle autorità superiori, ossia la scarsissima produzione alimentare, sufficiente a coprire il fabbisogno per non più di tre mesi l'anno. Una delle prime attestazioni che mi sono note che registrino questo tema dell'autosufficienza alimentare è la *Descrizione della Cargna* di Iacopo Valvasone di Maniago. Si tratta di una corografia predisposta nell'aprile 1565 a favore del cardinale Carlo Borromeo, nominato abate commendatario dell'Abbazia di Moggio (Rurale 2014). Così scrisse a proposito del «Paese», la vallata:

veramente manca di grani e vini e di molte robe appartenenti al vivere, solo vi nasce alcuna quantità di formentoni e vino per un mese dell'anno; per il che se ne serve di questi della Patria, conducendo all'incontro panni di lana, tele, vitelli e latticini di che ne hanno gran copia» (Valvasone di Maniago 1866, 17).

E, a proposito della vallata di Resia, enfatizzando la particolarità di quella popolazione, scrisse:

Sono sudditi di quest'Abbazia i popoli di Resia, coloni dei popoli Reti, gente che abita lungo un Canale bagnato dal fiume Resia, abbonante di diversi ed ottimi pesci, e mette capo nella Fella. Vive di armenti, e abbonda di legnami; veste e parla una lingua Schiava, ma corrotta, ed è situata nei confini dei Norici antichi; è paese freddo e tutto questo tratto manca di vino (Valvasone di Maniago 1866, 20).

Forse esagerando un po', Valvasone di Maniago stabilì che la popolazione riusciva a sopravvivere per un solo mese all'anno con quel che produceva; del resto, tutto mancava dal versante dei frumenti e del vino, il mais non era ancora stato introdotto e soltanto lo scambio con la pianura garantiva il reperimento del necessario per sopravvivere (uno scenario comune per l'area alpina orientale: Gasparini 2013). Qui conta stabilire che di quei beni alla base dello scambio – lane, tele, vitelli e latticini – ne producevano «gran copia»; anzi, i resiani, vivevano «di armenti».

Come vedremo esaminando gli Atti preparatori del catasto austriaco (cfr. § 3.5.), Valvasone di Maniago non aveva del tutto torto. E possiamo fin d'ora stabilire che questo sistema di relazioni fra montagna e pianura fondato sugli scambi della produzione agricola e animale – i vitelli, i derivati del latte – ha caratterizzato queste comunità almeno fino alla Grande guerra.

3.3. Una delle prime fonti che descrivono alcune delle comunità della Valcanale (Tarvisio, in particolare) è il cosiddetto *Itinerario* di Paolo Santonino, il cancelliere del patriarca di Aquileia che, al seguito del vescovo di Caorle Pietro Carlo, visitò fra 1485 e 1487 i territori di Carinzia, Stiria e Carniola oggetto delle incursioni turchesche (Santonino 1999). Nel suo passaggio da Tarvisio il 28 settembre 1486, sostenne che

la sua popolazione era quasi priva di campi coltivati e che mancavano tutti i tipi di colture necessari al sostentamento. Si tratta di un elemento che avvicina, assimilandole, Canal del Ferro e Valcanale, e che costringe a stabilire effettivamente come riuscissero queste popolazioni a sopravvivere.

Ma c'è un dato ulteriore da segnalare. Nel lungo itinerario compiuto da Santonino, l'indicazione di pietanze consumate in Carniola e in Carinzia è piuttosto frequente. Per il ruolo e il prestigio ricoperto dalle personalità in visita, è certo che le popolazioni e le parrocchie locali avranno cercato di provvedere ad una mensa che, ai loro occhi, ritenevano adeguata ai palati dei loro ospiti. Fra le pietanze che compaiono con maggior frequenza in questi banchetti, segno dunque di raffinatezza e specialità locale, compaiono pesci (Kugler, Maier 2003, 79-84). Potrebbe essere questa, allora, una possibile spiegazione del perché Valvasone di Maniago segnali proprio gli «ottimi pesci» che si pescano nel torrente Resia.

Dei pesci, e di altre sensibilità culinarie nei consumi quotidiani e festivi delle popolazioni della Carniola, si possono ricavare diversi riscontri dalle pagine de *Die Ehre des Herzogthums Crain* ('La gloria del Ducato di Carniola') di Johann Weichart von Valvasor, pubblicato nel 1689. Piuttosto che osservare la trasformazione e preparazione degli alimenti, anche Valvasor si concentra molto di più sulla loro produzione, e anche per i contesti delle diverse regioni della Carniola a contatto con il Canale del Ferro e la Valcanale, stabilisce la difficoltà a produrre a sufficienza per il loro sostentamento (Bidovec 2020). Tuttavia, anche lui specificò che diversi prodotti, e su tutti spiccavano i latticini (i formaggi di Plezzo, ad esempio), venivano esportati per facilitare il reperimento dei grani. Collazionando i passaggi del suo lungo testo, si può stabilire che l'alimentazione quotidiana era strettamente legata al consumo di cereali (come è ovvio), legumi e molta frutta, oltreché le verdure che si ricavano dalla cura degli orti, mentre i formaggi, assolti i bisogni delle famiglie, erano destinati all'esportazione. Stessa sorte poteva toccare ad alcuni prodotti peculiari che si ottenevano soprattutto nella costa istriana: gli agrumi (limoni, arance) e i fichi, anch'essi finalizzati al mercato.

Questo quadro si presenta solo apparentemente distante da quel che possiamo intuire o sapere sul Canal del Ferro. Quel che analizzeremo in seguito può fornire alcune conferme al proposito.

3.4. La statistica elaborata sul Dipartimento di Passariano dall'amministrazione francese nel 1807, aveva quale obiettivo comprendere quali fossero gli assetti produttivi del territorio da poco conquistato con la campagna d'Italia. Nella *tabella 2* sono raccolti i dati che riguardano il Canal del Ferro in merito all'agricoltura e al comparto animale.

Tab. 2. *Popolazione, agricoltura e animali nella statistica napoleonica relativa al Canal del Ferro, 1807*

	P	Agricoltura			Animali				
		<i>Grani coltivati</i>	<i>Fabbisogno</i>	<i>Altri rami di agricoltura</i>	<i>Capre</i>	<i>Pecore con mon-toni</i>	<i>Vacche</i>	<i>Bovi</i>	<i>Cavalli</i>
Moggio	2.008	Formento, formentone, segale	Non baste manca di 1 o 2/10	Gelsi; nella gola della montagna pomi da terra	1.293	1.678	940	6	5
Chiusa	1.000	Sorgoturco	Basta per due mesi	n.	130	230	215	-	4
Dogna	990	Sorgoturco	Non basta che per 1 trimestre	n.	320	450	190	-	4
Pontebba	1.417	Grano d'India ossia melgone	Non basta: mancano stara 4.545 circa, comprensivi i legumi	Si coltiva il prato per gli animali	426	229	247	3	8
Raccolana	1.086	Sorgoturco	Basta per due mesi	n.	285	809	298	-	-
Resia	2.240	Formentone	Non è sufficiente	n.	894	1.044	772	-	2
Resiutta	611	Formento, formentone	Basta solo per 4 mesi all'anno	Gelsi	186	107	199	-	9

Fonte: Corbellini, Cerno, Sava 1992, pp. 395-409.

La varietà di grani coltivati è estremamente scarsa; prevale ovunque il mais: il formentone, che a Pontebba lo si definisce, con un termine forse già desueto al tempo, melgone o grano d'India (le Indie occidentali, l'America). In subordine compare il frumento, ma soltanto a Resiutta e Moggio, dove viene raccolta pure la segale. Con le rese di questi prodotti si sopravvive molto poco: da due a quattro mesi al massimo. Questa soglia poteva essere superata con i cosiddetti «altri rami d'agricoltura», fra i quali merita segnalare i «pomi da terra» a Moggio, seminati «nella gola delle montagne». È una delle attestazioni più precoci che possediamo della coltivazione delle patate in Friuli, dove la loro diffusione massiccia si conobbe soltanto a seguito della crisi alimentare del 1817, proprio a partire dalle montagne (Gri 1999).

La diffusione del mais, e il suo consumo, possono essere considerate la principale risposta alle crisi alimentari della prima metà del Seicento, quando la *blave*, il granoturco, si impose come primo cereale consumato pressoché in tutta l'Italia settentrionale (Fornasin 1999a). Questo modello alimentare, che aveva nella polenta e nelle minestre di farina di mais la sua applicazione, perdurò almeno fino al secondo dopoguerra anche nella montagna friulana, grazie ad un'imponente importazione dalla pianura. È ragionevole ritenere che il confine della Pontebba sia contrassegnato anche da due modelli distinti di consumo di cereali, l'uno meridionale (il Canal del Ferro) dipendente dal mais e dalla polenta, l'altro settentrionale (la Valcanale) dai cereali minori e dai diversi loro pani. L'uso rituale e festivo del pane, peraltro anche in territorio 'italiano' (specie nella vallata di Resia), è un indicatore prezioso per identificare questa piccola frontiera 'nascosta' (Gri 2020; Gri 2021). (Ma si pensi anche al *pan di sartùc*, pane di granoturco, preparato nelle case di Moggio: Fior 2017, 784-785).

Significativamente, fra i comparti agricoli capaci di sfamare la popolazione segnalati dall'indagine del 1807, Pontebba incluse il prato per gli animali. Considerare i prati ove produrre il fieno un alimento per gli uomini, sarà una costante negli atti preparatori del catasto e ben dimostra lo stretto legame fra popolazione umana e animale. In particolare, era ai bovini che si faceva riferimento nel mentre si declinava questa connessione. Eppure, il rapporto fra vacche e popolazione variava anche di molto, passando da un minimo di 0,2 a un massimo di 0,5 capi per abitante. È certo che questo rapporto fosse strettamente connesso al quantitativo di fieno prodotto, ancorché producibile, nei prati a disposizione.

Ancor più significativa la variazione del numero di capre e di ovini, per i quali alcune comunità detenevano 0,7 (Raccolana) o 0,8 (Moggio) capi per abitante. Anche questa convivenza fra diverse specie di animali allevati è un tratto peculiare del settore primario dell'area alpina friulana, nel quale, peraltro, permanevano modalità diverse nelle forme dell'organizzazione del lavoro e delle transumanze (cfr. 3.6.).

3.5. Fra le fonti ulteriori che si possono esaminare in questa prospettiva, come abbiamo anticipato, vi sono gli atti preparatori del catasto austriaco, predisposti dall'amministrazione del Censo fra il 1825 e il 1827. La predisposizione del catasto, approntata dall'amministrazione francese, fu completata e formalizzata dall'amministrazione austriaca. L'obiettivo principale era quello di riuscire a stabilire, classificandolo, il valore intrinseco della terra, affinché la tassazione che ne conseguiva fosse perfettamente congruente ed equilibrata.

Dopo aver redatto i cosiddetti *sommazioni*, ossia gli elenchi dei proprietari con la natura e l'estensione dei fondi posseduti, e progressivamente disegnato le mappe, per le operazioni catastali si procedette alla raccolta delle informazioni sugli aspetti morfologici, territoriali e agronomici per ciascun comune censuario. Sono questi i cosiddetti *atti preparatori*, redatti nell'arco di un triennio per l'intero territorio un tempo soggetto alla Repubblica di Venezia, e conservati nel fondo *Censo stabile* dell'Archivio di Stato di Venezia. Le buste che raccolgono la documentazione relativa al Canale del Ferro sono le numero 285-286 per complessivi 20 fascicoli, distinti per comune censuario. In ciascuno di questi si contengono almeno cinque elaborati: i prospetti di sintesi, con le relative quantità, della *Qualità de' terreni*; il *Prospetto di classificazione*, preparatorio, con elementi descrittivi sulle diverse qualità (prato, pascoli, bosco, coltivo...); un *Prospetto rinnovato di classificazione*, frutto dell'intervento degli ingegneri e periti catastali; le *Nozioni generali territoriali*; e le *Nozioni agrarie di dettaglio*, preparate dalla *delegazione*, il gruppo di tre possidenti di ciascun comune censuario che operarono di concerto ad un perito per la loro preparazione.

Le *Nozioni generali territoriali* rispondono a 28 quesiti che comprendono l'uso delle monete e delle misure, gli aspetti climatici e naturali dei terreni, lo stato dei boschi, delle acque, delle strade... I quesiti centrali (i

nn. 10-14) riguardano i prodotti agricoli principali coltivati, gli agricoltori, il bestiame, i foraggi, i pascoli, e su queste risposte mi concentrerò.

L'importanza di questa fonte si deve anche alla scelta che l'amministrazione austriaca adottò per la sua redazione. Poiché anche nel Canale del Ferro era diffuso il sistema di perfetta partibilità ereditaria fra i figli maschi, la distribuzione della proprietà della terra era capillare: tutti ne possedevano almeno un fazzoletto. Ne consegue che, oltre alla estrema frammentazione della proprietà fondiaria, in ragione della misera estensione e qualità della terra coltivabile i veri e propri possidenti erano di fatto i membri stessi della comunità di villaggio, scelti magari per la loro affidabilità e competenza, non necessariamente per la ricchezza delle loro proprietà. Le *nozioni territoriali* diventano in tal modo la voce comunitaria sullo stato del comparto primario di questi territori.

È nel decimo quesito, *Prodotti agrari principali*, che le comunità dichiararono la soglia di autosufficienza alimentare. Così per la Chiusa: «Tutti li prodotti vengono consumati ... dagl'abitanti del paese i quali anzi oltre questi abbisognano di generi per altri nove mesi onde sussistere»; così, invece, per Roveredo: «Tutti li generi prodotti vengono consumati dagl'abitanti in paese», i quali «devono procacciarsi altrove tre volte al doppio del raccolto onde sussistere tutto l'anno»; ancora così per Oseacco e Gniva, ove il raccolto non può essere destinato al commercio «non essendo sufficiente in generale per due mesi»; mentre per quelli di Stolvizza, che ribadivano la soglia bimestrale di produzione, «il mancante devono procacciarsi nella Provincia del Friuli».

I prodotti elencati sono una conferma di quanto già emergeva nell'inchiesta francese e un'estensione verso i cereali minori e i legumi: il sorgoturco; la segale, l'orzo; i fagioli, le fave; le patate, ormai affermatesi come prodotto indispensabile per i consumi locali. Nessuna porzione di questi prodotti, si disse, era destinata al mercato, sia per le quantità che per la «infima qualità in generale, ateso che non vengono mai nello stato di perfetta maturazione» (Stavoli).

La stessa natura fiscale della fonte ci induce alla cautela nel considerare veritiero questo quadro desolante: da un lato, le comunità rispondevano limitatamente alla produzione dei grani (che se pure si volessero raddoppiare nei quantitativi sarebbero comunque insufficienti al fabbisogno annuale); dall'altro, evitavano di includere in questo bilancio l'apporto derivante dai prodotti degli animali. Ed infatti, fra i prodotti agrari principali si elenca costantemente il fieno, dal quale derivano i vitelli e i formaggi, entrambi da destinare anche al mercato, specialmente in Friuli (pure se il formaggio veniva giudicato di «infima» o «mediocre» qualità).

A questo quesito si accompagnava quello successivo, l'undicesimo, relativo agli *Agricoltori*. Quel che le *nozioni territoriali* offrono al proposito è uno spaccato della complessità del lavoro e della sua organizzazione familiare, non solo nel primario, per queste comunità e, complessivamente, per l'intero arco alpino, dove il ruolo dell'emigrazione maschile ha rivestito per secoli uno dei cardini dell'economia. Innanzitutto, si affermava che in ragione della limitatezza dei coltivi, gli agricoltori attivi nelle comunità erano sufficienti a lavorarle; anzi, poiché il loro numero era eccedente, la gran parte degli uomini in età attiva erano «necessitati a trasferirsi nella vicina Germania, ed altrove per oggetti d'industria», rimanendo lontano dal paese per almeno nove mesi «onde procacciarsi le mancanti loro sussistenze, e delle famiglie». Il rientro coincideva, generalmente, con la stagione estiva, durante la quale si concentrava il lavoro sui prati per la produzione del foraggio, poiché l'attività agricola era di fatto costretta a quella sola stagione, essendo «il resto dell'anno ... il terreno ... sempre coperti di neve, e giazzi» (Ovedasso con Crostis): pertanto, l'assenza degli uomini era una costruzione dettata dal calendario e dai climi. Ne conseguiva una condizione sociale ed economica dei contadini inadeguata, anche per l'impossibilità a ricorrere a mezzi agrari (come l'aratro) e bestiami per lavorare la terra, e quindi intensificare la produzione.

In generale gli agricoltori nulla ostante si devono considerare assolutamente meschini per essere il loro lavoro annuale di poca durata, e perché dovendo eseguirlo tutto a mano, e meschinissimi sarebbero, se parte non si occupassero colla personale industria boschiva nella vicina Germania, mancando di tutti gli attrezzi rurali, bestiami, ed il sufficiente acquisto pel mantenimento della famiglia (Chiut di Gus di Dogna).

Fra le righe di questa risposta, vi si può scorgere pure la bassa collocazione sociale dei contadini, di chi decideva (o avrebbe deciso da quel momento in poi) di dedicarsi all'agricoltura e all'allevamento a tempo pieno. Si tratta di una ulteriore distinzione che può essere riconosciuta fra Canal del Ferro e Valcanale,

dove al pari del contesto carinziano e carniolino, il ruolo degli agricoltori per la comunità è riconosciuto e riconoscibile pressoché al vertice della società.

3.6. I capi di animali allevati, oggetto del quesito 12, *Bestiami*, presentano una risposta pressoché univoca: vacche, manze, pecore e capre, mantenute grazie i prati, ove produrre il fieno col quale alimentarli dall'autunno alla primavera successiva, e ai pascoli, gli alpeggi, ove portare gli animali durante il periodo estivo. Il quesito richiedeva di stabilire anche se il bestiame fosse sufficiente o insufficiente alla popolazione. Si trattava di un tema controverso che offrì infatti risposte divergenti: talune comunità ritenevano il bestiame eccedente, altre invece insufficiente. Il nodo era rappresentato dal quantitativo di foraggio disponibile, che non necessariamente coincideva con gli spazi riservati al prato, quanto piuttosto alla forza lavoro disponibile a produrre il fieno. Non a caso, era nel tredicesimo quesito, *Foraggi, stramatico, concimi*, che si palesavano gli effetti del numero eccessivo o insufficiente dei capi allevati. Valeva, dunque, per tutti il principio espresso dalla comunità di Roveredo: «Il poco bestiame che è in paese sta in proporzione de' foraggi», e in tal modo, anche l'insufficiente produzione di fieno veniva alleviata col ricorso agli alpeggi. Così, ad esempio, alla Chiusa: «Li foraggi che il territorio produce di solo fieno, e pochi pascoli non basta al mantenimento del bestiame», di conseguenza «si spedisce il bestiame in altre comuni al pascolo nei mesi d'estate, e al nutrimento nei mesi d'inverno ove conviene al proprietario che lascia per corrispetivo il latte». E così a Stavoli: «Per l'eccedenza ... del bestiame, il territorio non produce l'occorrente pel suo mantenimento, per cui li proprietari sono nella necessità di consegnare come suol dirsi, ad invernare alquante vacche alli pastori del vicino Friuli, e di condurre nella stessa provincia per qualche tempo in primavera le pecore, in qualche stazioni, che ha luogo il pensionatico». Questa importante testimonianza, condivisa con altre comunità (come Moggio di Sopra e di Sotto), mette in luce la permanenza di diverse pratiche di transumanza, accanto a quella più tradizionale e consolidata degli alpeggi nel periodo estivo. Il trasferimento invernale di animali, pecore soprattutto, ma come qui si è detto anche bovini, conobbe una cesura piuttosto netta durante la seconda metà dell'Ottocento, quando il pascolo a pensionatico sui campi e sui prati in pianura durante i mesi invernali venne proibito. Questo aspetto giustifica in parte il numero (relativamente) elevato di capi ovini per alcune comunità, e dimostra la grande ricchezza dell'attività pastorale, per la quale convivevano modelli di conduzione diversi (Perusini 2007).

È significativo, infine, che per il comune censuario di Nevea, che corrisponde di fatto agli spazi pascolivi che comprendono la 'monte' Montasio, si stabiliva che fra i prodotti agrari principali il formaggio era l'unico disponibile, e che «Una mità circa del prodoto ... viene consunto dai paesani, ed il resto forma un oggetto di commercio pel solo Friuli». Evidentemente, la sua qualità non era ritenuta dagli acquirenti così malvagia. Infatti, nelle risposte all'undicesimo quesito, *Agricoltori*, per Nevea, che era di fatto priva di abitanti per tutto il tempo dell'anno, si spiegava che «gl'individui di Chiusa, e Raccolana col loro bestiame, per due mesi, esercenti nell'estate, ed ottengono in tal maniera il prodoto in formaggio»: pertanto quel che si produceva era il formaggio di malga, il cosiddetto 'tipo' Montasio che progressivamente si affermò come la 'forma' tradizionale casearia in Friuli.

3.7. A completare il quadro della produzione agricola nel Canal del Ferro, anche per rispondere ad una domanda esplicita del questionario, si deve menzionare l'uva. Questa, anziché essere riservata per la produzione del vino, veniva coltivata «per procurarsi una bevanda coll'acqua» e «dissetarsi nei calori d'estate» (Chiusa); una specie di sidro d'uva che altre fonti successive dimostrano essere preparato, anche come mosto, soprattutto con la frutta (pere e mele) (Longhino 1988; Adduca 2017).

Soprattutto, quel che le *nozioni territoriali* trascurano, sono gli spazi della produzione negli orti, quelli più prossimi agli abitati dove coltivare parte dei legumi (il cui riscontro è comunque ampio) e degli ortaggi, che costituivano una base alimentare complementare e indispensabile all'alimento principale costituito dal mais. Quelle che genericamente vanno sotto al nome di *jerbis*, le 'erbe', determinavano l'equilibrio vitaminico alla dieta, consentivano di garantire quell'«almeno» ulteriore che la polenta da sola non riusciva a soddisfare (per una rassegna storica dei prodotti dell'orto in Friuli, rimando a Costantini 2016). A garantire produzione, cura e conservazione di questi beni, erano le donne, la cui assenza fra le carte degli *atti preparatori* del catasto è una chiara dimostrazione del rango sociale da loro occupato in questi contesti

e per quei tempi. Del resto, come sostennero a Chiut di Gus di Dogna, il numero dei contadini (maschi) «Sarebbe ... eccedente ... in relazione all'estensione dei terreni, se una parte» di essi

non trovandosi d'occuparsi nel paese non si absentassero per la maggior parte dell'anno, e si portassero nella vicina Germania per attendere ad altri lavori, ed oggetti d'industria, allettati dall'esperienza d'un assai sperabile maggior vantaggio, per cui *li pochi che rimangono in paese vengono per necessità sussidiati dal braccio delle domestiche donne e colla scambievole prestazione delle giornate* (corsivo nostro).

In assenza di uomini, erano le donne ad occuparsi lungo tutto l'anno, del comparto agricolo. Se di agricoltori i villaggi si dichiaravano privi, era perché potevano sottacere la presenza (si direbbe, a piena occupazione) di 'agricoltrici'. Che questo passo sia una delle rarissime testimonianze del lavoro femminile per quegli anni, è un dato drammaticamente eloquente.

4. *Gli alpeggi*

4.1. Le risposte al quattordicesimo quesito delle *nozioni territoriali* degli atti preparatori del catasto austriaco, *Pascoli*, lamentano spesso la loro cattiva condizione. «Sono scarsissimi i pascoli di questa frazione sterilissimi, ripidissimi, pericolosissimi, ed inabitati per la loro pessima pessima (*sic*) qualità, e situazione, gli animali pascolanti molto soffrono, e vengono diminuito il loro prodoto» (Ovedasso con Crostis); «Vi sono pascoli comunali sterilissimi, situati fra oridi diruppi, e framezzo a cortissima estensione di ceppo nudo» (Dogna).

Gli effetti di questa constatazione, perfettamente coerente alla vastità di terreno incolto e sterile, vanno stemperati. Innanzitutto, il regime giuridico dei pascoli, la cui ragione è sempre pubblica e collettiva (comunale o comunitaria), consentiva a chi ne aveva diritto, di pascolare i loro armenti; pascolo che, come si ricorda quasi ovunque, è «libero e gratuito a tutti li terrieri» (Pontebba), vale a dire i proprietari di bestiame nella comunità, e ciò costituiva un vantaggio indubbio, anche a fronte di condizioni ambientali e morfologiche non sempre favorevoli. Inoltre, questi spazi erano cosa altra e ulteriore rispetto alle 'alpi', o 'monti', gli alpeggi, riservati anch'essi al godimento da parte delle famiglie delle comunità, oppure affittati. Nell'uno o nell'altro caso, i benefici che ne derivavano ai proprietari erano molteplici, a cominciare dal venir sgravati della cura del bestiame per due o tre mesi l'anno, durante i quali non era necessario alimentarli col fieno. Inoltre, anche qualora i proprietari decidessero di non affidare agli eventuali affittuari degli alpeggi i loro animali, a questi venivano riconosciute le quote parte (in danaro, in formaggio) derivanti dai compensi stabiliti fra la comunità e il locatario. Così avveniva per Raccolana, per la quale «i soli frutti delle sommità d'alpi nominate Montasio, Vandul, Sbrizzi» non erano gratuiti, poiché «vengono affittate ciascheduna di queste a corpo per beneficio delle proprietarie comune di Chiusa, e di questa di Raccolana». Così, invece, per Resiutta: «Le alpi denominate Canino, Lesenich, Planeniza, e Lanis si affittano all'asta». E così a Pontebba, dove il pascolo «È libero e gratuito a tutti i terrieri il loro uso, meno però alcuni limitati tratti nelle due località alpine denominate Glazzat, e Gleris, pei quali viene soltanto corrisposto al Comune un determinato variabile affitto in danaro per i soli tre mesi della stagione estiva». In alcuni casi, come a Oseacco e Gniva ed a Stolvizza, l'uso dei pascoli avveniva con un sistema di progressiva elevazione degli animali, e di conseguente ridiscesa durante il mese di settembre, per fasce altimetriche. I pascoli, anche lassù, erano «scarsi, e sterillissimi ... come pure quelli appartenenti alla mappa Coritis, tutti situati nelle somità, ai alti deruppi ed alti monti assai sogetti alle vicitudini admosferiche», al punto che «gli animali dei terrieri, si devono parte della giornata mantenerli con fieno, e parte pascolanti», e tuttavia «vengono distribuiti per due mesi estivi nella somità delle monti, ed altri due mesi, uno di prima vera, et altro d'autuno in parte discendano gli animali dell'alpi monti, ai pedemonti, pascolando sulle giaje».

Infine, diversi comuni dichiararono di ricorrere con le capre e pure con le pecore al pascolo nei boschi: «vi sono ... alcune situazioni boschive ove è permesso detto pascolo» (Chiut di Gus di Dogna); «Vi sono ... selve rare nei diruppi, che senza pregiudicio si pascolano le capre, e le pecore» (San Giorgio di Resia): una pratica che successivamente verrà censurata, ma che al tempo costituiva un'opportunità, non solo un rischio.

4.2. Il sistema dell'alpeggio, come abbiamo più volte ribadito, costituisce una delle peculiarità e delle ricchezze del sistema dell'allevamento alpino e di queste aree in particolare. Enrico Marchettano nella sua inchiesta sugli alpeggi del 1911 per il Canale del Ferro ne contò attivi 46, posti nelle sommità delle vallate in un territorio molto vasto fra l'Aupa e Pontebba, la val Dogna e la val Raccolana (Marchettano 1911). La loro proprietà, quasi sempre comunale e comunitaria, e la loro gestione, affidata a malghesi affittuari che raccoglievano il bestiame dei singoli proprietari, costituiscono un modello pressoché ovunque diffuso nella montagna friulana. Questo aspetto è un'ulteriore piccola frontiera rispetto a quanto si registrava (e si registra) in Valcanale, ove invece accanto a questa modalità di conduzione era diffusa quella comunitaria e, soprattutto, quella privata, per la quale la stessa proprietà dell'alpeggio non era pubblica (Gri 1990-1991; Minnich 1998). Quest'ultimo sistema profila l'esistenza di gruppi familiari dediti in forma pressoché esclusiva all'allevamento e all'agricoltura (è il caso, ad esempio, delle *planine* di Ugovizza) che, come abbiamo visto, era una eventualità sconosciuta dal versante del Canal del Ferro.

4.3. Gli alpeggi garantivano una produzione di latticini – burro, formaggio e ricotta – distinta rispetto alla produzione consueta, domestica e per il mercato, di questi derivati dal latte. Il ricorso agli alpeggi per le pecore e le capre allevate, inoltre, ampliava ulteriormente il ventaglio della produzione. Questa pluralità di capi che frequentavano le 'monti' è una caratteristica importante che è stata recuperata negli ultimi anni nel Canal del Ferro e che ripristina scenari consueti nel passato recente e prossimo. Nella sua inchiesta sugli alpeggi del 1911, ad esempio, Enrico Marchettano segnalò con precisione quanti capi, delle diverse specie, erano ammessi in ciascun alpeggio delle vallate, a segnalare una pratica consolidata e delle soglie da non superare per non depauperare i pascoli.

Quel che vale per gli alpeggi di per sé, complice anche l'attenzione che il settore turistico ha rivolto recentemente a questi spazi della produzione del primario, non vale altrettanto per la diffusione e la commercializzazione dei prodotti che vi si realizzano. Come abbiamo già visto nel caso del formaggio prodotto nel comprensorio del Montasio, una parte significativa di questo era destinata al mercato. Fra le fonti (relativamente) più precoci che possiamo recuperare per stabilire la fama che i formaggi del Canal del Ferro avevano conquistato, vi è l'elenco delle botteghe dei casolini, i venditori di generi alimentari della città di Udine del 1744, nel quale compare un campionario di tredici diverse tipologie di formaggi. Fra questi, si annoverano prodotti generici (formaggio di pecora), ma pure specifici e localmente identificati: il montasio, il formaggio di Resia di migliore qualità, quello di Resia di qualità inferiore, il formaggio di Plezzo, quello di Tolmino, le diverse varietà di formaggio asino (vecchio-salato, nuovo-fresco) e così via. Peraltro, il montasio e le due specialità di Resia, erano fra i prodotti più costosi: 19 soldi alla libbra grossa (476,69 grammi: Morassi 1997, 249).

Anche con questo esempio, si riesce a comprendere bene come la strada Pontebbana, fungesse non solo da vettore del commercio internazionale, ma pure da luogo di scambio dei prodotti della montagna – come i formaggi – per quelli della pianura, e che nel controllare o avvalersi di questi traffici, i vantaggi economici potevano essere anche rilevanti. Il caso del Montasio è particolarmente significativo al proposito, poiché il suo possesso fu strettamente legato alla manutenzione della strada. I conti di Prampero di Gemona avevano ottenuto dall'abate di Moggio la *muda* di Venzone, ossia i diritti di esazione dei dazi delle merci da e verso i territori imperiali, e la *monte* Montasio nel 1336, in cambio della manutenzione del tratto di strada (ponti compresi) che conduceva a Pontebba. Impossibilitati a mantenere gli impegni assunti, i di Prampero cedettero questi loro diritti alla Repubblica di Venezia, che concesse in uso il Montasio alle comunità della Chiusa e Raccolana (Di Gaspero 1876).

4.4. L'importanza degli alpeggi per queste comunità era un fattore cruciale per lo sviluppo dell'allevamento. Non meraviglia, pertanto, la copiosa documentazione che riguarda le liti e le controversie per il possesso di questi beni e per il riconoscimento dei loro confini, contestualmente ai movimenti degli animali. Le liti fra Resiutta e Resia per il monte Canin documentate a partire dall'inizio del Seicento (Fedrigo 1929), il conflitto – armato – fra gli uomini di Tarvisio e quelli di Chiusa e Raccolana per gli alpeggi di Barboz e Nevea nel luglio 1723 (Bianco 1995b, 13-15), sono due esempi soltanto fra i molteplici che si possono raccogliere. Pure gli ampi riscontri di testi narrativi di tradizione orale che riguardano il tema dei

confini, del loro mancato rispetto, e delle liti che ne conseguono per la ridefinizione dell'ordine comunitario (Matičeto 1968-1971), riguardano direttamente l'uso degli alpeggi (Matičeto 1978), dimostrando anche dal versante simbolico un'importanza fondamentale di questi beni per l'economia delle popolazioni del Canal del Ferro, tale da stabilire un concreto discrimine fra il benessere e la stentata sopravvivenza.

5. *La costruzione del prodotto 'tipico'*

5.1. La strada Pontebbana, oltreché per le merci e gli scambi, veniva utilizzata dagli uomini delle comunità per migrare stagionalmente. Sia per l'ambito artigiano, come il settore tessile, che per quello commerciale ambulante, la mobilità degli uomini veniva garantita dalla via verso Pontebba, trovando oltralpe dei possibili sbocchi economici. Le testimonianze derivanti dagli atti preparatori del catasto, stabilivano quale meta preferenziale di approdo la Germania, un'indicazione generica per la quale si riconoscono a quell'altezza cronologica i territori dell'Impero, l'Austria-Ungheria in particolare, ma pure la Romania (ad esempio come boscaioli). In precedenza, le mete raggiungeva sia dai tessitori (Moggio e Resia, in particolare), sia dai commercianti, comprendevano anche il Friuli e le pianure venete (Bianco 1995b).

Fra i gruppi che mantennero con maggior costanza la prativa commerciale ambulante, vi sono i resiani, che fin nell'Ottocento inoltrato, ed espandendo verso l'area balcanica i loro traffici, si caricavano sulle spalle le loro merci e con le loro competenze migravano in uno spazio molto ampio dell'Europa centro-orientale (Morassi 1982; Lorenzini 2015). Fra le loro competenze, si possono rammentare la vendita e la riparazione di stoviglie, anche in rame, e (nel tempo) l'affilatura delle lame (Longhino 1992; Pielich, Quaglia 2005). Ma una delle peculiarità che specializzava i resiani fra la folla di venditori ambulanti che riempivano le città e le campagne di quei territori, vi era il commercio di agrumi, documentato una specializzazione sviluppata dai resiani documentata dal Cinquecento, nell'area dell'Europa centro-orientale: Carinzia, Stiria, Bassa Austria, Cechia, Moravia e Boemia (Perusini 1945; Perusini 1948; Perusini 1964). L'approvvigionamento di questo prodotto avveniva a Trieste e in Istria, oppure presso l'area del Lago di Garda, a dimostrare l'altissima capacità organizzativa commerciale degli ambulanti di quella vallata, e prefigurando ricadute in termini di trasformazione di questi prodotti anche per la cucina locale.

5.2. La commercializzazione e la diffusione degli agrumi in questi territori era frutto dell'importazione, e il loro consumo, come già aveva attestato Valvasor (cfr. 3.3.) era una particolarità ed eccezionalità nei consumi. Gli agrumi, inoltre, rappresentavano per l'Europa centro orientale un prodotto ammantato di esoticità, un richiamo all'area mediterranea, che a fronte del loro consumo quotidiano (stagionale) oggi, anche nel Canal del Ferro, sembra quasi essere sparito.

Questo mutamento, può essere rappresentativo del passaggio avvenuto fra la produzione per autoconsumo, che caratterizzava tutti fino almeno al secondo dopoguerra, alla produzione qualitativa e orientata al mercato. È in questo processo che vanno collocate le produzioni 'tipiche' diffuse oggi nel territorio del Parco naturale delle Prealpi Giulie.

Come abbiamo visto, un ruolo fondamentale nel settore primario, era rivestito dall'allevamento: anche la distribuzione di almeno uno o due capi bovini per ciascuna famiglia è stata una condizione comune fino al secondo dopoguerra, declinata definitivamente con l'innescò dello spopolamento durante gli anni Sessanta del secolo scorso. I prodotti che ne derivavano, anche durante la fase di sviluppo della cooperazione nel settore della trasformazione del latte a partire dalla fine dell'Ottocento, caratterizzavano i consumi locali e quelli orientati al mercato. In questo settore, complice il declino dell'allevamento, la sola produzione degli alpeggi ancora attivi può dirsi oggi caratterizzante il territorio.

Viceversa, i prodotti della terra che oggi sono riconosciuti come tipici della produzione locale, sono il frutto di un lento e pure intelligente processo di reificazione di varietà vegetali che, fino ad ora, non siamo riusciti a documentare col ricorso alla storia. L'aglio di Resia (*Lo stok* 2008; Turello 2010), le zucche di Venzona (Cervellieri 2001) e il *brovadâr* di Moggio frutto della fermentazione delle rape (Fior 2017; *Il brovadâr* 2016) sono alcuni gli esempi più noti di prodotti diffusi e offerti ad un mercato specifico, consapevole e qualitativamente orientato. Tutti questi prodotti, certamente ben noti e coltivati anche per i periodi storici che qui sono stati documentati, erano il frutto non tanto della terra dei campi, ma degli

orti. Ne consegue che, nel tempo, la trasmissione delle conoscenze necessarie a coltivare e trasformare questi prodotti, sia avvenuta nell'ambito del lavoro femminile, e che soltanto in tempi recenti, quelli che hanno nei mercati non-locali uno dei possibili sviluppi, hanno investito anche gli uomini per questa attività agricola. Si tratta di un mutamento radicale, tale da determinare un nuovo periodo nel tempo lungo della storia della produzione agricola di queste terre.

5.3. Il *brovadâr*, oggi il prodotto tipico di Moggio, è una pietanza trasformata: le rape, macerate assieme alle verze nei tini di legno (oggi in plastica), vengono conservate dalla loro preparazione lungo tutto l'inverno e la primavera, prima di ricominciare la semina e il raccolto di altre rape e verze. Da quanto queste due 'erbe' sono coltivate a Moggio? E da quanto vengono così trasformate? Come abbiamo anticipato, anche in virtù della loro produzione relegata agli orti, documentarne la diffusione è arduo. Pure stabilire come venissero consumate è aspetto controverso. Opportunamente, per il *brovadâr* possediamo una ricetta raccolta e formalizzata dalla contessa Giuseppina Antonini Perusini e pubblicata all'inizio degli anni Sessanta del secolo scorso. Si tratta di una fonte preziosa, che stabilisce che almeno da quella data il prodotto era considerato proprio di una tradizione alimentare di un luogo. Rape e verze erano però un prodotto consueto negli orti almeno di tutto il Canal del Ferro, ma la contessa Antonini Perusini attinse dalla memoria della contessa Gemma di Caporiacco Nais di Moggio per stabilire come si preparava il *brovadâr*:

Il brovadâr a Moggio, si prepara nella maniera seguente: si prendono rape piuttosto piccole, con le foglie; si gettano per un momento in una caldaia di acqua bollente, e poi si lasciano raffreddare; indi si mettono in un mastello od altro recipiente di legno, si pressano e sopra si mette un peso, dopo averle coperte d'acqua; si lasciano fermentare per un paio di mesi dopodiché si può incominciare a mangiarle (Antonini Perusini 1979, 50).

Ma, sempre la contessa, aveva giustamente inserito questa descrizione nella ricetta della «MIGNESTRE DI BROVADÂR»:

Si prende il brovadâr, lo si pesta facendo con esso un battuto. Si fanno cuocere i fagioli e, quando questi sono pronti, si aggiunge il brovadâr ed il tutto si fa bollire ancora un'oretta preferibilmente assieme a carne, ossa o cotenna di maiale.

Questo aspetto della consumazione del *brovadâr* trasformato («un battuto») e quale prodotto 'integrativo', ossia da consumarsi assieme ad altro ancora come le minestre di fagioli, è rilevante di un modello alimentare e dietetico che abbiamo già definito con la polenta e con le farinate di mais (come il *sîff*): da un lato, quello dell'apporto proteico, un alimento 'solido' – come la polenta o i fagioli –, e dall'altro un elemento che lo integri e arricchisca dal fronte vegetale, quotidianamente. Il connubio fra campi e orti, e fra prodotti importati e quelli coltivati, diventa una cifra interpretativa generale della produzione agricola e della dieta di queste vallate. Jean Baudouin de Courtenay nel 1876, stabilendo l'occasionalità e la rarità del consumo di carne per i resiani, scrisse che la loro dieta era «quasi esclusivamente vegetale», alternata «col cacio e colle uova», e ciò «non reca il più piccolo danno alla loro salute, ma invece giova ad essi molto» (Baudouin de Courtenay 2000, 60; cfr. anche Dapit 2016). Si tratta di una lezione importante, anche in prospettiva culinaria e promozionale.

La difficile situazione del comparto primario in Canal del Ferro e Valcanale (Segala 2022) è il frutto di un processo almeno secolare. Negli ultimi due decenni, il declino delle attività ha conosciuto un breve arresto, anche grazie a diversi giovani agricoltori e allevatori delle vallate. La matura consapevolezza di rappresentare una novità all'interno di una tradizione, accompagna il loro lavoro quotidiano e lo arricchisce di significati vecchi e nuovi, vicini e lontani nel tempo e nello spazio.

Riferimenti archivistici

ARCHIVIO DI STATO DI VENEZIA, *Censo stabile*, Atti preparatori del catasto, b. 285, ff. 1. *Crostis*; 2. *Collelungo*; 3. *Moggio di Sotto con Moggio di Sopra*; 4. *Ovedasso con Crostis*; 5. *Stavoli*; 6. *Chiusa*; 7. *Polizze*; 8. *Roveredo*; 9. *Dogna*; 10. *Canale di Dogna*; 11. *Chint di Gus di Dogna*; b. 286, ff. 12. *Pontebba*; 13. *Pietra tagliata*; 14. *Raccolana*; 15. *Nevee*; 16. *S. Giorgio di Resia*; 17. *Coritis*; 18. *Oseacco con Gniva*; 19. *Stolvizza*; 20. *Resiutta*.

Nota bibliografica

- Adduca 2017 Giovanni ADDUCA, *La produzione di sidro di pera*, in *Mueç*, a cura di Bruno Lucci, Giuliana Pugnetti, Udine, Società filologica friulana, 2017, pp. 789-794.
- Baudouin de Courtenay 1984 *Il catechismo resiano / Ta duštrýna křišćjánska*, estr. dal I vol. dei *Materialen zur südslavischen Dialektologie und Ethnographie*, von Jan Baudouin de Courtenay, S. Giorgio Val Resia, Longhino, 1984.
- Baudouin de Courtenay 2000 Jan BAUDOUIN DE COURTENAY, *Resia e i resiani = Režja i Režjane. Pietroburgo 1876*, in lingua italiana dalla traduzione manoscritta dal prof. Giuseppe Loschi, conservata presso la Biblioteca civica V. Joppi di Udine (posizione MS-2634/16), [testo dattiloscritto rivisto da Natale Vadori, corretto e completato integralmente da Milko Matičetov, ulteriormente rivisto e corretto da Liliana Spinozzi Monai], [Padova]-Resia, Cleup-Comune di Resia, 2000.
- Bianco 1995a Furio BIANCO, *Un feudo benedettino di Moggio (secoli XV-XVIII)*, a cura di Furio Bianco, Udine, Alea, 1995.
- Bianco 1995b Furio BIANCO, *Un feudo benedettino nella montagna friulana in età moderna*, in Bianco 1995a, pp. 11-72.
- Bidovec 2020 Maria BIDOVEC, *Valvasor e la buona tavola: passeggiata tra sapori, usanze e curiosità nella Carniola del Seicento*, in «Palaver», vol. 9 (2020), 2, pp. 59-94 (= *Il patrimonio alimentare nell'area di contatto fra le Alpi e l'Adriatico*, a cura di Roberto Dapit).
- Il brovadâr* 2016 *Il brovadâr*, testi di Guido Pugnetti, Giuliana Pugnetti, Stefano Di Bernardo, Anna Di Bernardo, Moggio Udinese, Pro Loco Moggese-Comune di Moggio Udinese, [2016].
- Burello, Litwornia 2000 *La porta d'Italia. Diari e viaggiatori polacchi in Friuli-Venezia Giulia dal XVI al XIX secolo*, a cura di Lucia Burello, Andrzej Litwornia, Udine, Forum, 2000.
- Capatti, Montanari 2004 Alberto CAPATTI, Massimo MONTANARI, *Italia*, in *Storia e geografica dell'alimentazione*, a cura di Massimo Montanari, Françoise Sabban, vol. 2, *Cucine, pasti, convivialità*, Torino, Utet, 2004, pp. 804-825.
- Cavallera, Conca, Raviola 2019 *Le vie del cibo. Italia settentrionale (secc. XVI-XX)*, a cura di Marina Cavallera, Silvia A. Conca Messina e Blythe Alice Raviola, Roma, Carocci, 2019 (Studi storici, 321).
- Cervellieri 2001 Fernando CERVELLIERI, *Venezzone. Festa della zucca. 50 piatti con la zucca*, Rodeano Alto, Lito immagine, 2001.
- Cibario* 2015 *Il cibario del Friuli Venezia Giulia. Atlante dei prodotti della tradizione*, Udine, Ers. Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, 2015.
- Cigalotto, Santoro 2004 *Vie del gusto e agriturismi in Carnia*, a cura di Paola Cigalotto, Mariagrazia Santoro, fotografie di Ulderica Da Pozzo, Udine, Forum, 2004.
- Corbellini, Cerno, Sava 1992 *Il Friuli nel 1807. Dipartimento di Passariano. Popolazione, risorse, lavoro in una statistica napoleonica*, analizzata e trascritta da Roberta Corbellini, Laura Cerno, Carla Sava, Udine, Società Filologica Friulana, 1992.
- Costantini 2016 Enos COSTANTINI, *Blavis, jerbis e pomis. Spunti di storia agricola del Friuli*, Spilimbergo, Università della Terza età dello Spilimberghese, 2016.
- Dapit 2011 Roberto DAPIT, *Identità resiana fra "mito" e ideologia: gli effetti sulla lingua*, in «Slavica Tergestina», 9 (2001), pp. 301-319.
- Dapit 2016 Roberto DAPIT, *Il cibo della festa presso la comunità di lingua slovena in Italia*, in *Popoli senza frontiere. Cibi e riti delle minoranze linguistiche storiche d'Italia*, a cura di Piercarlo Grimaldi, Maura Picciau, vol. 1, Bra, Slow Food, 2016, pp. 249-276.
- Di Gaspero 1876 [Antonio DI GASPERO], *Brevi cenni sulla Chiesa di Venezzone*, Udine, Tipografia Seitz, 1876 (Nozze Simionetti-Moro).
- Domenig 2012 Raimondo DOMENIG, *Sotto il pastorale tedesco, 1007-1759*, Malborghetto, Museo etnografico Palazzo Veneziano, 2012 (Quaderno, 1).
- Fedrigo 1929 Ulisse FEDRIGO, *L'antica lite tra Gniva e Resiutta*, in «Ce fastu?», V (1929), 4, pp. 63-64.
- Fior 2017 Gabriella FIOR, *La cucina a Moggio e gli usi domestici*, in *Mueç*, a cura di Bruno Lucci, Giuliana Pugnetti, Udine, Società filologica friulana, 2017, pp. 781-788.
- Fornasin 1999a Alessio FORNASIN, *Diffusione del mais e alimentazione nelle campagne friulane del Seicento*, in *Vivere in Friuli. Saggi di demografia storica (secoli XVI-XX)*, a cura di Marco Breschi, Udine, Forum, 1999, pp. 21-42.
- Fornasin 1999b Alessio FORNASIN, *Tra Vienna e Venezia, La viabilità dalla Patria del Friuli in età moderna*, in «Studi veneziani», n.s., XXXVIII (1999), pp. 15-36 (ora in ID., *La Patria del Friuli in età moderna. Saggi di storia economica*, Udine, Forum, 2000, pp. 127-154).
- Gasparini 2013 Danilo GASPARINI, «Ond'è necessario per supplir al bisogno provedersi alle basse». *Il sistema alimentare della montagna bellunese tra penuria e ragioni di scambio*, in *Montagne di cibo. Studi e ricerche in terra bellunese*, a cura di Iolanda Da Deppo, Danilo Gasparini, Daniela Perco, Belluno, Provincia di Belluno, 2013, pp. 11-62 (ora in ID., *Dalla campagna alla tavola. Sistemi alimentari della Terraferma veneta in età moderna*, Verona, Cierre, 2020, pp. 93-146 (Nordest, n.s., 166)).
- Gri 1990-1991 Gian Paolo GRI, *Marcare le orecchie delle mucche. Nota sulla pastorizia nelle Alpi orientali*, in «SM. Annali di San Michele», n. 3-4 (1990-1991), pp. 5-22.
- Gri 1999 Gian Paolo GRI, *La patata in montagna. Coltivazione, alimentazione, etnologia alpina*, in *Le cucine della memoria. Il Friuli e le cucine della memoria per un contributo alla cultura dell'alimentazione. Recupero e valorizzazione delle tradizioni alimentari con la Restaurazione, 1815-1848*, Udine, Forum, 1999, pp. 61-73 (ora in ID., *Dare e ricambiare nel Friuli di età moderna*, a cura di Gianni Colledani, Spilimbergo-Montereale Valcellina, Università della terza età dello Spilimberghese-Circolo culturale Menocchio, 2007, pp. 145-157).

- Gri 2002 Gian Paolo GRI, *Polenta e... formaggio*, in *Sotto il segno di Menocchio. Omaggio ad Aldo Colonnello*, a cura di Andrea Del Col, Rodanna Paroni Bertoja, Montereale Valcellina, Circolo culturale Menocchio, 2002, pp. 173-178 (Primi piani, 5).
- Gri 2006 Gian Paolo GRI, *Identità alimentari in Friuli Venezia Giulia. Strati, incastri e contrasti*, in «Notiziario bibliografico», a cura della Giunta regionale del Veneto, n. 52, settembre 2006, pp. 25-35 (= *Identità alimentari nelle Venezia*, atti del convegno interregionale, Venezia, Isola di San Giorgio maggiore, 20 maggio 2006).
- Gri 2020 Gian Paolo GRI, *Il cibo in memoria. Un secolo dopo Das Grab als Tisch di Mathias Murko*, in «Palaver», vol. 9 (2020), 2, pp. 49-58 (= *Il patrimonio alimentare nell'area di contatto fra le Alpi e l'Adriatico*, a cura di Roberto Dapit).
- Gri 2021 Gian Paolo GRI, *Fra pani e polente. Nel Nordest, rileggendo Cirese*, in «Dialoghi mediterranei», n. 50 (luglio agosto 2021), online versione (= *Il centro in periferia. Speciale Cirese*) [in <http://www.istitutoeuroarabo.it/DM/fra-pani-e-polente-nel-nordest-rileggendo-cirese/>]
- Kugler, Maier 2003 Hans Georg KUGLER, Barbara MAIER, *A tavola con Santonino*, Klagenfurt-Mariano del Friuli, Wieser-Edizioni della Laguna, 2003.
- Le origini* 1994 *Le origini dell'Abbazia di Moggio*, atti del convegno internazionale, Moggio, 5 dicembre 1992, Udine, Deputazione di Storia patria per il Friuli, 1994.
- Lo strok* 2008 *Lo strok, ovvero l'aglio di Resia, ovvero la Val Resia. Un ecomuseo e il suo paesaggio*, Pasian di Prato, Lithostampa, [2008].
- Longhino 1988 Antonio LONGHINO, *La produzione del sidro in val Resia*, in «Ce fastu?», LXIV (1988), 1, pp. 79-94.
- Longhino 1992 Antonio LONGHINO, *Val Resia terra di arrotini*, Udine, Circolo culturale resiano "Rosajanska Dolina", 1992 (II edizione aggiornata 2005).
- Lorenzini 2013 Claudio LORENZINI, «*Between both Sides of the Bridge*». *Famiglie e reti commerciali attorno a Pontebba fra Cinque e Seicento*, in «Mélanges de l'École française in Rome. Italie et Méditerranée», 125 (2013), 1, pp. 53-76 (dossier *Famiglie al confine. Reti economiche, alleanze familiari e forme di trasmissione*, a cura di Anna Bellavitis, Laura Casella).
- Lorenzini 2015 Claudio LORENZINI, I «*popoli ferruginosi*». *Per una storia dell'organizzazione del lavoro nelle comunità del Canale del Ferro fra Cinquecento e Seicento*, in *Montagne, comunità e lavoro tra XIV e XVIII secolo*, a cura di Roberto Leggero, Mendrisio, Mendrisio Academy Press, 2015, pp. 87-109.
- Lorenzini 2019 Claudio LORENZINI, «*Per essere italiano doveria essortare li heretici a ritornare catholici, ma fa tutto l'opposito*». *Riforme, controriforma e ricattolicizzazione fra Canal del Ferro e Valcanale: il ruolo dei mercanti*, in «Riforma e movimenti religiosi», n. 5 (2019), pp. 45-90.
- Marchettano 1911 Enrico MARCHETTANO, *I pascoli alpini della Carnia e del Canale del Ferro*, con una prefazione di Domenico Pecile, Udine, Tipografia G. Seitz, 1911 (Associazione agraria friulana. Cattedra ambulante di agricoltura).
- Marinelli 1924-1925 Giovanni MARINELLI, *Guida della Carnia e del Canal del Ferro*, nuova edizione a cura di Michele Gortani, Tolmezzo, Stab. tip. Carnia, 1924-1925.
- Marcato 2019 Carla MARCATO, *Gustá. Parole del cibo in Friuli*, Udine, Società filologica friulana, 2019.
- Matičeto 1968-1971 Milko MATIČETOV, *Contributi allo studio del tema narrativo "corsa per il confine"*, [con uno scritto di] Gaetano Perusini, in «Ce fastu?», XLIV-XLVII (1968-1971), pp. 53-79.
- Matičeto 1978 Milko MATIČETOV, «*Veeč*», «*Veečiviat*». *Tracce di diritto consuetudinario sloveno a Resia*, in «Ce fastu?», LIV (1978), pp. 162-184.
- Minnich 1998 Robert Gary MINNICH, *Homesteaders and Citizens. Collective Identity Formation on the Austro-Italian-Slovene Frontier*, Bergen, Norse, 1998.
- Monti 1972 Niccolò MONTI, *Il mio viaggio nel Nord*, in *Memorialisti dell'Ottocento*, a cura di Carmelo Cappuccio, Milano-Napoli, Ricciardi, 1972, tomo III, pp. 1-51 (ed. orig. *Poliantea*, di Niccolò MONTI pittore pistoiese, Lucca, presso la Ducale Tipografia Bertini, 1829).
- Morassi 1982 Luciana MORASSI, *Aspetti dell'emigrazione temporanea in Val di Resia*, in «Qualestoria», n.s., X (1982), 3, pp. 39-50 (= *Emigrazione e società in Friuli fra '800 e '900*).
- Morassi 1997 Luciana MORASSI, *1420-1797. Economia e società in Friuli*, Udine, Casamassima, 1997.
- Novellini 2019 Grazia NOVELLINI, *La cucina di montagna. Viaggio dal Friuli Venezia Giulia alla Sardegna attraverso paesaggi unici e cibi da scoprire*, Bra, Slow Food, 2019.
- Perusini 1945 Gaetano PERUSINI, *Documenti per la storia della Val Fella*, in «Ce fastu?», XXI (1945), pp. 68-71.
- Perusini 1948 Gaetano PERUSINI, *Rezjanski izseljenci v šestnajstem stoletju*, in «Slovenski etnograf», 1 (1948), pp. 57-65.
- Perusini 1964 Gaetano PERUSINI, *Le condizioni di vita in val Resia nel secolo XVI*, in «Slovenski etnograf», 16-17 (1964), pp. 257-275 (poi in *Resia*, a cura di Luigi Ciceri, Udine, Società filologica friulana, 1967, pp. 30-49).
- Perusini 2007 Gaetano PERUSINI, *Vita pastorale in Friuli. Premessa ad un'inchiesta etnografica*, in «Ce fastu?», LXXXIII (2007), 2, pp. 285-292 (ed. orig. *Alpes orientales*, VI, *Acta sexti conventus de ethnographia Alpium orientalium tractantis. Cultura pastoralis Alpium orientalium*, redigit Robert Wildhaber, Tusciae (Helvetia), ab 25. ad 28.V.1970, Monachii, 1972, pp. 11-17).
- Perusini Antonini 1979 Giuseppina PERUSINI ANTONINI, *Mangiare e bere friulano*, prefazione di Giovanni Comisso, nuova edizione, Milano, Angeli, 1979.
- Pielich, Quaglia 2012 [Pamela PIELICH, Sandro QUAGLIA], *Gli arrotini della Val Resia / Ti rozajanski brüsarji. Una pratica produttiva e collettiva dalla fine del '700 a metà '900*, [Resia], Comitato associativo Monumento all'arrotino.

- Pilgram, Berger, Koroscitz, Pilgram-Ribitsch 2010 Gerhard PILGRAM, Wilhelm BERGER, Werner KOROSCHITZ, Annetarie PILGRAM-RIBITSCH, *Le ultime valli. Camminate di confine in Friuli Venezia Giulia*, presentazione di Mauro Pascolini, traduzione di Antonietta Spizzo, Udine-Klagenfurt, Forum-Unikum, 2010.
- Pilgram, Berger, Koroscitz 2019 Gerhard PILGRAM, Wilhelm BERGER, Werner KOROSCHITZ, *Aus der Enge. Wander und Einkehren im Nordwesten Friuls*, Klagenfurt, Unikum-Drava, 2019.
- Rossetti 2021 Antonio ROSSETTI, *Il Grand Tour di due eruditi inglesi nel Friuli del Settecento*, in «Sot la nape», LXXIII (2021), 1, pp. 34-43.
- Rurale 2014 Flavio RURALE, *Un milanese in Friuli. Carlo Borromeo e l'Abbazia di Moggio*, in *Per Furio. Studi in onore di Furio Bianco*, a cura di Alessio Fornasin, Claudio Povolo, Udine, Forum, 2014, pp. 163-178 (ora in *Mueç*, a cura di Giuliana Pugnetti, Bruno Lucci, Udine, Società Filologica Friulana, 2017, pp. 301-318).
- Santonino 1999 Paolo SANTONINO, *Itinerario in Carinzia, Stiria e Carniola (1485-1487)*, edizione italiana con testo latino a fronte, traduzione a cura di Roberto Gagliardi, note al testo latino a cura di Angelo Floramo, Harald Krahwinkler, note introduttive ed al testo a cura di Fabio Cavalli, Marialuisa Cecere, G. Paolo Cecere, Donata Degrassi, Gianna Paolin, Pisa, L'Uccello, 1999 («Biblioteca de "L'Uccello"», 1).
- Scarpa 1963 Giorgio Scarpa, *L'agricoltura del Veneto nella prima metà del XIX secolo. L'utilizzazione del suolo*, Torino, Industria libraria tipografica editrice, 1963 (Archivio economico dell'unificazione italiana, s. II, vol. VIII).
- Schena, Ravera 2012 Elma SCHENA, Adriano RAVERA, *Le Alpi a tavola. Un viaggio attraverso il retrogusto dei saperi e dei sapori della montagna*, Ivrea, Priuli e Verlucca, 2012.
- Scortegagna 2018 *I sentieri del gusto. Il cibo delle montagne italiane*, a cura di Ugo Scortegagna, [Mirano]-Vallà di Riese Pio X, Club alpino italiano. Sezione di Mirano-Duck, 2018.
- Segala 2021 Tobia SEGALA, *Terre al bivio. Indagine sulla condizione dei contadini nella Val Canale e nel Canal del Ferro*, tesi di laurea in Sociologia, Università degli Studi di Bologna, 2021.
- Turello 2010 *L'aglio di Resia e la sua Valle / Tä Rozajanski strok ann njaba Dulina*, foto Gino Di Lenardo, testi Maria Ida Turello, [Resia], Litopress, [2010].
- Valvason di Maniago 1866 *Descrizione della Carigna*, del co. Jacopo VALVASONE DI MANIACO, Udine, Tipografia Jacob e Colmegna, 1866 (Ad Ambrogio Rizzi dottore in medicina nel di delle sue nozze con Anna Ciconi).