

MITO E STORIA DELLA CARNIA

Vecchie locande fornesi

Storia delle osterie e degli alberghi nell' Alta Val Tagliamento

ALFIO ANZIUTTI

ELIO VARUTTI

Coordinamento circoli culturali della Carnia, Edizioni di Sfuoi Fornés, Forni di Sopra, 2001

“ Un’ altra fonte di prosperità, grazie specialmente alle comodità offerte dai due alberghi all’ Ancora ed alla Rosa in Forni di Sopra, l’ abbiamo nei forastieri che nella stagione estiva vengono, come dissi, a villeggiare fra di noi” .

don Fortunato De Santa,

Prefazione ai Cenni Monografici dei Comuni di Forni di Sopra e di Sotto Savorgnani, 1893.

PREMESSA

Introduzione

Un libro a quattro mani di Alfio Anziutti e Elio Varutti, nato da una antica e comune passione nel leggere “ cjartras cjatadas” , nel frequentare archivi, nel raccogliere dati e notizie sulla nostra vallata. Ma anche nato da una reciproca frequentazione: Alfio, fondatore e presidente del Circolo Fornese di Cultura, raccogliitore di testimonianze, documenti e foto, ed Elio, ricercatore e direttore responsabile di Sfuoi Fornes e di Zint in Vile, giornali dei due Forni Savorgnani, testimoni di quanto si muove, si sviluppa, si dibatte o muore qui in Alta Carnia.

E' questo un libro pieno di documentazioni e di memorie, un libro che sollecita e smuove ricordi e leggende metropolitane, un libro fatto di tante persone, davanti i dietro il bancone, avventori o osti, ma specchi e riflessi di interi paesi.

E' un libro che racconta ed analizza osterie e locande: l' osteria come piazza, passaggio di tanti, amplificazione o altoparlante, in cui la notizia, il pettegolezzo, la leggenda, il contratto o l' affare si fanno veri e tutto pare certo, anche quello che assolutamente non lo è; la locanda come porto di mare, dove passa il poveraccio, il mercante, il turista, il commesso viaggiatore, il rappresentante, il “ cramar” , il sensale e quanto di maschile e femminile appartiene al genere umano, con eventuali animali al seguito.

L' osteria è dunque luogo di cultura, quella popolare, quella del quotidiano, quella terra-terra, quella del dejà vu, del notorio, quella dell' inventato e del sentito dire. L' osteria divente ed è luogo della politica, quella dell' eterna critica, della protesta contro le tasse, quella che accomuna guardie e ladri, quella che fa tutti allenatori di calcio, quella che mette tutti sullo stesso piatto, quella qualunquistica e dell' uomo comune, quella della voce del padrone, quella della rivoluzione operaia talvolta avvinazzata, quella dell' intelligenza talvolta altoetilica, quella plebea e contadina.

E la locanda, l' albergo, l' hotel diventano e sono luoghi di incontri e di scontri, di business e di crolli, di amore e di odio, di indifferenza e di disprezzo, di viaggiatori, di pendolari, di emigranti, di nomadi e residenti.

Un bel libro, questo, che fa i conti in tasca a padroni e servi, gestori e clienti, che analizza uomini e tempi, tra sociologia, antropologia, storia ed economia.

Ad ogni osteria o locanda corrisponde un nome caratteristico dei tempi e dei luoghi. Ad ogni osteria o locanda corrisponde il nome di un gestore. E la loro storia è stata più o meno lunga e più o meno fortunata. In questo libro anche queste variazioni si possono cogliere: se cambiano padroni o gestori, solo il popolo dei frequentatori è rimasto fedele, se conveniva, se doveva, o se piaceva. La qualità dell'offerta e del servizio resta pur sempre alla base della loro esistenza.

Il dovere di ospitare

Nei tempi più antichi le odierne locande ed alberghi erano chiamati ospizi per i pellegrini. Posti lungo le strade frequentate dal passaggio della gente e delle merci essi garantivano una pausa, un alloggio, un pasto, una assistenza, anche ospedaliera (Ospedaletto di Gemona, Ospitale di Cadore, Chiusaforte, Alzieri di Arta...). Se ospizi non c' erano, si invocava la ospitalità dei castellani e dei privati: pagando o gratis. Poi, aumentati i traffici ed i passaggi, crebbero bettole, taverne ed osterie, con vino, cibarie ed alloggi e caravanserragli per gli animali.

I nomi di queste diverse entità risalgono comunque ad una etimologia abbastanza chiara: al verbo " ospitare" . L' origine etimologica del nome *oste* è quella del latino *hospes* (ospite), ma più in antico esso deriva da un termine germanico e slavo, *ghostis* (nel significato di straniero, viandante da ospitare), oggi ancora sopravvivente in " gast-haus" . Che poi il *ghostis*=straniero possa essere diventato *hostis*=nemico è abbastanza facile da capire... Ancora oggi infatti (2001) in questo particolare momento di guerra contro l' Afghanistan, si fa coincidere afgano con terrorista!

Quanto poi al termine bettola, esso deriva dal latino *bevettola*: luogo in cui si beve.

E taverna deriva probabilmente dal latino *taberna*, legata a *tabula*=tavola su cui mangiare o a *caverna*, come luogo cavo, fumoso, basso, nel medioevo frequentato da gente di infimo grado.

Gli statuti

I rapporti degli osti con gli avventori erano regolati, oltre che dalle consuetudini, da leggi e statuti municipali, continuamente rinnovati o riaffermati a seconda del mutare delle condizioni e dei tempi, ma sempre improntati ad assicurare alloggio ai forestieri ed alle loro cavalcature.

Anche la somministrazione del vino obbediva a disposizioni precise, redatte e confermate dagli Statuti Comunali, come quello di Udine del 1305 o quello di Tolmezzo e della Carnia del 1403.

Ma anche Statuti dei Forni Savorgnani parlavano chiaro.

In quello delle due *Villae* di Forni di Sotto e di Sopra del 1497 si legge:

“ osti e tavernieri, come da sempre è consueto, nel vendere il vino al minuto, debbono venderlo a misura di boccale (circa 12 decilitri) ed al prezzo imposto dai giurisdicenti e non altrimenti ... E se uno ha vino e vuole venderlo al minuto deve denunciarlo al meriga ed ai giurati che lo autorizzeranno espressamente. E sono tenuti a darlo a chi lo chiede al prezzo imposto, dietro corresponsione di denaro e di pegno...” .

Altrettanto recitano gli ordini ed i proclami del Capitano Savorgnano dei due Forni nel 1696:

“ Ottavo: che nessun oste ardisca di vender vino con misure scarse che non siano segnate e bollate giusta il solito...” .

Ed infine lo Statuto del Comune di Forni di Sopra nel 1759:

Cap. 24: “ Al riguardo di invigilare sopra quelli che fanno osteria, che spessissimo s’ avanzano da loro propria autorità di vender secretamente vino al minuto senza il dovuto dazio, ad onta e disprezzo della medesima giustizia, portando pregiudizio a quelli che lo ricevono, nessun osto, sia chi sia, non presumi di vender vino al minuto senza il solito dazio, pena una multa di lire 2 e soldi 5...” .

Cap. 25: “ Ad oggetto di soccorrere alla necessità dei poveri bisognosi, resta stabilito che se qualche persona, stanca da viaggio e fatiche, per mancanza di denaro non potesse avere vino, che con un pegno sufficiente sia obbligato ogni oste a darlo...e contraffacendo sia condannato ad arbitrio dal magistrato stesso” .

Ieri e oggi

Come si vede, gli Statuti riportano parole ben chiare e ben dette, tutto conseguente al nome stesso ed al principio che regge una locanda (dover dare un luogo, un posto, un alloggio...) o una osteria (dover dare ospitalità...).

Su questa base si misurano le storie ed i fatti delle osterie e locande dei Forni Savorgnani. Da questo libro si possono trarre spunti e congetture, ma anche ipotizzare con realismo il possibile futuro delle osterie, locande ed alberghi esistenti.

Spesso si sente dire “ *mior cjapà i ucei cuant che passin*” (meglio prendere gli uccelli quando passano).

Ma questo proverbio, se può essere adatto ai cultori dell' aucupio, non credo lo sia per gli osti o gli albergatori dei Forni Savorgnani e di ogni dove: anche se la storia insegna che simili atteggiamenti verso la clientela turistica e residente allignano in certi ambienti. Lo sanno bene gli operatori: trattare male gli avventori, specie in questi tempi globalizzati, potrebbe significare un danno futuro a largo raggio, col rischio, tra l' altro, che questo modo di fare possa danneggiare non solo l' immagine dei paesi ma la stessa solidità delle aziende.

Bisogna invece “ fidelizzare” , si dice, rendere assiduo il passante, farlo ritornare, trattarlo bene, dare qualità e quantità nel servizio, in corrispondenza di una giusta remunerazione. Spesso si torna volentieri a spendere, anche tanto, se ne è valsa la pena la prima volta, se c' è un ricordo comunque positivo, se l' atmosfera è quella giusta e se, come si spera, c' è ancora un valore aggiunto al vuotarsi del portafoglio, ieri in soldi e lire ed oggi con l' Euro che avvicina ogni commercio.

Si può fare delle osterie e delle locande dei Forni Savorgnani luoghi dell' Europa economica?

All' intelligenza l' ardua risposta.

(Erminio Polo)

La scheda (*incorniciato, da inserire nelle prime pagine*)

Secondo il Dizionario italiano di Sabatini e Coletti, della casa editrice Giunti di Firenze (1999), le definizioni dei vocaboli più usati, nel presente volume, sono le seguenti:

Albergo = edificio predisposto per alloggiare persone a pagamento, hotel. Secondo la legge quadro sul turismo n. 217 del 17 maggio 1983, l' albergo è una struttura ricettiva aperta al pubblico, a gestione unitaria, che fornisce l' alloggio, eventualmente il vitto ed altri servizi accessori in camere ubicate in uno o più stabili o in parti di stabile.

Bettola = osteria di infimo ordine, mal frequentata.

Locanda = albergo, pensione di bassa categoria, trattoria con alloggio. Una volta anche: albergo di lusso.

Osteria = locale pubblico dove si servono vino, altre bevande e spesso pasti alla buona. Un tempo fungeva anche da locanda. Secoli fa era chiamata " hosteria" .

Taverna = osteria di basso livello, bettola.

Capitolo 1 – Il ruolo della locanda nell' Età moderna

2.4 Locande, viaggiatori e " cramars"

Nelle vecchie locande fornese succedevano tanti fatti. In esse si sono incrociati i destini di tanta gente. Gli avventori bevevano vino ed altre bevande. Qualcuno vi poteva mangiare un bel pasto caldo. C' era chi giocava alla morra, a carte (facendo cappotto a cotecio), a piattello, o " alle palle" , cioè a bocce. Claudio Magris ha dedicato stupende pagine del suo romanzo " Microcosmi" ai giocatori di cotecio in una stube di un villaggio della montagna altoatesina. Ogni tanto, nelle locande di Forni, c' era un ubriaco, quello che " non sapeva tenere il vino" , che molestava i presenti. Succedevano persino fatti di violenza, con liti, " careghe rotte" , teste ammaccate e insanguinate per futili motivi, come è avvenuto in tutte le osterie d' Europa. Prima della Grande Guerra accadde un tragico fatto di sangue proprio nell' antica osteria Zattiero, detta " Del Bao" , oppure " Marsilin" , nella frazione di Andrazza, a Forni di Sopra. Un tale Coradazzi da Vico, durante una lite, fu

accoltellato mortalmente da “ Barba Lelio” (marito della “ Gna Mena”), che poi scontò alcuni anni di carcere a Savona, secondo i ricordi delle fonti orali.

Nella locanda si tenevano riunioni per decidere sulle compravendite di terreni o di case, talvolta persino gli atti venivano scritti dal notaio in tale luogo e sottoscritti dai contraenti con il segno di croce, poiché “ illetterati” , ovvero a causa dell’ analfabetismo. Succedeva addirittura che la “ taberna” fosse di proprietà del notaio stesso. L’ oste sapeva scrivere, infatti, segnava le bevute a credito su certi libri contabili pervenuti fino a noi grazie alla passione della gente semplice del “ no si bute vie nue” (non si butta via niente) e alla cura dei discendenti, che custodiscono gelosamente questi volumi manoscritti.

Diversi clienti, piuttosto che con i soldi, che nei tempi passati scarseggiavano, pagavano i loro consumi con merci: ad esempio con “ puina” , ossia ricotta. Oppure con “ formaggio asino” , un prodotto fresco e salato, chiamato così perché nato anticamente sul Monte d’ Asio, nei comuni di Clauzetto e Vito d’ Asio (“ il formadi asin”). Altri clienti saldavano con dei lavori agrari, con della manodopera svolta personalmente o effettuata dalle donne di famiglia, anche dalle bambine, che portavano nella piccola gerla fieno, foglie, letame, legna da brucio e, all’ occorrenza, pietre per l’ edilizia. Come le mamme, le zie e le nonne anche le bimbe si adattavano a tali lavori. Una volta era così, raccontano le fonti orali. Esistono le fotografie, dall’ Ottocento in poi, che le immortalano con quei pesi inusitati sulle spalle, inoltre esistono le scritture contabili che documentano questa presenza nel mondo del lavoro.

L’ antropologo inglese Patrick Heady ha analizzato i cambiamenti della famiglia carnica; secondo lui l’ abbandono del lavoro agricolo femminile, verificatosi negli anni 1970-’ 80, non risiede tanto nella qualità del lavoro, quanto piuttosto in un mutamento delle ricompense sociali ad esso riconosciute. In pratica, impegnandosi interamente nell’ agricoltura la donna riceverebbe un compenso più basso rispetto al salario del marito, andando ad “ auto-qualificarsi” come persona inferiore al coniuge.

Le locande erano il punto di approdo di viaggiatori, agenti, militari, stimatori di terreni e di “ cramars” , i venditori ambulanti carnici, che si spostavano a piedi o con animali da soma, durante l’ Età moderna, verso Venezia a rifornirsi di spezie, mentre altri raggiungevano le città “ delle parti di Germania” , ma erano presenti – coll’ appellativo di “ materialist” - pure in Austria, Boemia, Croazia, Ungheria, Romania e nelle città baltiche. Certi “ cramars” erano specializzati in tele, stoffe, fili ed ogni genere di tessuto, come quelli dei

Forni Savorgnani, che erano, peraltro, anche bravi tessitori ¹. “ Il gno von Osvaldo Nassivera ‘ Spalte’ – ha detto Fabio Polo, di Forni di Sotto – al jere cramàr e al vendeve in Austrie, a erin cuatri fradris, cun Agostino, Silvio e Giobatta, duç cramàrs, al doprave la refe par puartâ teles a schene” (Il mio nonno Osvaldo... era venditore ambulante e vendeva in Austria, erano quattro fratelli... tutti cramàrs, adoperava il basto per portare sulla schiena tele).

Poi c’ erano i “ cramars” farmacisti, che curavano gli ammalati con erbe medicinali. Non si sa l’ esito di tali medicamenti, ma certo è che dai territori carnici si spostavano tutti questi “ cramars” , detti pure “ droghieri” o “ aromatarì” o “ speziali” molto preparati, per quel tempo, ad affrontare situazioni critiche riguardo alla salute con le erbe officinali e le sostanze naturali, sconfinando talvolta persino in campo culinario, essendo esperti mercanti di spezie, come chiodi di garofano, noce moscata, pepe ed altro ancora. Si rifornivano di spezie in Rialto, perché Venezia era un grosso emporio di tale mercanzia, gemme e seta provenienti dall’ Oriente. Per raggiungere la città lagunare, scendendo dalla Carnia, passavano per Treviso, dove nella medievale chiesa di S. Lucia, aveva sede la scuola delle Arti degli Aromatarì, oltre a quella degli Strazzaroli e dei Pellizzari, corrispondenti alle attuali associazioni di categoria.

Nel 1882 Giuseppe Zahn, direttore dell’ Archivio provinciale di Graz, effettuò una ricerca molto interessante sugli italiani presenti in Stiria in vari periodi storici. Tra i diversi nomi friulani c’ è, ad esempio, un “ maestro di danza” attivo nel capoluogo stiriano nel 1588 che si chiama Ambrosio Avanzo. Si notano, inoltre, un Rodolfo Coraduzi, vicecancelliere agli inizi del 1600, oltre al medico Fabiano Coraduzi (a Forni di Sopra ancor oggi è presente il cognome Coradazzi). 'è un Giuliano Cardi “ di Peones” (Peonis è una frazione del comune di Trasaghis). Nel 1590 un tal Venier è appaltatore di miniere, mentre Nicolò Candido fa il muratore nel 1611 e Nicolò Cargnielo è operaio; tutti cognomi legati alla Carnia.

Alcuni studiosi hanno cercato notizie sulle discendenze in terra straniera di tali emigrati e ci sono stati notevoli risultati; si è scoperto che assai importanti, in chiave sociale, furono alcuni discendenti dei “ cramars” . Vi furono amministratori pubblici, prelati, professori, musicisti, editori e pittori. Addirittura un Giovanni Battista Gussetti fu amico di Mozart.

¹ Giorgio Ferigo, Alessio Fornasin (a cura di), *Cramars. Atti del convegno internazionale di studi Cramars Emigrazione, mobilità, mestieri ambulanti della Carnia in Età Moderna. Tolmezzo 8, 9 e 10 novembre 1996*, Arti Grafiche Friulane, 1997. In tale volume si veda: GianCarlo L. Martina, Elio Varutti, “Di tisidou a scarpelin. Mobilità territoriale e flessibilità del lavoro in Val Tagliamento”, p 243-272.

Curioso è rilevare che nell' attuale Elenco telefonico di Praga si possono trovare alcuni nomi friulani, a parte il centinaio di utenze intestate al cognome Kramar, con una ventina di varianti (Kràm, Kramarova, Kramaric, Kramaricova, Kramer e così via). C' è un D' Elfant (in assonanza col cognome De Infanti) e – per ciò che riguarda Forni di Sopra – ci sono un Dörig (Dorigo) e un Periš it (Perisutti).

Gli speciali carnici erano assai ricercati per la loro bravura non solo a Venezia, a Bamberg o a Augusta (in Germania), ma anche dalle varie corti nobiliari, come presso gli estensi di Mantova e di Ferrara. La scrittrice Maria Bellonci, assidua frequentatrice degli archivi degli estensi, nel suo libro “ Rinascimento privato” menziona i fratelli Giusto e Umbrasia “ scovati nella provincia di Udine” – e quindi provenienti dalla Carnia - verso il 1533 per andare a fare gli aromatarì (= droghieri) di Isabella d' Este alla corte dei Gonzaga di Mantova. Non è tutto perché Paola Gonzaga, sposa nel 1478 di Leonardo di Gorizia, portò con il suo seguito anche un “ aromaticus” , come si è potuto vedere alla mostra “ Leonardo e Paola. Una coppia diseguale” , Castello di Lienz (Austria), 13 maggio – 31 ottobre 2000.

Alcuni “ cramars” erano pure tessitori o “ scarpari” , del resto spostandosi a piedi, lungo i passi di montagna, le scarpe efficienti erano basilari. Si mettevano a commerciare abiti usati, oppure santini ed immagini sacre, se il mercato lo richiedeva. Altri sapevano fare i cataplasmi, curavano i pazienti mediante il “ boconcino purgante” , il “ cerotto angelico meraviglioso” o la “ teriaca” , rimedio universale per tutti i mali di cui Venezia, mutuando segrete alchimie rubate ai popoli d' Oriente, ebbe a conquistare una sorta di monopolio sui mercati internazionali ².

Fenomeno prevalentemente carnico, il movimento migratorio degli ambulanti investì altre comunità friulane. Ad esempio dopo il ' 500 diversi venzonesi emigrarono per lavoro. Di alcuni di essi si è trovata traccia perfino all' Archivio di Stato di Ferrara, come emerge da una “ Nota de Obedienti del Arte de drapieri del Anno 1760 Cristiani” , che presenta per ciascun associato la somma versata di quaranta scudi, dove troviamo un certo “ Michel Belina da Trieste” . In realtà Bellina, è un cognome di Venzone, registrato dai notai venzonesi sin dal 1300; è plausibile una mobilità territoriale verso Trieste per quel drappiere e poi verso Venezia e Ferrara. Inoltre c' è un “ Antonio Bellina” iscritto nel 1760 alla

² Marina Di Ronco, “Centri di rifornimento a Venezia nei commerci dei cramars. Pellegrini e viaggiatori dalle comunità dell'alta val Gortana”, in: G. Ferigo, A. Fornasin (a cura di), *Cramars...*, op. cit. Il “Cerotto Angelico Meraviglioso”, specialità di Antonio Candido (cognome carnico), attivo a Trieste nel periodo 1796-1819 è trattato in: E. Varutti, “Mercanti carnici e tintori zoldani nel Friuli della Serenissima e in quello Imperiale”, in: *Sfuoi Fornés*, n. 67, giugno 1999, p 2-8.

corporazione dei sellai ferraresi. Il 28 gennaio 1780 delle cinque licenze rilasciate agli “ strazzaroli” ambulanti di Ferrara, una è intestata a una certa “ Domenica di Melz” ³. Oltre che nobiliare cognome antico venzonese, Mels è pure una frazione di Colloredo di Monte Albano, provincia di Udine, dove si è notata la presenza di sarti, tessitori e “ cramars” , con relativi negozi e telai.

Gli ambulanti friulani ebbero una certa rilevanza economica in pianura padana, come nei paesi d’ Oltralpe. In un manoscritto del secolo XVIII si legge che “ Ferrara dipende dagli Esteri, quanto alle Manifatture non solo di lana, ma eziandio di canepa, di lino e di seta; sebbene questi generi si produchino nell’ istesso suo Teritorio; ma per infelice disgrazia si estraggono non lavorati fuori dallo Stato” ⁴, ciò dimostra le forti importazioni che subiva, generalmente mediante gli ambulanti.

Per ritornare alle locande fornese, si ricorda che non essendoci altro genere di negozi in paese, all’ osteria si facevano acquisti vari, come farina, “ sorgoturco” (mais), segala, miglio e, raramente, carne. Ogni volta il costo totale della spesa veniva segnato sul libro contabile dell’ oste, andando ad accumulare i debiti della gente. Qualcuno di questi commercianti imprestava poi il denaro per il biglietto per emigrare “ al dispiendi” (la spesa, il dispendere), annotando in conto la relativa operazione, cosicché la moglie, che restava in paese, doveva sobbarcarsi pure quest’altra cifra, con gli interessi che fruttavano nel tempo. Qualcuno di tali operatori economici, pretendeva un alto interesse per il capitale imprestato, perciò, si può affermare che prestasse ad usura.

La distribuzione commerciale andò avanti con tale sistema sino al 1900, quando don Fortunato De Santa, parroco di Forni di Sopra (che fu poi rettore del seminario udinese e vescovo di Sessa Aurunca, provincia di Caserta), stimolò tra i compaesani la nascita del Magazzino e della Cassa di Prestiti di Santa Maria Assunta, con forma giuridica di cooperativa. “ Al vescu cu la Casa dai prestits – hanno detto certe fonti orali, come Giovanni Cappelari - al veva ribaltât duc’ i traffics di chei chi pristava i bês e dopo da la cooperativa i en duc’ sûs a remengo” (Il vescovo con la Cassa dei prestiti aveva ribaltato tutti i traffici di quelli che prestavano soldi e dopo della cooperativa sono tutti rimasti smarriti).

³ Archivio di Stato di Ferrara, Archivio Storico Comunale, sec. XVIII, Corporazioni delle arti, controversie, b 209, cc 15-20-388-562-566, ms.

⁴ Biblioteca Comunale Ariostea, Ferrara, *Piano per introdurre in Ferrara i lavori di lana, di canepa, di lino e di seta e per istituire una Casa di correzione e una di lavoro*, carte del secolo XVIII, Collezione Antonelli, ms. n. 154.

Cominciarono i “cramars” a portare notizie e culture nuove, diverse da quelle del paese e della patria, anche in campo religioso, poi continuarono in quest’ opera di comunicazione agli emigranti dell’ Ottocento e del Novecento, sparsi in Italia, Europa e nelle Americhe. Così si spiega l’ esistenza di un testo protestante del fondo De Pauli di Cià di Bisar, presso il Circolo Fornese di Cultura; stampato all’ Università di Oxford nel 1919 e distribuito in Italia dalla Società Biblica Britannica e Forestiera, porta il titolo “ Il Nuovo Testamento. Versione riveduta sul testo greco meglio accertato” .

1.2 I tessitori e garzoni fornese verso la Trevigiana e il Trentino

Domenico Molfetta ha studiato le locande e le osterie carinziane, tirolesi e bavaresi utilizzate dai “cramars” del ‘700-‘800 in viaggio per il Passo di Monte Croce Carnico (m. 1362) verso Mauthen, Oberdrauburg, la Carinzia e Monaco di Baviera, lungo il tragitto della strada romana Iulia Augusta (vedi il volume sui Cramars citato). Oppure verso passaggi di confine secondari lungo sentieri di montagna per raggiungere ugualmente le valli carinziane e, infine, secondo l’ altra direttrice, che attraverso il confine di Pontebba, consente di passare nella Val Canale per giungere a Malborghetto, Tarvisio e, poi, a Villacco e Klagenfurt, in Austria.

Riguardo alla Val Tagliamento c’ è da dire che il movimento migratorio avveniva verso altre direzioni. I viaggiatori dai Forni Savorgnani valicavano il Passo della Mauria (m. 1295) per scendere in Cadore, poi verso Vittorio Veneto e la Trevigiana. Oppure, lungo la Valle del Piave, verso Belluno, Feltre e la Valsugana, in Trentino, anzi più precisamente alcuni fornese si recavano a tessere nell’ Altipiano del Tesino (“ in Tirollo”), in località come Pieve Tesino, Castel Tesino, Sicurrelle ed altre, come già documentato da Martina e Varutti nel volume sui “Cramars” edito nel 1997, utilizzando libri parrocchiali, protocolli notarili, registri dello stato civile napoleonico, fonti orali e lo studio dei soprannomi etnici, come per i Cella, detti “ dal Trintin” .

Da Feltre a Castel Tesino correva pure la Via Claudia Augusta, che da Altino portava al Danubio, una delle poche strade romane di cui si conosca il nome, il suo costruttore e la sua cronologia, secondo Guido Rosada, docente di Topografia antica all’ Università di Padova.

Per i fornese che prendevano la via del bacino Danubiano, il percorso da fare, dopo il Passo della Mauria, era verso il Passo di Monte Croce di Comelico (m. 1638), per poi scendere a

Sesto / Sexten, per inoltrarsi nel mondo tedesco, oppure scendere fino a Egna e Ora, sotto Bolzano, come facevano i tessitori Comis. “ A partivin dal paîs tirant las balas” (bocce), ricordano le fonti orali.

Un’ altra rotta del movimento migratorio dei fornese, tessitori e sarti, era verso la pianura friulana, passando Ampezzo, la forcella di Monte Rest (m. 1052) e la Val Tramontina, per scendere a Valvasone, dove c’ erano botteghe tessili fornese, oppure, in Veneto, a Ceneda (Vittorio Veneto) e Treviso. Le botteghe dei sarti erano anche a Colloredo di Montalbano, che era raggiunta dai fornese, passando per Villa Santina, Cavazzo Carnico e Osoppo, centro del potere feudale della famiglia Savorgnan.

In certe carte del notaio Pavoni di Forni di Sopra ⁵, si trovano altre conferme dei viaggi effettuati a Treviso dai fornese per lavoro. Era il 20 settembre 1698 e un tale Clerici, di cui non si sa il nome, si annota che:

“ dd (deve dare) Osualdo Clerici mio fratello p(er) formaggio Asino
libre dieci sette dico libre 17 a soldi... val L. 6:16
più dd p(er) conto L. 3
mandato p(er) Ruardi Comis a Treviso pagato io il porto val L. 2:5
1700 di Marzo
spesi son in Treviso mentre fui a Tico Notario et far pagamento
di Potta di mia cognata, in sollicitadem et un consulto et al Nodaro
et stimadori in tutto come distinta L. 24
più portai in casa di mia Cognata onto l(ibre) per L. 5:4
Più portai una peceta di formaggio di libre 9 val L. 4:10
Item p(er) giornate quindici consumate p. tal fatto con mio Gran Discapito val L. 45
dare camise L. 3:10
p(er) averli fatto comedar le scarpe L. -:15
un paro di barghese di Tella (...) L. 14:4” .

Il conto si riferisce ad una complessa attività, svoltasi nell’ arco di un paio d’ anni, dal 1698 al 1700. La libbra, suddivisa in dodici once, valeva Kg 0,476998. Si tratta di merci portate da Forni, come il formaggio Asino, in due forme, oppure una “ peceta di formaggio” , o “ l’ onto” (“ ont” in fornese è il burro), ma anche di operazioni

⁵ Archivio di Stato di Udine (ASU), Archivio Notarile Antico (ANA), b 2188, ms.

immobiliari trattate a Treviso, visto che vengono citati gli “ stimadori” e il notaio. Sono nominati altri fornese, Ruardi e Comis, segno che le migrazioni erano di clan o di compagnie commerciali. E’ menzionata con toni pittoreschi “ la Potta di mia cognata” . In fornese “ pote” è la vulva, ma qui il significato figurato e volgare è: “ la stupida di mia cognata” . Potrebbe esserci anche il significato di “ Putta di mia cognata” , nel senso di “ figlia di mia cognata” , cioè la nipote del Clerici, autore della memoria. Oppure “ Putta” nel senso di: ragazza aiutante domestica. Infine ci sono i costi riflessi dei viaggi, come le camice, le scarpe e il paio di “ barghese” (“ lis braghessis” sono i pantaloni) di tela.

Altro caso, ma stessa località e stessi cartolari notarili. Siamo al 23 agosto 1700 e a causa di certe difficoltà vertenti tra “ Zuane q. Florian Cumis abitante nella terra di Teruisi (Tervisi, cioè Treviso) e m. (mistro, ossia mastro, signor) Pasqual Cumis suo Fratello a causa ed occasione della setta della Casa Madre (...)” i giudici dichiarano che il debitore paghi “ una volta L. 100 dico lire cento in paghe dico lire 50 in mezzalana o formazi e lire 50 in anno le quali paghe doveranno cominciare una l’ anno 1704 e l’ altra 705 dati e consegnadi in detto loco nella sua abitazione alla fiera in casa di detto domino Zuane (...)” . Testimoni all’ atto scritto in Forni di Sopra furono GioBatta Cumis e GioBatta Cella. Qui, di molto interessante, c’ è la merce in questione, che è la “ setta” , ossia la seta. Inoltre viene menzionata una “ Casa Madre” , indice di rapporti commerciali di un certo livello.

Durante lo studio per le locande si è incappati in un ennesimo contratto – di altri si è scritto nel citato volume sui Cramars - che menziona il lavoro di “ tessaro” (tessitore), anzi del “ putto” (garzone), che doveva recarsi a tessere nel Bresciano, facendo un viaggio in cui i punti di appoggio furono per forza le osterie, le locande o il fienile di qualche contadino compiacente. Si tratta del contratto di vendita, che ebbe per testimoni “ Giobatta Coradazzo e Giobatta Anzutti” . Datato 2 settembre 1694, fu manoscritto dal notaio Pavoni, tra Giacomo di Leonardo Ruardi “ abitante in Riva Boiaco (Bogliaco, provincia di Brescia, sul Lago di Garda, cui si accede dal basso Trentino)” che, col contratto, vende a Antonio Ferigo “ la casa di sua ragione situata in detto loco (Forni di Sopra) detto Comello (...) per il prezzo di libbre 261 e soldi 13 e per il pagamento di detta summa si obbliga detto mistro Antonio di mandar il suo putto Nicollo ha lavorar nella sua bottega di Tesaro da principio (...) con obbligo a detto Signor Giacomo aver custodia a riguardo al statto di detto putto e mancando di stender come sopra sia obbligato detto Ferigo al danaro di quanto sia debitor...” ⁶.

⁶ ASU, ANA, b 2188, carte del notaio Pavoni, ms.

Un' altra notizia sui giovani di bottega, anzi sui giovani in genere, si riferisce al divieto per gli osti di somministrare loro bevande alcoliche. Si legge in un proclama del 7 settembre 1651, datato a Forni di Sotto “ Che gli hosti si ardiscano de dar da mangiare né da beuer (bever, bere) a figlioli di famiglia sotto pena di L. 25 (...)” . Inoltre dallo stesso proclama sappiamo che gli osti erano controllati “ sulle misure delli vini” e sottoposti al “ sazo del pan” (saggio del pane)⁷.

I divieti di tale tenore erano assai diffusi. Doveva essere una vera piaga sociale quella dei giovani dediti all' alcol, ma anche i padri si davano da fare. Dalle Relazioni dei Luogotenenti Veneti, scritte a partire dal Cinquecento – secondo l' interpretazione dell' antropologo Carlo Tullio Altan – emerge un dato sconvolgente di “ natural inertia” e di “ dapocagine” dei contadini friulani, e della loro abitudine a passare il tempo nelle bettole, anche nei giorni feriali, mandando a lavorare mogli e bambini nei campi.

Nella Relazione presentata il 6 aprile 1591 dai senatori e Sindici Inquisitori Pietro Zen, Francesco Falier e Filippo da Molin, dopo un lungo giro in Terraferma, si analizzano le condizioni sociali ed economiche della Patria del Friuli, come veniva chiamata la zona – secondo quanto riportato dallo storico Amelio Tagliaferri – e tra i punti negativi c' è quello dell' indolenza della popolazione e dell' abbondanza di osterie e largo uso di vino, litigiosità dei contadini e cose simili.

Allora la Repubblica di San Marco impone una tassa sui consumi alcolici. Il “ soldo per bozza” , ossia la tassa di un soldo, come minimo per ogni bottiglia di vino bevuta all' osteria, per secoli è rimasta una voce fondamentale della rendita produttiva; una tassa al centro di varie e interminabili contese giudiziarie. Nel caso in cui, approfittando dei momenti di debolezza del potere centrale, le Comunità locali avevano saputo ritagliarsi una posizione di forza erano esse stesse a godere dei frutti del consumo del vino, oltre ad essersi garantiti i vantaggi relativi. Eccettuati i centri maggiori del Friuli, data la forte persistenza della struttura feudale, per tutto il periodo veneto, era il giurisdicente feudale ad essersi garantito il diritto del prelievo fiscale. Non era solo il diritto dei “ quel soldo per boccia” , poiché c' erano pure il diritto di nominare l' oste e di controllare l' osteria – spesso di proprietà del giurisdicente - oltre al diritto di vendervi il proprio vino prima di qualsiasi altro produttore. All' organismo vicinale era lasciato il compito di controllare la qualità del vino, nonché la regolarità delle misure usate dall' oste. Soltanto dopo che era

⁷ ASU, Comune di Forni di Sopra, b 2, ms.

stato venduto tutto il vino del signore feudale, i contadini potevano esporre la “ frasca” e iniziare a vendere quel po’ di vino che erano riusciti a conservare.

In ogni località d’ Europa la tassa sul vino era utilizzata dal governo come una rendita produttiva. A volte era orientata in senso specifico come quando, nel 1338, il re di Boemia, Giovanni di Lussemburgo, permise l’ acquisto del municipio di Praga solo coi proventi di tale tassa.

Sotto il governo della Serenissima era proibito a tutti gli “ hosti” di dare da mangiare e da bere a credito “ ai figliuoli di famiglia, sotto pena di perdere i loro crediti” , come si rileva nel provvedimento letto a Udine, previo il suono di tromba, il 21 marzo 1606 “ sulle scalle del Palazzo di questa città” , ma stampato nel 1610. La pena era di lire 50 per gli osti che ammettevano “ a mangiare, bere e giocare i contadini” nelle locande non autorizzate. In un altro provvedimento, edito nel 1709 a Padova, ma valido per tutto il territorio della Serenissima, si legge che gli osti non potevano comprare vino nella piazza “ ma vadino a comprarlo fuori della città, sotto pena di L. 50” . Pure i “ portadori da vin” erano coinvolti in queste restrizioni bizantine, tutte tese a salvaguardare i diritti feudali, più che lo sviluppo devastante dell’ alcolismo. “ Li portadori da vin non ardiscano accostarsi alli carri da vino che arrivano in piazza senza la presenza di quelli che vorranno comprare né meno ardiscano prender le mostre per quello gustar & mercare senza la presenza delli compradori sotto pena di L. 25 & all’ istessa pena incorrino li patroni delli vini & delle mostre” . Di nuovo gli osti subiranno una pena di L. 25 poiché è “ invalsa con temeraria e correggibile libertà di molti degl’ osti e magazenieri, bettolini o altri, che vendono vino a minuto l’ uso dannatissimo di boccali, bozze e bozzoni non bollati e difettivi della giusta già prescritta misura in pregiudizio sensibile massima de’ poveri” .

1.3 Le “ servitù d’ ostaria” seicentesche nell’ Alto Tagliamento

In una carta di Forni di Sotto, dell’ 11 settembre 1669, si possono desumere notizie importanti sull’ organizzazione commerciale degli osti fornese, perché tenevano le scritture contabili, come usava nell’ ambito della mercatura veneziana, infatti, si legge che ⁸:

“ Mistro (mastro, signor) Orlando Segatto qui di Forno dd (deve dare) per resto a conto fatto hoggi con lui qui in casa mia il tutto minutamente calcolato come appar a

⁸ ASU, ANA, b 2188, ms.

L(ibro) A carta 41/43/46 et 68 et levato il dare dal ricevere resta debitore lire cento et quaranta e soldi 5 dico L. 140:5 Adì dieci sette il d. mistro Orlando vino spesa con suo Fratto (fratello) Tomat et s. Nigris in tutto L. 3:17 Adì 18 d.o la moglie in due volte due Bocali di vino L. 1:- (...)" .

In altra data si reca ad acquistare anche la " Puta" (ragazza, serva) di mastro Orlando. Tra gli acquisti della clientela del 1671 c' è persino il " Vino Santo" . I fornitori portano all' osteria " vino nel Buttazzo" , oppure una " Botta di vino" . Un cliente di nome " Meinardo" compra " Formaggio Vecchio libre tre et mezzo et Vino Bocali due in due val L. 3:2" . Poi, tra gli avventori, c' è il fratello di Meinardo, che si chiama " Batta Segat" . Nel 1672 la moglie di Meinardo compra " un pesonal (un pesinal misurava litri 12,45) di miglio a nome di Batta val L. 1:15" . Il 19 luglio 1672 l' annotazione è curiosa poiché dice: " Due libbre di farina datta mia moglie val L. - : 8" . La scrittura seguente, dello stesso giorno, ci fa capire chi deteneva i centri di produzione indiretta (osteria, mulino) e ci dimostra che le sinergie esistevano pure a quel tempo, dato che la farina, macinata al mulino, era venduta all' osteria, che era dello stesso proprietario. La " meclanetta" dovrebbe essere la molenda, ovvero il prezzo in natura per la macinatura del grano; in friulano " muldùre" o " mondùra" .

" Adì sette Batta (Giovanni Battista) tutta notte al molino con Joseppo Pisino dato la chiave havermi dato conto il detto vino Boccali 6 et di mia moglie quando fece la meclanetta Boccali 9 tutto val L. 15".

Vediamo un altro documento. Siamo al 20 giugno 1690 a Forni di Sopra in casa del notaio Giuseppe Pavoni che, presa carta, penna e calamaio, inizia a scrivere con sigle abbreviative in un suo Libro di Protocollo: " Nomine Christi Amen" . Deve redigere un contratto. In presenza dei testimoni " mistro" o mastro Toson e di Zuane (Giovanni) Comis e di due contraenti, il creditore " mistro" Apollonio di Zuane di Mas di Valicella di Cadore (oggi Vallesella) e Giacomo di Guol, detto di Mas, debitore, viene redatto un atto di vendita di " un pezo di Horto con prativo attorno (...) et misurato da mistro Sebastian Coradazzo et GioBatta figlio di domino Nicolò de Nicolò di detto loco, in loco detto Nous (...)" . A parte che agli stimatori spetta una " spesa di cibaria per libre 18" , consumata evidentemente in una locale osteria, il motivo del credito per Apollonio di Zuane di Mas è per " contadi et servitù di osteria prestata come alli suoi libri appare (...) libre 73:10 delli

Fratelli Figliuolli di deto mistro Giacomo di Guol” . Si può intendere che la “ servitù d’ osteria” corrisponde al vitto e all’ alloggio per i due figli di Giacomo di Guol, che paga il debito cedendo un orto con prati attorno, in località “ Nouis” (si legge Novis), che forse si ricollega a “ Nuoitis” o “ Nuoitas” presente nel Registro Enfiteusi e Livelli del 1883, dell’ Archivio Comunale⁹. Oggi Nuoitas è anche il nome di un albergo.

In una serie di appunti di memoria, una sorta di Libro Prima Nota, rinvenuta nella stessa busta d’ archivio, un anonimo oste di Forni di Sopra si segna i seguenti crediti: “ 1689 6 febraro carne di vitello imprestata al Sig. Antonio Capellari lire tre e meza” . Vende vino, ma anche formaggio di casa, “ puina asina” (ricotta di latte bovino), formaggio asino, sorgo (mais). Fatto arrivare dall’ America da Colombo sin dal 1493, il mais si diffuse in molte regioni iberiche e francesi, fino a giungere in area veneta, verso il 1530 e passare nei Balcani. Il 1689 per l’ oste fornese è un’ annata in cui i clienti vengono pure dai villaggi vicini, infatti, si scrive questa nota: “ il Pollo di Forno di sotto per spesa L. 26” . Il cognome Polo è diffuso nel villaggio sin dal ‘ 500.

Cambia anno, ma gli appunti, riportati in un libro contabile più ordinato, sono sempre dello stesso genere: “ 1690 7 luglio mastro Valantin Cella deve dar per vin bozza una 9 detto (cioè, luglio) per vin bozza una” . L’ oste vende vino e lo pagano con farina e formaggio asino. Tra i suoi clienti figurano: “ Culaut (Nicoletto) Coradazzo, Pietro Anziuto, Pietro Pavoni, Pietro Antonio Capellaro, Pietro Ferigo, Pietro Dorigo, Francesco Antoniacomo, Antonio del Conte, Valentino Anziuto, il signor Nodaro di Nicollò e Pietro famei (in friulano il “ famei” è il servo) per Tesselori” . C’ è il tale Francesco del Polame che se la passa proprio bene, dato che consuma “ in più volte tra gioco di palle (bocce) et mora bozze 9” . La scrittura più ordinaria è simile a questa: “ Pietro Anzuto dd (deve dare) per spesa a desinar L. 10” .

Anche in un'altra carta, reperita nella stessa raccolta notarile, si sono trovati i riferimenti alla servitù d’ osteria, segno che non si trattava di un’ assoluta rarità il prestare vitto e alloggio a qualcuno annotando sui libri contabili e poi saldando il debito con contratti di vendita di terreni. In una ricevuta stilata dal notaio Andrea di Niccolò, del 3 ottobre 1703, Pietro Antoniacomo attesta di “ hauer hauto o riceuto dal Sig. Gio: Maria Anziuti di santa la conscrita sodisfazione di tutta la pratica santa (...) come pure tutta la seruitù d’ ostaria (...)” . Qui possiamo notare che il soprannome “ di santa” , dovuto a qualche ava, di

⁹ Alfio Anziutti, *Loucs fornès. Luoghi fornési. Forni di Sopra, appunti di toponomastica*, Circolo Fornese di Cultura, Coordinamento circoli culturali della Carnia, 1997. Il “Protocollo di me Gioseffo Pavoni Nodaro come detto (1688-1709)” si trova in: ASU, ANA, b 2188, ms.

nome Santa, viene usato per gli Anziutti del ' 700, mentre non lo si è trovato in epoca precedente. E' plausibile pensare che, in tempi successivi, divenne un vero e proprio cognome: De Santa. Ciò viene avvalorato da un altro documento, degli stessi incartamenti notarili, datato 4 luglio 1700, a " Forni di Sopra in villa dandraza in Casa di GioBatta e Fratello Gotardo Dorigo" , dove si cita un " GioBatta quondam GioBatta Anzutti detto di Santa" che vende un terreno a Sebastian Tico.

Forse al centro dell' attenzione di una lite per un conzo di vino è lo stesso personaggio, chiamato solo col soprannome per differenziarlo dagli altri Anziutti, commercianti di vino. Il conzo corrisponde a litri 64,3859 per Tolmezzo e la Carnia, mentre a Udine valeva una quindicina di litri in più. La scrittura è in un libretto notarile minutario del notaio Gioseffo Pavoni, dello stesso incartamento d' archivio, datata a " Forno di Sopra" il 20 maggio 1697. Si scopre che il mistro Valentin Anzutto non paga i " procensi" (le percentuali, ovvero gli interessi; " pro" , in friulano, è il vantaggio, l' interesse) di un " livello" (prestito e affitto) a Osualdo Dorigo su un " istrumento" (contratto) risalente al 1643. Ai giudici Valentin Anzutto mostra " un boletino di pegno di domino (signor) GioBatta di santa nel qual si contiene la consegna di una botte di vino data al (...) domino GioPietro fratello di detto Osualdo di c(onzi) 8 et che nelli conti non si ha dato credito solo che di c(onzi) 7 con altre di spesa. Replica detto Osualdo che nelli conti li è stato bonificato il tutto e di più non intende che con simile imbroglio sia impedito il livello (...)" . I giudici sentenziarono che Osualdo doveva depositare al Gastaldo il conzo di vino " et poi proceder tutti li boletini et redrizar tutti li loro conti (...)" .

Il clan degli Anziutti anche nel 1803 si dedicava al commercio di acquavite " per Dobiaco" . I fratelli Giobatta e Antonio Anziuti lavoravano per " Gio:Antonio q. Simon Polo di Forni di Sotto" , che concentrava le sue mercanzie presso la locanda di Antonio de Maj a Lorenzago " a fronte di aver preparato li occorrenti carriaggi onde proseguire il proprio viaggio per S. Steffano" ¹⁰ in Cadore.

2.1 Dati statistici sui Forni Savorgnani

E' abbastanza complesso definire il numero degli abitanti dei Forni Savorgnani nei secoli passati, per la carenza o la disomogeneità dei valori. Il primo dato reperito viene fornito dai

¹⁰ ASU, Comune di Forni di Sopra, b 58, ms.

parroci ed è già stato pubblicato sul volume del convegno sui “ Cramars” . Il pievano Osualdo Garzolini di “ Forno di Sopra” , il 13 giugno 1657, stilò una “ Fede del n.o delle persone di Forno di Sopra” ; cosa analoga fece il “ parrocho” di Forni di Sotto, Giovanni Fabris. I risultati di detto primordiale censimento sono riportati nella tabella n.1, precisando che i bambini rientrano nelle “ persone di sotto comunione” , intendendo che non si sono ancora avvicinate al sacramento della comunione. Don Garzolini, nel suo scritto, spiegò, inoltre, che circa 100 adulti “ p(er) no poter uiuer (viver) al paese p(er) sostentar le loro famiglie convengon c(on) le loro arti, quasi tutto l’ anno, absentarsi p(er) il stato Veneto” . E’ il primo segno scritto dell’ emigrazione fornese.

Tab. n. 1 – Numero delle persone di Forno di Sopra e di Forno di Sotto nel 1657

Registro del	Persone di sotto comunione	Persone di comunione	Totale
Pievano di Forno di Sopra	Circa 130	Circa 440 (100 “ absenti”)	570
Parocho di Forno di Sotto	200	416	616
Totale Forni Savorgnani	330	856	1186

Fonte: APFSp, APFSt

In base ad un altro censimento il numero degli abitanti dei Forni Savorgnani era di 1320 persone, un decimo di quante ce n’ era in gran parte della Carnia, pari a 13.479 anime; da tale conteggio mancano i Quartieri di Gorto e di San Pietro, la pieve di Cavazzo, oltre alle ville annesse a Tolmezzo, eccetto Sauris. Ciò stando al “ Numero delle anime di comunione e dei piccoli della Giurisdizione della Carnia nel 1672” , scritto dal pievano di Tolmezzo Fabio Deciani ¹¹. Non si sono trovati, finora, dati statistici anteriori, infatti, in un censimento del 1647 per stabilire il valore della Gastaldia di Tolmezzo, i Forni Savorgnani ne furono esclusi, per essere feudo dei Savorgnan.

Come si vede dalla tabella seguente, suddivisa per pievi, ci sono i dati dei maschi (“ li Huomini”), delle femmine e dei “ piccioli” (piccoli, cioè i bambini ancora da portare al sacramento della comunione). E’ più analitica e precisa della precedente rilevazione, nonostante sia carente riguardo ai cosiddetti “ absenti” , cioè agli emigranti, che, da altri documenti si sa, percorrevano le vie del Veneto, del Trentino e, in misura minore, della Germania.

¹¹ Claudio Puppini, “Anime e aggravij Terrae Tulmetij et Contrada. Contributo a una ricerca demografica sulla Carnia del XVII secolo”, in: *Sot la Nape*, n. 4, dicembre 1995.

Tab. n. 2 - Numero delle anime di comunione e dei piccoli nei Forni Savorgnani, 1672

Pieve	Huomini	Donne	Piccioli	Totale
Forni di Sopra	277	308	283	868
Forni di Sotto	134	164	154	452
Totale Carnia	4.043	5.044	4.392	13.479

Fonte: C. Puppini, 1995 (Nota: nel totale Carnia mancano certe pievi)

Nel ' 700, sotto le bandiere della Repubblica di San Marco, vi fu un rilevante incremento demografico in Carnia, pari a circa il 70 per cento degli abitanti. Tale aumento di popolazione spinse all' emigrazione gli uomini soprattutto, ma anche alcune donne. Dai luoghi di morte dei fornesei, si capisce quali erano le mete delle migrazioni: tanti paesi del Veneto, del Trentino (che apparteneva all' Austria) ed altro ancora.

Dal Registro parrocchiale dei morti di Forni di Sotto si sa che su una settantina di deceduti, in gran maggioranza nel Trentino dal 1748 al 1858, ve ne sono alcuni che avevano raggiunto mete ancor più distanti, come quando il 20 giugno 1755 morì, all' età di 44 anni, a " Linz ad Danubium" (Austria) il tale " Joannes filius Jacobi Nasciuerra vulgò Bittit" . Altri due Nasciuerra morirono in Baviera nel 1782 (" Gio:Antonio detto Pituch") e in Istria nel 1795 (" Giuseppe detto Bomparon"). Nel Registro parrocchiale di Forni di Sopra su un complesso di 128 decessi, verificatisi soprattutto in Trentino, ma anche nel Trevigiano e a Venezia, annotati dal 1748 al 1858, leggiamo che il 6 dicembre 1756 Sebastianus Cella morì, a 12 anni, in " Ropa Ongaria" (Ungheria), Andreas Capelari spirò a " Colemburgo" (Coburgo, Baviera, 30.03.1759), Carolus Antoniacomi in Germania (06.03.1760), Valentin Dorigo a " Parenzo Istriae" (19.07.1788), Valentin Ruard in " loco dicto Sava" (Slovenia, 25.01.1790) e Joannis de Santa a " Bojach" (forse Bohinj, località slovena vicino all' omonimo lago, 17.09.1794).

Le donne di Forni di Sopra morivano a Castel Tesino (Trentino), come successe a Leonarda Toniutti il 15 marzo 1754, oppure a " Avolanii" (Volano, Trentino, 16.09.1793), dove mancò di vivere " Catharinae Dorigo" . A Venezia, come nel caso di Margarita de Santa Suol (1805) e Magdalena de Santa (1806). A " Calalzo Cadubrii" spirò Maria Pieli

Perisutti (20.06.1824); a “ Chioza” (Chioggia) morirono, per colera, Valentina e Martina Ruardi, nel 1849.

Da Forni di Sotto, le donne, partivano per mete come Veneto e Trentino. Il 19 gennaio 1794 una certa Giovanna, figlia di Antonio Colman, detto di Santa, morì , a 48 anni, a Dosoledo di Comelico (Belluno), dove era andata a fare “ la serva in casa del nobile Zandonella” . Pasqua, vedova di Tomaso Segatto, spirò ad Auronzo (3.12.1804). Orsola Segatti Bagatin, moglie del q. Gio:Batta q. Simon Polo Zangrand, finì di vivere a 49 anni, il 6 dicembre 1811, nello “ Ospitale di Ostiglia, Dipartimento del Minzio” (Mantova). Benedetta q. Osualdo Sberla, moglie di Gio:Batta Segatti di Martin, morì ad “ Alla di Trento” (4.5.1818). Infine Marianna q. Natal Nassiuera, detto Michilin, moglie di Giovanni q. Lazzaro Salla, cessò di vivere, a 41 anni, il 3 marzo 1820 nell’ Ospedale Civico di Belluno.

La crescita della popolazione carnica avvenuta nel ‘ 700 è rilevabile da un confronto di dati. Passando, cioè, dagli abitanti dedotti da Puppini – circa 21.000 – per il 1647, ai 34.080 residenti nel 1805, secondo la “ Statistica” di Giovanni Carlo Iacotti Perito Fiscale, pubblicata nel volume sui “ Cramars” di Furio Bianco e Domenico Molfetta, nel 1992, da cui è tratta la tabella n. 3.

Tab. n. 3 – Popolazioni delle Parrocchie dei Forni Savorgnani, 1805

Parrocchia	Maschi	Femmine	Totali
Forni di Sopra	568	589	1.157
Forni di Sotto	612	672	1.284

Fonte: F. Bianco, D. Molfetta, 1992

Dai valori demografici del 1862 raccolti da Giandomenico Ciconi a pag. 523 del suo “ Udine e sua Provincia” , si traggono il numero degli abitanti, delle ditte e la rendita fondiaria, della tabella n. 4. Ciconi, inoltre, scrive che: “ Castelli torreggiavano a Forni di sopra e a Forni di sotto, luoghi che trassero il nome dai forni ove lavoravansi le miniere di ferro ivi esistenti e godute a lungo dai Savorgnani. I minatori forestieri introdussero in questi villaggi il dialetto veneto, che tuttora si parla misto al friulano. In Forni di sopra nell’ antica parrocchiale dedicata a S. Floriano vedonsi affreschi e due tavole d’ altare, dipinti ritenuti di Gianfrancesco da Tolmezzo, e nell’ altar maggiore v’ è S. Floriano con altri santi, egregio lavoro di Andrea Belunello eseguito nel 1470 come rilevasi da iscrizione. Sette chilometri

discosto da questo villaggio è la sorgente del Tagliamento nel monte Màuria. A Forni di sotto nella chiesa campestre di S. Lorenzo vi sono nel coro affreschi della fine del cinquecento” . Se Ciconi ha centrato, con tali parole, le questioni di storia dell’ arte, bisogna affermare che le miniere di ferro, o gli eventuali resti di esse, non sono più individuabili, poiché andarono esaurite.

Tab. n. 4 – Abitanti, ditte e rendita fondiaria nei Forni Savorgnani (1862)

Comune	Abitanti	Ditte	Superficie in pertiche metriche	Rendita in Lire Austriache
Forni di sopra	1.720	1.27 3	79,269	11,074
Forni di sotto	1.777	959	93,651	12,201

Fonte: Ciconi, 1862

Osserviamo, infine, nella tabella n. 5, l’ andamento degli abitanti tra Ottocento e Novecento. Nei dati ufficiali non si nota, di solito, la differenza tra i residenti e i presenti, o abitanti effettivi, che segna una percentuale di circa il 10 per cento di emigranti. Il fenomeno migratorio durò fino agli anni ’ 70, quando s’ invertì nel Friuli intero la tendenza ad emigrare e, dagli anni ’ 80, la regione si aprì agli immigrati, anche extracomunitari.

Tab. n. 5 – Abitanti di Forni di Sopra e di Forni di Sotto tra ‘ 800 e ‘ 900

Anno	Forni di Sopra ab.	Forni di Sotto ab.
1871	1.835	1.696
1895	2.046	1.947
1910	2.180	1.816
1961	1.804	1.406
1971	1.376	878
1998	1.181	723

Anche le donne si spostavano sul territorio per lavoro. A piedi e col carico nella gerla. Ad esempio il 20 giugno 1913 la Cooperativa di consumo di Forni di Sopra scrisse alla consorella di Calalzo, come si legge nel relativo libro copialettere (ACCFS). Nella lettera fu

proposto l' acquisto di 50 rastrelli a lire 1,50 cadauno e venne persino inviato un campione per mezzo " dei nostri boscaioli" . Poi " ... se ci stanno bene scriveteci che ve li faremo avere a mezzo di una donna che manderemo apposta (...)" . Il riferimento è a una portatrice di merci nella gerla o sul basto (" refe"). La " refe" era costruita con legno ornello, " uâr n o vuâr" – ha detto Emo Chinese - molto resistente e, sfruttando le forme della natura, la si costruiva con una specie di uncini o forche (" refins") per trattenere legna, panni o altre merci, durante i viaggi.

Capitolo 2 - Nascita delle aziende ricettive

Oltre a vedere i consumi e le tasse sul vino nelle antiche rivendite dell' Alta Val Tagliamento, nel presente paragrafo si ha modo di scoprire la denominazione delle primissime locande con camere della valle e com' era fatto l' interno di un' osteria ottocentesca di Forni di Sopra, quali arredi aveva, che stoviglie usava, se teneva immagini sacre, di quali giochi era dotata e così via. Viene anche presentato un caso aziendale di una piccola impresa, che esercitava il servizio di affittacamere ad Andrazza. Infine si trova quale collegamento è possibile effettuare, in chiave storica, con la situazione europea.

2.1 Le prime locande fornese e i commerci con " Venetia"

Nel libro " Pan e Gaban" sono già stati presentati i nomi delle prime locande fornese. Si va dalla " hosteria dei Fratelli de Mas a Crodola" , citata nelle vecchie carte sin dal 1627, con un riferimento al monte Cridola (m 2580) nella scelta del nome della locanda stessa, a una non meglio specificata " taberna di Forno di sopra" del 1652 (ASU, Comune di Forni di Sopra, b 9), mentre nel 1659 a Vico era attiva la " hostaria di Nicolò de Nicolò Hoste" , poi detta " Alla Salute" , di cui si scrive più avanti.

Soffermiamoci sull' osteria " a Crodola" . E' riportata su una carta processuale del notaio " Jo:Bapta Thomasi" di Pieve di Cadore dell' 8 novembre 1627, in cui " Pietro Pauoni di Forno abitante in Lorenzago" è citato da Liberal Celardo " di Forno med(esi)mo" . Cosa era accaduto? " Il 4 aprile scaduto... d(ett)o Celardo dopo essere stato qui in Pieve alla Fiera che si faceva in quel giorno, era smontato da cauallo all' hosteria dei Frelli (Fratelli) de Mas a Crodola, dato di piglio all' Arcobuggio di esso

haueua appoggiato fuori della porta della stalla nel mentre esso Celardo s' era portato nella med(esi)ma per riponer il suo cauallo, s' habbi col medesimo percosso giù per la testa con rottura di pelle, ed effusione di molto sangue, a segno che li restasse la sola canna del schioppo in mano; né contento di questo l' abbia anco uituperato (vituperato) con titoli infami di Ladro da Chiesa, e Ladro di Casa sua” . Poi il Pavoni fu condannato ad un' ammenda di “ ducati uinti (venti) de quali la metà alla fabbrica del Castello e l' altra metà alla fabbrica del Tribunale” .

Anche dei pasti consumati a Forni di Sopra da un “ oficial” e dai suoi tre soldati è già stato scritto in “ Pan e Gaban” . Era novembre del 1706 e i militari si fermarono per “ disinar” . La prima sera cenarono con “ pani tre (quattro, aggiunto sopra) val L. 12; sopa (zuppa) L. 4; fegato L. 8; carne in stufado L. 16; uin (vino) bocali due L. 14” . Interessante è che consumarono “ uin (vino) avante il fogo e pane una val L. 13” ; ciò significa che era d' uso passare un po' di tempo davanti al focolare a chiacchierare. Altre volte mangiarono “ fritaiia” , “ Proccoli in sguaceto (broccoli in umido) e altri Proholi in graela (broccoli alla griglia)” , oltre a “ Carne da lesò e uoui (lesso e uova)” . Pagarono lire undici per la “ Camera con il letto et oglio in tutto notte quattro” ; l' olio per il lume e quattro notti di permanenza.

Ecco altre scoperte, anticipate dal periodico “ Sfuoi Fornés” . In una carta datata 16 febbraio 1764 di Giacomo Pavoni, notaio di Forni di Sopra, è descritta una vertenza tra una tale “ Domina Cattarina, moglie del Domino Candido Candotto di Ampezzo” e un certo personaggio fornese di nome “ Biasio quondam Gio:Batta Pollo detto il vecchio di Forni di Sotto” (ASU, ANA, b 2189). La lite si riferisce ad un fatto accaduto il 5 ottobre 1760, in quanto Donna Caterina “ a nome e per conto del suo marito absente, che s' attruaua (si trovava) in Venetia, esborsò, mediante fatti numerare dall' infras(crit)to Liso in effetiui contadi, in moneta bianca a Dona Menega moglie del sud.o Pollo, in presenza del Domino Zuane figlio del quondam Domenico Nasciuera a conto di una botte di uino (vino)...” .

Da questo giro di persone e di luoghi si possono trarre le seguenti considerazioni: le mogli lavoravano a nome e per conto dei rispettivi mariti, secondo quella che oggi giuridicamente è definita “ impresa familiare” , mentre al tempo della mercatura veneziana era chiamata “ fraterna compagnia” . Le donne sapevano scrivere, fare di conto, incassare, pagare e seguire gli atti pubblici presso il notaio, ma soprattutto è rilevante il fatto che i loro uomini, che erano “ assenti, perché in Venetia” , riponessero ampia fiducia imprenditoriale ne “ lis paronis” (le padrone). La merce in questione è una botte di vino. L' area delle operazioni commerciali è la Val Tagliamento: da Ampezzo (famiglia Candotto) a Forni di Sotto (famiglia

Polo) e Forni di Sopra (notaio Pavoni). La ditta dei Candotto si avvale di un dipendente, l' ampezzano Pietro di Giovanni Battista Liso, segno che c' era una certa organizzazione del lavoro, con collaboratori, carradori, registri contabili (" Strazo giornali"), testimoni e " polize" (documenti di trasporto o ricevute).

In quel periodo le botti di vino costituivano veramente la croce e delizia della valle. Alla fine di settembre 1760, infatti, emerge da un' altra carta che i carradori Osualdo Antonio quondam Gottardo Dorigo e Giobatta quondam Giobatta Cella di Forni di Sopra " furono in Friuli con li loro manzi e caro (carro) in compagnia di Biasio quondam Gio:Batta Polo..." . Quest' ultimo era molto attivo nella pianura friulana, nella zona di Ampezzo e dei Forni Savorgnani, come pure Candido Candotto, assieme alla ormai immancabile botte di vino, del " prezzo di L. 150" .

Un altro documento, analizzato nella stessa raccolta e datato a Forni di Sopra il 22 febbraio 1763, mette in luce " le disparità vertenti tra il Signor Ludovico Pavoni ed Donna Maria Moglie Relitta (vedova) del quondam Pietro Antonio Capellari" . Il Pavoni contesta disparità " de' conti derivanti da somministracione ad uso d' osteria, contadi e giri (contanti e giroconti) fatti come il detto appare in libro Capellari intitolato 7 @ 66, 135..." . La " a" commerciale, detta anche " chiocciola" , è un' abbreviazione grafica che, in latino, vuol dire " contra" , cioè " di fronte" , oppure, in carte più antiche " ad diem" (addi), ma nelle scritture contabili significa " a carta" , oppure " al conto" , in coincidenza con la pagina del giornale, cui il conto stesso era intestato. In questo caso il libro contabile è il numero " 7" , mentre i conti interessanti sono " contra" , o " a carta" , ossia alle pagine, 66 e 135. Sembra importante notare la raffinatezza delle scritture contabili citate, certamente di scuola veneziana: ci sono dei giornali per i primi appunti, poi i libri contabili veri e propri, suddivisi in ordinati conti, ciascuno in ogni pagina e oltre ai pagamenti in contanti ci sono i " giri" , ovvero i giroconti tra ditte.

Jacques Le Goff, storico francese tra i massimi medievalisti viventi, ha scritto che, per il mercante medievale, la tenuta di libri di conti, la contabilità in " partita doppia" , la redazione di manuali per mercanti, la diffusione della lettera di cambio (cambiale) furono tutte a un tempo conseguenza e causa dei suoi sforzi compiuti per istruirsi e migliorare la razionalità e l' efficienza delle sue operazioni. Alla stessa stregua, per i mercanti veneziani, trevigiani, fornese e per le donne della mercatura fornese, la capacità di leggere, scrivere, fare di conto, avvicinò il commercio alla cultura.

2.2 L' interno di un' osteria fornese

Ce lo siamo chiesti diverse volte: com' era fatto l' interno di un' osteria ottocentesca di Forni di Sopra? Quali arredi aveva, che stoviglie usava, di quali giochi era dotata, possedeva cose di un certo valore, oppure era un esercizio assai semplice e popolare? Aveva dei quadri con delle immagini? Qualcuno ricorda che, oltre alla camera dei forestieri con l' acqua nella brocca, c' erano il focolare, la cantina, la “ stua” (corrispondente alla “ stube” tirolese), il salone dei banchetti, molta mobilia umile e, persino, la sputacchiera. Alle altre domande è possibile dare una risposta precisa, perché si è trovato l' inventario dei beni di una locanda, stilato in più versioni. Leggerlo non è solo una curiosità, ma è anche un apporto culturale sulla storia del nostro passato e del nostro territorio.

L' elenco dei beni fa parte di un “ colonello” , ossia di una quota di divisione tra eredi dei fratelli Tabacchi, che gestivano il “ negozio e locanda All' Ancora” , come essi stessi hanno scritto in quattro libri contabili (custoditi nell' ACFC), tenuti con una dovizia di particolari, usata solo da qualche vecchio parroco di paese. Discendenti di “ Gian Maria Tabbachi (1776-1844) di Domenico e Cattarina” , provenivano da Sottocastel di Cadore. Il documento è stato scritto a Forni di Sopra il 28 marzo 1873 dall' arbitro Egidio Zattiero e da un altro perito (forse Valentino Ticò), di cui manca il nome in chiaro. La divisione fu causata dalla morte di Giovanni Tabacchi, avvenuta il 27 maggio 1868, all' età di quarant' anni, come è segnato sulla lapide posta dalla moglie Elisabetta, rimasta vedova, all' esterno della chiesa di S. Maria Assunta di Forni di Sopra. Tuttavia già dal 1867 i due fratelli, per divergenze insorte, pensavano di separare il patrimonio, come risulta da un inventario specifico.

L' elenco dei beni è contenuto in un quaderno, dalla copertina di cartone leggero blu, intitolato “ Il Colonello” , precisamente alla voce “ Effetti Mobili” con le quantità monetarie espresse ancora in lire austriache, nonostante l' unificazione della valle e di gran parte del Friuli al Regno d' Italia risalisse del 1866 ¹². Tra parentesi si riporta la spiegazione di certi termini.

¹² “Il Colonello. Copia del secondo colonello tocato a parte agli eredi ovvero figli maschi del Sig. Antonio Tabacchi a sensi della transazione 26 marzo 1869: come nella divisione crediti delle eredità fu Giovanni Tabacchi”, Forni di Sopra 28 marzo 1873, ms. Collezione famiglia Vasco Candotti, Forni di Sopra.

“ Effetti Mobili

Una frizzora piccola quasi nuova (austriache Lire)	a L. 1.50
1 coppo da brodo ferro piccolo	“ .20
1 coperchio ferro in medio stato	“ .40
2 pirie (imbuti) latta piccole	“ .50
1 zappone ferro rotto	“ 1.50
2 cadellieri ottone medio stato	“ 3.-
1 taglio formaggio semplice	“ .50
6 scagni con poggio vecchi	“ 3.-
16 careghe (sedie) impagliate ordinarie	“ 6.-
2 tavole in tinello sfacelde	“ 5.-
3 banche (panche) semplici	“ 2.67
2 simili di nuova costruzione	“ 3.-
1 quartariolo (“ cuartarûl”) per misurare grano	“ 1.-
1 tajariola legno per curar riso	“ .40
6 mastelle per uso latte buone	“ 1.50
6 dette simili vecchie	“ .90
6 secchie legno una grande e l’ altra piccola	“ .75
19 pirroni (“ piron” = forchetta) in sorte	“ 2.50
19 coltelli in sorte	“ 2.25
1 zocca per pestar carne	“ 1.-
5 sestì (cesti) in poche da tiun	“ 4.-
2 tavole semplici pel pane	“ 2.-
1 orologio da saccocia ordinario	“ 7.-
1 barilotto scadente ed una bulazzetta	“ 5.-
da riportare austriache	
(pagina seguente) riporto austriache	
Una botticella	“ 6.-
1 vaso latta per tenere caffè	“ 1.-
2 pirie latta per olio	“ .60
1 panca vecchia con sponda	“ 2.-
13 bottiglie bianche da liquori	“ 1.67
Una lumiera con lumino tutto latta	“ .70

6 scattole p. contenere generi d' esercizio metà	“	.80
Due zuccheriere terraglia con altre due piccole	“	1.60
9 scodelette terraglia per brodo	“	1.80
4 misure terraglia da bozza	“	1.20
6 guantiere latta fine ed ordinarie in parte ½	“	7.50
1 cantonale Manda in botega	“	8.-
Una scanzia all' antica in camera	“	3.-
Una insegna d' osteria di lamarino e sottoposto braccio in legname serviente per guida	“	24.-
Un asciuga mano tela stoppa vecchio	“	.30
1 d(etto) tela laccero	“	.20
1 calamaio latta	“	1.-
1 giuoco palle paio buono	“	.50” .

Si capisce che la “ frizzora” (in friulano “ fersorie” e in fornese “ farsora”) è il tegame in ferro per la frittata. Altre sono le italianizzazioni di termini friulani, come il “ coppo” (friul. “ cop”) per ramaiolo. La “ piria” è l' imbuto. Lo “ scagno” (“ scagn”) è lo sgabello. Le “ careghe” sono le sedie, in dialetto veneto. Balza agli occhi la “ insegna d' osteria” che, anche se fatta in lamierino, è valutata ben 24 lire austriache, il più alto valore fra tutti i beni elencati!

In un documento analogo¹³, sempre per la divisione dei fratelli Tabacchi del 1867 (perché, da vivi entrambi, avevano già pensato di suddividersi il patrimonio), si trovano circa 200 beni utilizzati nella locanda (botti, botticelle, bilance, vasi, tavole, panche e padelle), stimati in doppia valuta – lire italiane e lire austriache - tra i quali si evidenziano i seguenti:

“ 1 vasca di rame per lava gotti (bicchieri) e piatti in bottega di L.it	4.3	aL. 8.50
1 caldaia (“ cjalderie” = paiolo) in medio stato	10.5	16.67
(...) 1 pajo secchi di rame vecchi	7.3	11.60
(...) 1 scaldaletto in rame		3.00
1 cogoma (“ cugume” = coccoma) rame	1.-	4.00
(...) 1 brustolino da caffè di latta		1.50

¹³ “Copia Colonello Divisionale pervenuta al fratello Antonio Tabacchi oltre al ritenuto in comunione come indicato”, Forni di Sopra 5 agosto-6 settembre 1867, ms. Collezione famiglia Vasco Candotti.

(...) 1 fanale	1.25
(...) 1 porta orinale faggio	7.00
1 tavolino	7.00
carghietta (sedia), burò e porta orinale	60.00
(...) 1 orologio in bottega	7.00
(...) tovaglioli in sorte n. 10	15.00
2 tovaglie pel pane	6.00
6 asciugamani in tela ord. in sorte	3.00
1 lenzuolo bombagio (cotone) p. cad.	14.00
1 detto lino per	15.00
1 lenzulo canapa	13.00
2 di stoppa	16.00
(...) 1 letto piuma con entime (“ intimele” = federa) più rinfor.	36.45
(...) 1 carghietta nella camera dei foresti	30.00” .

Basta l’ ultimo bene elencato in tale lista “ 1 carghietta (sedia) nella camera dei foresti” per farci pensare all’ ospitalità dei “ foresti” , ossia degli stranieri, di chi viene da fuori del paese e alla cultura dell’ accoglienza già presente nella Forni di Sopra asburgica o da poco italiana.

Tanto per rilevare che gli antichi inventari, a volte, contengono qualche elemento in più, oppure qualche elemento in meno, ecco che in un’ altra lista della medesima ditta, stesa dagli “ operatori eletti” Egidio Zattiero e Vincenzo Zattiero il 6 agosto 1868, ovvero pochi mesi dopo la morte di Giovanni Tabacchi, si trovano dei beni della bottega e della locanda, che vale la pena di menzionare, perché si scopre l’ importanza della devozione nei confronti della Madonna della Salute¹⁴, cui il paese dedicò un santuario, eretto nel 1849-’ 52, utilizzando un antico sacello affrescato dal Bellunello o da pittori della sua cerchia. In parentesi si spiegano i termini in friulano. La valutazione è in lire austriache (aL.):

“ Un’ immagine della B.V. con soasa (“ suage” =cornice) e lastra in bottega
aL. 3.-

¹⁴ Egidio Zattiero, Vincenzo Zattiero, “Inventario privato delle sostanze abbandonate dal defunto sig. Giovanni fu Gio:Batta Tabacchi decesso qui in Forni di Sopra nel 27 maggio 1868 come in avanti”, Forni di Sopra ai 6 agosto 1868, ms. Collezione famiglia Vasco Candotti.

	una simile al Crocefisso grande in camera	“	
4.-			
	due dette piccole in camera ordinarie	“	2.50
	(...) due ombrelle una buona e una in disordine	“	
4.50			
	(...) un gioco Burelle (“ burelis” = bocce) poco buono	“	
.50			
	1 scanzia e banco in bottega con appicca candele a due serpenti	“	
72.-”	.		

2.3 Filastrocca sulle locande di Forni di Sopra del ‘ 900

Questa storiella, dalla particolare rima, gira in paese dai primi decenni del Novecento, con varianti successive ed è stata riportata da Giovanna Coradazzi. In poche parole sono contenuti i nomi o i soprannomi dei gestori delle osterie, delle locande e degli alberghi di Forni di Sopra. Naturalmente cercheremo di spiegarli. Per le storie specifiche delle singole locande si vedano i relativi paragrafi.

“ Storiella di inizio Novecento

E viva Pronti, Damiano e al Peck

Maria Tabachi, Contara e al Seck

Sana dal Done e al buon Marcelin

Pieri Moru e Coleti Talamin.

Dimenticar non posso col cuore in man

La vedova Ebe e Luigia Colman,

e per giocar l’ ultima carta

la Cooperativa e Bepi di Marta” .

Ecco alcune concise note di spiegazione. “ Pronti” era il soprannome di Enrico Pellizzari, marito di Maddalena Polentarutti, che gestiva l’ albergo All’ Ancora, proprietà, nel 1910 di Giovanni Venier fu Giovanni, grande industriale carnico.

“ Damiano” è il nome dell’ Antoniacomi (1862-1906), detto “ Manuta” , proveniente da famiglia di tessitori emigranti in Trentino. Damiano Antoniacomi, figlio di Giobatta, era titolare del negozio di vini e spiriti, divenuto in seguito albergo “ Agli Amici” , noto nel 1917 anche come albergo Antoniacomi, quando era condotto dalla sua vedova Anna De Pauli.

“ Damian” è divenuto il soprannome dei discendenti.

“ Al Peck” è il soprannome della famiglia Comis, titolare dell’ osteria “ Alla Salute” . E’ la seicentesca “ Hosteria de Nicolò” , che, secondo alcune fonti paesane, era allocata nel casato dei De Nicolò “ Magrin” , il cui emblema col boccale d’ argento figurava sulla parete Est dell’ osteria Alla Salute, meglio conosciuta come “ cuì da la Peca” (Lì dalla Peca, cioè la moglie del Peck).

Maria Tabacchi è titolare nel 1910 di un’ osteria e caffè, detta poi locanda Centrale; oggi è il bar Agli Sportivi, situato nella piazza Centrale.

“ Contara” è soprannome di Felice Sala, “ negoziante di vino e liquori al minuto” a Vico, nel “ Palàs di Duru” ; è citato nelle pubblicazioni del 1910 e nell’ elenco del Municipio del 1912.

Il “ Seck” , forse perché era magro, è il soprannome di Pietro Gismano, gestore della trattoria Alle Alpi nel 1898 e dell’ albergo Alla Posta nel 1902.

“ Sana dal Done” è il soprannome di Gianna De Pauli, figlia di Oddone; era nel negozio e trattoria Alla Speranza.

“ Marcelin” è Marcellino Ferigo, titolare di due osterie, una di esse si trovava dove oggi c’ è Al Borgo Nuovo, affittacamere.

“ Pieri Moru” è il soprannome di Pietro Colman, gestore dell’ antica locanda “ Al Castello di Sacquidic” , citata nel 1898; poi divenne sede dell’ osteria Cral di Andrazza. Nel 1912, nella stessa zona, l’ esercente di “ vendita vino e liquori al minuto” risulta essere tale Angelica Colman.

“ Coleti Talamin” è il soprannome di Nicolò Cella, detto “ Talamin” , oste nel 1895 a Cella. Poi l’ esercizio si chiamò osteria All’ Angelo; si trovava vicino alla chiesa di San Floriano, in un edificio del 1924.

“ La vedova Ebe” (Ebe De Lorenzo, sposata De Pauli) è proprietaria dell’ albergo Alla Rosa, che nel 1898, con le sue 16 camere, era il più capiente del paese. Luigia Colman aveva un esercizio di coloniali a Andrazza, non si sa se è la stessa locanda “ Al Castello di Sacquidic” .

Il termine cooperativa si riferisce all' osteria Cooperativa, sorta nel 1902 negli ambiti della Cooperativa di consumo (1900), come sezione annessa alla Cassa di prestiti Santa Maria Assunta.

“ Bepi di Marta” è un nome ricollegabile al casato dei Magrin. Si sa che il soprannome “ Magrin” era di Giobatta De Nicolò.

2.1 Un caso aziendale. L' affittacamere Ticò (1929-1977)

Non è una locanda ad essere analizzata nel presente paragrafo, ma un' attività di affittacamere della famiglia Ticò nella frazione di Andrazza. Rientrando nelle imprese ricettive, anche l' affittacamere ha il suo ruolo nella vita economica di un paese di montagna. Si sono rintracciati i registri delle persone alloggiate presso tale esercizio nel periodo di circa cinquant' anni, dal 1929 al 1977. Con tali dati informativi si è costruito uno spaccato di questo tipo di offerta turistica, nella quantità, nella provenienza territoriale e di ceto sociale

I tre registri della ditta Ticò¹⁵ consentono di calcolare in 151 (50 maschi e 101 femmine) gli alloggiati nell' arco di tempo tra gli anni ' 30 e gli anni ' 70, con permanenza estiva di gruppi familiari, soprattutto nei mesi di luglio e agosto. Si è notata, in qualche caso, una certa periodicità delle presenze, segno che la ditta Ticò era riuscita a farsi una piccola clientela affezionata, che ritornava a soggiornare nello stesso posto, fino a tre volte. Tra le professioni dichiarate dagli ospiti primeggiano gli statali, con insegnanti, ferrovieri, postelegrafonici e militari. In ogni gruppo familiare, naturalmente, c' è una casalinga. Ci sono alcune libere professioni, come il dottore, il farmacista e il ragioniere. Trovano posto anche cinque operai, molti studenti, un marittimo e una “ seggiolaia” . Per un quarto dei 151 alloggiati non c' è la professione, perché negli anni ' 70 non era più richiesta. Riguardo alla località di provenienza degli alloggiati vedi la tabella seguente:

Tab. n. 6 – Località di provenienza degli alloggiati dell' affittacamere Ticò

Trieste

38

¹⁵ I tre registri sono: 1) “Provincia del Friuli, Comune di Forni di Sopra, Registro delle persone alloggiate nell' esercizio condotto da Ticcò Giovanni in Andrazza” (1929-1947). 2) “Provincia di Udine, Comune di Forni di Sopra, Registro delle persone alloggiate nell' esercizio affittacamere condotto da Vecellio Caterina fu Apollonio in Via Saliet” (1948-1965). 3) “Provincia di Udine, Comune di Forni di Sopra, Registro delle persone alloggiate nell' esercizio di affittacamere condotto da Ticò Bruno in Via Piniei” (1969-1977). Collezione eredi Bruno Ticò “Cusut”, Forni di Sopra.

Venezia e provincia	31
Udine	28
Treviso e provincia	12
Gorizia e provincia	8
Grado, Aquileia, Fiumicello e Cervignano	8
Milano e provincia	7
Zara (Regno d' Italia)	6
Reana del Roiale	4
Roma	3
Fagagna, Rive d' Arcano	3
Cividalese	3
	<hr/>
Totale dal 1929 al 1977	151

La prima persona annotata negli elenchi, il 3 agosto 1929, è un ragioniere ventenne triestino, che soggiorna per un mese, ma osservando bene il cognome, si rileva l' origine friulana, dato che si chiama Nereo Cozzarolo. La maggior parte dei triestini scoprono Forni di Sopra negli anni 1960-' 70, tra di loro c' è pure una bambina nata in Australia nel 1957. Altra curiosità da notare è che, nel gruppo dei veneziani, una turista è nata a Istanbul nel 1924. I romani trascorrono la " settembrata" del 1931, ma di cognome fanno Clemente, che è di origine resiana. Anche i milanesi hanno cognomi (Zampar, Zanier) che tradiscono un' ascendenza friulana. Gli zaratini De Franceschi soggiornano nel 1938 e nel 1941; nati sotto l' Austria e Ungheria, esibiscono cittadinanza italiana, qualcuno con tanto di tessera del Partito Nazionale Fascista, altri con la semplice carta d' identità.

2.2 Cenni sull' ospitalità in Europa

Come accade oggi, anche nei secoli passati c' erano fenomeni sociali come la migrazione e la mobilità territoriale. Si spostavano, di paese in paese, i mercanti, i militari, gli studenti e chi cercava un lavoro. Tra il ' 600 e il ' 700 è importante il verificarsi del " Grand Tour" , da cui deriva la parola " turista" . Era un viaggio di crescita culturale, della durata di vari mesi e fino ad un paio d' anni, dei giovani rampolli nobili e delle famiglie ricche europee, attraverso le bellezze dell' antichità. L' Italia era una delle mete più ambite, poiché, oltre alle favorevoli condizioni climatico-morfologiche, contiene molte bellezze artistiche, culturali e paesaggistiche, infatti, secondo i dati dell' UNESCO, il nostro Paese possiede il 60 per cento del patrimonio artistico e culturale a livello mondiale. Determinanti per i collegamenti erano le imprese di trasporto e, per ogni operazione, quelle finanziarie, pure le locande cominciarono ad assumere un certo ruolo per lo sviluppo dei traffici commerciali.

Secondo il " Guinness dei primati" l' osteria più antica è l' attuale enoteca " Al Brindisi" di Ferrara, in origine " Hostaria del Chiuchiolino" , sita a fianco della cattedrale. La prima documentazione scritta risale al 1435, anno in cui l' osteria era già famosa. Tra i personaggi illustri che la frequentarono figurano Benvenuto Cellini, Tiziano Vecellio, Ludovico Ariosto, Torquato Tasso e Niccolò Copernico. Nel XV secolo esisteva l' antica " Hostaria del Chiuchiolino" (da " Ciuc" , ubriaco), ove i buongustai si recavano a bere in barca (ancor oggi Ferrara ha un porto turistico), trovandosi in una piccola insenatura o " gorgo" creato dallo scolo dell' acqua piovana: da qui l' antico nome di " Via Gorgadello" .

Nello stesso secolo i Medici di Firenze gestivano una rete bancaria che toccava Londra, Bruges, Ginevra, Avignone, Milano, Venezia e Roma. Chi faceva il corriere in quel tempo era un po' imprenditore di se stesso, perciò commerciava, speculava e organizzava convogli di trasporto con scorte armate, per sicurezza. Tutti questi operatori economici dormivano nelle locande e i loro servi nei fienili. Le compagnie mercantili erano organizzate dalle famiglie Medici, Doria, Strozzi.

La vocazione europea delle compagnie commerciali è avvalorata anche dalle fonti orali. Succede, a volte, di intervistare personaggi incredibili. " Io sono nata a Fiume – ha riferito la signora Maria Lehmann, che vive a Bolzano – e mio nonno Carlo Rudan aveva un veliero e per commercio andava fino in India e il nonno del mio nonno Rudan era di Hannover ed era un Ritter; faceva il trasportatore con le diligenze e i carri, allora egli mandò

i figli uno a Parigi e l' altro a Budapest per collegare le due zone d' Europa coi suoi trasporti" . Dunque in piena Restaurazione e con il neonato Regno di Hannover, unito personalmente al Regno di Gran Bretagna, pur essendo in terra tedesca, stretto tra le due Prussie, il trasportatore ottocentesco Ritter spinse i figli ad aprire delle filiali nelle grandi capitali europee (Parigi e Budapest). E' logico che, negli spostamenti delle persone, locande ed alberghi avevano un ruolo primario per l' accoglienza dei viaggiatori ed il riposo o ricambio dei cavalli. Sin dalle più antiche civiltà, ospitalità e trasporti erano collegati tra loro. E lo sono tutt' oggi.

Nonostante il celebre storico Teodoro Mommsen, nel descrivere il diritto d' ospitalità nell' Antica Roma, abbia affermato di non poter raggiungere la soluzione vera e propria, ma soltanto di mostrare un infinito processo d' approssimazione alla verità, altri storici hanno proposto ipotesi precise. Ad esempio Hans C. Peyer ha presentato le mescite di vino greche, ai tempi di Aristofane, comprese le locande con stanze per la notte e stalle per animali, come dei luoghi di pessima reputazione, come bordelli e covi di malfattori.

A Roma le cose non erano diverse. Le rispettabili locande con vitto e alloggio erano chiamate " hospitium, mansio, stabulum" . Con le parole " taberna" – originariamente capanna di legno, da " trabs" , trave – e " caupona" si indicavano sia le locande ordinarie, che le mescite di vino e osterie ma, durante il Medioevo, fu solo il vocabolo " taverna" a imporsi nelle lingue romanze. Nella taverna si proponeva un pasto semplice, a base di pane, carne e vino, in una stanza, riscaldata d' inverno da una stufa, con qualche tavolo e delle panche; c' erano alcune stanze da letto e stalle annesse per i cavalli.

Ospitare un' autorità o un dignitario nel Medioevo era un dovere per la comunità, per il " tabernarius" o per il singolo servo della gleba. L' ospitalità era gratuita, nel senso che il feudatario non pagava, in base all' antica concezione della sacralità dell' ospite. Nel XIII secolo sorsero le prime locande a pagamento, in concomitanza allo sviluppo dei viaggi da parte di mercanti in occasione delle fiere e alla dotazione di " hôtels" (alloggi) da parte dei principi di Parigi, Londra, Praga, Pavia, Ratisbona ed altre città.

Fu un periodo di grandi spostamenti di pellegrini, come ai tempi delle Crociate, che si recavano nelle località di Roma, Gerusalemme e Santiago di Compostela; si fermavano a pernottare negli " hospitia" , sorti presso monasteri ed abbazie. Oltre a mercadanti di ogni specie (compresi i " cramars"), viaggiavano postulanti, messi, artigiani, vagabondi, poveri e cambiavalute; come si può capire un mondo variegato di personaggi. Poi c' erano i banditi, i ladri e i fuorilegge, perciò i viaggiatori si organizzavano in convogli con carri, animali da soma, " scarpari" e, soprattutto, con una scorta armata.

Nel frattempo, aumentavano di quantità le taverne. Nei pressi delle dogane sorgevano i magazzini delle compagnie, che si dotavano di varie figure professionali: agente, commissionario, procuratore, corriere e così via.

Capitolo 3 - Le locande storiche di Forni di Sopra

A questo punto del libro si propone la storia di ciascuna delle locande fornese in base a ciò che è stato possibile individuare dai documenti e dalle fonti analizzate, tuttavia non si può escludere che ci siano alcune imprecisioni. Riguardo ai nomi e alle insegne delle locande medievali lo storico Peyer ricorda che è probabile che prima del 1200 si usasse contrassegnare i locali, che fungevano da taverne o da mescite temporanee con simboli particolari quali corone, rami frondosi, alberi o simili. A tale indicazione si potrebbe far risalire l'uso di esporre la frasca in Friuli, per segnalare una mescita di vino.

A partire dal XV secolo il cerchio metallico (della botte) agganciato a un palo divenne, nella variante semplificata di una croce circondata da un cerchio, il simbolo cartografico delle locande. Dal XII secolo iniziò a diffondersi anche l'uso dei cognomi, oltre ai nomi, così le case acquisirono il nome del proprietario, dato che solo con l'Illuminismo si cominciò a contrassegnarle coi numeri civici. Per contraddistinguere le prime locande italiane era sufficiente esporre a una finestra un calice, una brocca o un bicchiere. Certe locande a Venezia presero nome dai santi, come quella di S. Giorgio, mentre a Padova il nome derivò dagli animali (il bove, il bo – a Udine c'era e c'è l'osteria “Al Bue”, in borgo Pracchiuso -), oppure la luna, il cavallo, l'orso, l'aquila e così via. L'uso di dare dei nomi alle locande si diffuse nei piccoli villaggi italiani e nel contado a partire dal XVI secolo, e in certi casi solo nell'Ottocento.

Si nota, tra l'altro, che ufficialmente la dizione di albergo, per le attività dei Forni Savorgnani, compare negli annuari statistici solo dal 1902, mentre non c'è nella Guida commerciale della provincia del Friuli del 1895, nella quale, peraltro, sono annotati alcuni albergatori nelle località di Tolmezzo, Arta e Ampezzo. E' noto, tuttavia, che vari “forastieri” iniziarono a soggiornare nei Forni Savorgnani – come afferma don Fortunato De Santa - sin dal 1893.

Il paese, dalla metà del '900, fu punto d'arrivo per i soggiorni di bambini e giovani alloggiati nelle colonie. Una di tali strutture ricettive è la colonia O.D.A. (Opera Diocesana di Assistenza) di Gorizia. Costruita negli anni 1955-'57 più in alto dell'albergo Cridola,

presso il torrente Calda, verso il Passo della Mauria, registrò i primi arrivi nel 1958. Dotata di 600 posti letto e chiuse l'attività alla fine degli anni '80. Il paese fu meta pure dei boy scout, che ancor oggi allestiscono i loro festosi campeggi nella valle.

3.1 Trattoria " Alle Alpi"

La trattoria " Alle Alpi" è menzionata nella Guida del Marinelli del 1898. Si trovava a Vico ed era gestita dall'albergatore Pietro Gismano, detto " Seck" , che con molta probabilità era in grado di offrire qualche posto letto. Poi, dal 1902, l'azienda fu condotta da Ermenegildo Pavoni " Primari" e dalla moglie Alice Ticò. Più tardi, secondo l'Elenco degli esercenti del Comune di Forni di Sopra, firmato dal sindaco Pavoni nel 1912 (ACFC), Ermenegildo Pavoni volle aprire un negozio di " vino all'ingrosso e salsamentaria" , al civico numero 191 ed era in " attesa di licenza" .

Nei decenni successivi la trattoria " Alle Alpi" è portata avanti dai discendenti del Pavoni, Agnese e Antonio e dal figlio di quest'ultimo, Gildo, sino al 1995, quando vendette l'azienda a Fabio De Santa, che l'ha in gestione ancor oggi, in Via Nazionale, con la denominazione di bar pizzeria Alle Alpi.

3.2 Negozio e albergo " All' Ancora"

Il negozio e locanda " All' Ancora" divenne albergo alla fine dell'800 e fu attivo fino al 1982. Si trova a Vico, sulla strada per il Passo della Mauria. Riguardo al nome, si sa che nella Guida del Valentinis del 1903, esisteva a Udine l'albergo All' Ancora d' Oro, ma la struttura fornese è più antica. L'originale portale di entrata ottocentesco è ancora visibile presso il borgo Tarandan, lungo la vecchia strada per il Passo della Mauria.

L'attività fu in gestione a Giovanni e Antonio Tabacchi nel periodo 1858-1868, ma probabilmente aveva una sede diversa dall'attuale edificio. Fu poi condotto da Alessandro De Pauli " Barba Sani" (Zio Sandro) dal 1869, come risulta dai libri contabili dell'ACFC, sino alla sua morte, avvenuta il 28 aprile 1895. Nella Guida commerciale della provincia, edita in quello stesso anno, Alessandro De Pauli è segnato solo come esercente di " coloniali" , non come albergatore o osteria. L'azienda invece è definita " locanda" in un articolo pubblicato su *La Patria del Friuli* del 26 febbraio 1890; in esso si informa che " il

macellaio M. di Ampezzo, venuto quassù (a Forni di Sopra, n.d.a.) pei suoi affari, nel cortile della locanda all' *Ancora* scivolò sul ghiaccio, cadde e si ruppe una gamba” .

In un documento fra osti del 1891, che contiene forniture dal 5 febbraio 1885 agli eredi Tabacchi fu Antonio, l' esercente Alessandro De Pauli vanta un credito di lire 3876 e 65 centesimi per merci, come: burro, carne, mattoni, grano da Tolmezzo, chiodi, carte da gioco, lardo, carta da burro, birra, loganega (salsiccia), carne castrato, carne vitello, carne pecora, formaggio, carne vacca, salame, uccelli, nolo cavallo, nolo Ampezzo, pasta e vari giri di altri conti¹⁶.

Nel 1898, secondo la Guida del Marinelli, l' albergo, sito a Vico, è diretto da Pasquale Candotti e possiede 12 camere. E' citato pure nella Guida Ciani-Seccardi del 1902, per la gestione di Dante Zagatti, coadiuvato dalla moglie, Eulalia Maresia. In seguito il magazzino e la locanda passarono in mano a Lino De Marchi di Tolmezzo, secondo quanto scritto nel 1980 da Elio Dorigo. “ Lino De Marchi, fu Paolo” risulta, nella Guida del Valentinis (1910), pure in veste di “ commerciante di legnami” , nonché proprietario dell' albergo “ Alle Alpi” di Tolmezzo.

L' albergo All' Ancora di Forni di Sopra è citato nel 1893 da don Fortunato De Santa nella sua “ *Prefazione ai Cenni Monografici dei Comuni di Forni di Sopra e di Sotto Savorgnan*” , perché porta “ i forastieri che nella stagione estiva vengono, come dissi, a villeggiare fra di noi” . Lo comprò in seguito Giovanni Venier, fu Giovanni, ed è con quel nominativo che è menzionato nella Guida del Valentinis del 1910, nella quale egli risulta anche proprietario di una decina di segherie, di alcuni molini e di qualche centralina per la produzione dell' energia elettrica, sparse in tutta la montagna friulana, nonché dell' albergo “ Al Leon Bianco” di Tolmezzo e di quello con lo stesso nome di Forni di Sotto.

La gestione dell' albergo All' Ancora, nel 1910, era affidata a Maddalena Polentarutti, pure citata nella Guida del Valentinis. Si sa che la titolare era figlia di Giovanni Polentarutti, di Villa Santina. Nella gestione era impegnato anche il marito, Enrico Pellizzari, soprannominato “ Pronti” . Enrico Pellizzari è esercente di attività di “ liquori / coloniali / vini” nella Guida Ciani-Seccardi del 1902.

C' è, inoltre, una scherzosa frase in rima riguardo a questa coppia, come dicono Aurelia Cella e Oreste Cappellari: “ Pronti e Maddalena duta la nuot i si rimena” (... tutta la notte si dimenano). Maddalena Polentarutti è anche menzionata nell' Elenco degli esercenti del Comune di Forni di Sopra, firmato dal sindaco Pavoni nel 1912 (ACFC), in veste di

¹⁶ “Estratto conto verso A.o De Pauli fatto il 27 agosto 1891”, ms. Collezione famiglia Vasco Candotti, Forni di Sopra.

“albergatrice”, oltre che titolare della rivendita di “vino e liquori al minuto e salsamentarie” di Vico, al civico numero 180. Da una serie di corrispondenze il Pellizzari, che si firmava con soprannome di “Pronti”, risulta attivo nel 1913 (ACFC). La coppia Pellizzari Polentarutti proseguì nella gestione sino al 1919, poi passò ai fratelli Schiaulini “Lefi” fino al 1924. In seguito toccò a Valentino Beccari e alla moglie Zaira Sala fino al 1933.

Il “fogolâr” dell’albergo All’Ancora è oggetto di ricordo anche da parte di Chino Ermacora nel 1935, assieme ad altri importanti alberghi carnici. Scrive ancora Ermacora che in questo albergo giunsero nell’Ottocento dei viaggiatori particolari, come lo studioso Torquato Taramelli e Antonio Stoppani (Lecco 1824 - Milano 1891), scienziato e sacerdote rosminiano. Doveva essere il 1874, dato che è del 1875 la prima edizione de “Il Bel Paese”, celebre diario di viaggio italiano, scritto appunto dall’abate Stoppani. “Il Passo della Mauria non è molto alto, è bellissimo, tutto verde e boscoso – scrive Stoppani a pag. 54 – (...) passati dal Cadore alla Carnia ci fermammo per pranzare a Forni-di-sopra (grafia orig.), il primo paese che si incontra nella Valle del Tagliamento L’oste cortese ci sta ritto innanzi.

‘ – Comandano, signori? - ’

‘ - Sì, signore; da pranzo - ’ .

‘ - Che cosa desiderano da pranzo? - ’

‘ - Quello che avete - ’

‘ - Non ho niente, signori - ’

‘ - Allora è inutile il dirci che cosa desideriamo. - ’

Si rise naturalmente, e l’oste rise anche lui. Tuttavia bolliva un certo pentolone con entro non so che cosa. L’oste ci disse che era dell’armenta, cioè con rispetto, carne di vacca, secca e affumicata. Detestabile, vedete! Un odore!... un sapore!... Via! Si mangiò, poi un gran carro a due cavalli ci trasportò la sera a Tolmezzo e la prosastica vettura, sotto un cielo oscuro e piovoso, a Udine il giorno seguente” .

La carne cui fa riferimento il racconto, in linguaggio fornese, è “las piëndalas” . L’oste che accolse così spiritosamente tali viaggiatori, con molta probabilità, era lo stesso proprietario e cioè “Barba Sani” . Personaggio a tutto tondo, egli era una sorta di rustego goldoniano, cui le donne poco di buono non potevano dire di no. “A Barba Sani no si po dî di no” . Gli avevano messo addosso questo lungo epiteto, soprattutto le sue coetanee – ricorda Luigia Comis -, ma egli è pure ricordato da Elio Dorigo, nel paragrafo sull’usura fornese. C’è chi rammenta la vicenda triste di certe “mogli graziose” usate dal burbero

personaggio come corrispettivo per finanziare il “ dispiendi” , la somma del biglietto per l’ emigrazione del povero marito.

Nel 1949 Alice Fedon risulta la “ conduttrice” dell’ Albergo All’ Ancora, che ne aveva assunto la gestione dal 1934 e, assieme al marito Galliano Tabacchi, la mantenne fino al 1954, quando l’ immobile fu acquistato dalla Cooperativa Santa Maria Assunta. Dal 1955 al 1963 la gestione fu di Renato Deganutti “ Cico” . In seguito il proprietario divenne Antonio Perissutti, che gestì l’ attività sino al 1980, mentre gli ultimi due anni di vita il glorioso albergo venne gestito da Enzo Cella.

Nel 1983 l’ Azienda di Soggiorno e Turismo dei Forni Savorgnani, col finanziamento della Regione di 430 milioni di lire, acquistò l’ albergo, con l’ intento di fornire la zona di una struttura ricettiva “ di almeno 90 posti letto” . Invece l’ attività fu rivenduta ai privati, che non trovarono sbocchi commerciali, perciò oggi la struttura è chiusa e cadente.

3.3 Damiano Antoniacomi; “ Agli Amici” ; “ Dolomiti”

L’ edificio di tale albergo a due piani, si trova a Vico, presso la chiesa di S. Giacomo, ma non è più in funzione. Qualcuno in paese lo ricorda come un’ osteria, piuttosto che come un albergo. Sicuramente era un esercizio commerciale del comparto ricettivo – osteria, locanda o albergo che fosse – e ne fu proprietario, fino alla sua morte Damiano Antoniacomi (1862-1906), detto “ Manuta” . Il padre di Damiano Antoniacomi, di nome Giobatta, secondo i discendenti, aveva fatto fortuna e accumulato i capitali, utilizzati per avviare l’ attività commerciale ed alberghiera, andando a fare il sarto e il tessitore nel Trentino. Lo stesso Damiano era andato a Pergine, in provincia di Trento, ad “ iniziare il mestiere di tessitore, poi rientrò in paese per aprire un’ osteria” , come ricorda Anna Maria Antoniacomi.

Si precisa, allora, che il “ negoziante” Damiano Antoniacomi, di Gio:Batta, d’ anni 26, è citato nella sentenza del 1888, riguardo la causa penale per diffamazione del querelante Ticò Pietro, negoziante, contro 60 paesani. Nella Guida commerciale della provincia del 1895 lo stesso Antoniacomi è segnato, come “ negoziante vini” e nella Guida Ciani-Seccardi, del 1902, come esercente di “ liquori / coloniali / vini” .

Ritornando alla testimonianza orale si sa che, all’ occasione, l’ osteria viene adibita a locanda e, dopo una notevole ristrutturazione, fu intestata come “ Locanda Agli Amici” .

Riguardo alla scelta del nome si puntualizza che, dalla Guida del Marinelli (1898), funzionava a Tolmezzo l' osteria " Agli Amici" , col gestore Giorgio Lessanutti.

" Al piano terra, oltre all' osteria e alla cucina – prosegue la Antoniacomi - c' era un gran focolare con la cappa rotonda, contornato da comode panchine, poi c' era un negozio di generi coloniali, soprattutto granaglie, oltre a spazzole, scope, ferramenta, olio e, perfino carne, scarpe, saponi e dolciumi" .

In quei locali, aggiunge Lia Domeneghetti, c' era un " biel fogolâr" (focolare) con le panche tutte intorno, come usava nelle vecchie locande, ma nel negozio si vendevano anche frutta (" i fics" , fichi), scarpe e granoturco, conservato nella " cjamara dal sorc" , grande otto metri per otto. Inoltre i discendenti ricordano che " nonno Damiano macellava i vitelli e vendeva la carne" . Col passare degli anni Damiano acquistò una " certa notorietà con il commercio di legnami e tavolame – aggiunge la Antoniacomi – e aumentò notevolmente il numero dei campi, dei prati e dei capi di bestiame, compreso il toro, che rendeva particolarmente per l' uso della monta; tutto ciò comportò l' assunzione di personale, dalle donne per la casa, per la campagna a un contabile, ma la morte lo colse a 45 anni, lasciando la moglie e sette figli" .

Damiano Antoniacomi morì a causa di una malattia correlata all' alcol: " Beveva molto... gli piaceva il maraschino fatto con le ciliege di Forni" . Alla sua morte i familiari gli dedicarono una lapide, che ancora oggi è visibile all' ingresso del cimitero con la dedica: " Cittadino integerrimo / marito padre affettuoso" .

Nel 1910 l' esercizio commerciale viene così classificato, come appare nella Guida del Valentinis: " De Pauli Anna vedova Antoniacomi, vini e spiriti" . Ciò concorda con i ricordi di Anna Maria Antoniacomi, che dice: " Alla morte di Damiano i figli maschi vennero messi in collegio, due figlie alle scuole normali e le altre due, una si occupava del personale addetto all' agricoltura e al bestiame, mentre l' altra controllava la locanda e il negozio con la madre" . In quel periodo, all' osteria fu affiancato un campo per il gioco delle bocce. Si giocava " a blinet" e " a pont" (a punti).

Si è trovata una traccia documentaria di una macellazione effettuata da alcuni parenti di Damiano, forse dei collaboratori nella ditta familiare, gestita dalla vedova Anna De Pauli. Si tratta dei fratelli Alessandro e Eugenio Antoniacomi, detti " Menele" , di cui Varutti ha già scritto nel 1998 su " Grande guerra e tracolli economici" . Da libri contabili del 1916 si leggono appunti manoscritti – pur con qualche licenza grammaticale - intitolati: " Esperienza per la Carne che si mete in salsicia" . Segue un elenco analitico di carne " di tora" (mucca), lardo, ossa, sale e " bodela" . C' è pure la " Esperienza" per la

lavorazione della carne di una pecora “ grassa che pesa viva Kili 54” . Desta curiosità il passo conclusivo: “ Questa è una esperienza fata e giusta da me Alessandro Antoniacomi macellaio Provisorio inbulante. Forni di Sopra li 14 luglio 1916” ¹⁷.

Nel diario del parroco don Vincenzo Rainis veniamo a sapere che fine fece quell’ attività alberghiera, infatti, vi si legge che il 7 novembre 1917 a Forni di Sopra “ da soldatesche croate giunte di notte in paese viene completamente saccheggiato l’ albergo Antoniacomi ed introdottivi poi i cavalli” ¹⁸. Anche i ricordi di Anna Maria Antoniacomi confermano che “ venuta la guerra, con l’ invasione della Carnia, la famiglia scappò e venne mandata profuga in un primo tempo a Serino, in provincia di Avellino e, dopo, a Mondovì, in provincia di Cuneo; finita la guerra, rientrata la famiglia a Forni, trova la casa in piedi, ma tutto saccheggiato e distrutto. La condizione della locanda è indescrivibile, dato che i tedeschi l’ avevano usata e al pianterreno avevano messo i cavalli” .

Certi intervistati ricordano che Alessandro Antoniacomi “ Menele” per conservare la carne macellata si era costruito, nei primi decenni del Novecento, un primordiale magazzino frigorifero in una baracca eretta nelle vicinanze di una forra del torrente Tolina, dove non batte mai il sole e dove si forma il ghiaccio naturalmente, persino nelle mezze stagioni. L’ attività di macelleria venne tramandata al figlio Francesco, detto “ Klaine” e, comunque, l’ estro imprenditoriale è giunto fino ai discendenti, che oggi gestiscono un ristorante nella piazza del paese.

Dal 1919 “ lentamente le cose tornarono con gli anni al loro posto – aggiunge la Antoniacomi – restringendo le attività, ma mantenendole tutte; la locanda assieme al negozio continuò il suo lavoro, portato avanti dalla madre fino al 1936 e dalla figlia fino al 1950 con il nome di Albergo Dolomiti” .

Il “ fogolâr” dell’ albergo Antoniacomi è oggetto di ricordo anche da parte di Chino Ermacora nel suo libro del 1935. Dopo il 1950 l’ attività fu in funzione con la denominazione di “ Locanda Agli Amici” , per la conduzione di Mario Almacolle, detto “ Muffa” , che si diletta anche a scrivere versi. Poi l’ attività fu gestita da altri due non residenti, Renato Deganutti e Nino Comisso, soprannominati “ Cico e Nino” . L’ albergo passò in gestione nel 1954, a Valentino Antoniutti, che poi rilevò il negozio e, nel 1956, a

¹⁷ “Giornale di Antoniacomi Alessandro Menele” (1907-1916); “Straccio n. 7 di Antoniacomi Alessandro. Forni di Sopra” 1916, ms. Collezione Casa Antoniacomi di Via San Giacomo, Forni di Sopra.

¹⁸ Giancarlo L. Martina (a cura di), “Diario di don Vincenzo Rainis. Forni di Sopra 1917”, in AA. VV., *Un doul a mi strinzeva il cour. 1917: questo terribile mistero*, San Daniele del Friuli (Ud), Coordinamento Circoli Culturali della Carnia, 1997.

Alessandro D' Andrea, alla famiglia Coradazzi "leie" come bar Acli, ad altri ancora e quindi ad Alba D' Andrea fino al 1968. L' attività era poi di nuovo "in famiglia" con Bruna Zilli, che condusse, stagionalmente, l' osteria. Negli anni 1974 -' 75 l' attività chiuse e l' edificio venne messo in vendita.

3.4 Giovanni Battista Antoniacomi, osteria

Ci sono poche notizie a riguardo. E' presente nella Guida del Valentinis del 1910. Si sa che il titolare era figlio di Luigi Antoniacomi. Dall' Elenco degli esercenti del Comune di Forni di Sopra, firmato dal sindaco Pavoni nel 1912 (ACFC), Gio:Batta Antoniacomi risulta possedere a Vico un "esercizio di vendita di vino al minuto" .

In una Guida commerciale della provincia del 1895, inoltre, è segnata la tale Maria Antoniacomi, come "negoziante vini" .

3.5 Giacinto Cappellari, osteria

Come si nota più avanti, descrivendo l' osteria Clerici di Andrazza, gestita nel 1860 da Giovanni Battista Clerici, tale ambiente era di proprietà di Giacinto Cappellari. Ci sono alcune comunicazioni a dimostrare che c' era un' organizzazione della ditta, poiché il gestore (" G.B. Clerici suo Servo") era in contatto col proprietario, Giacinto Cappellari " Sinto" (1830-1865), figlio di Osualdo " Cjapilai" . Costui era sposato con Mariana Dorigo ed era socio in un' impresa edile in Cadore (Giacinto Cappellari, Antonio Corisello fu Valentino, Giovanni De Pauli fu Giacomo, Antonio e Pietro Pielì fu Pietro), che fece fallimento, dopo il 1862, durante la costruzione della chiesa di Domegge, in provincia di Belluno, costringendo la moglie Mariana, rimasta vedova, ad emigrare col figlio Antonio in Brasile nel 1889. I discendenti brasiliani di tale ramo familiare sono ancora oggi in contatto con i parenti di Forni. Una delle prime aziende a chiedere il pignoramento dei beni della società Giacinto Cappellari e compagni fu la " ditta Genova Giuseppe e fratelli di Pieve di Cadore" , come si legge in certe carte della collezione di Oreste Cappellari. " I àn pignorât ancja i doi cjavai" (Gli hanno pignorato persino i due cavalli), affermano Aurelia Cella e Oreste Cappellari.

Giacinto Cappellari era proprietario di un' altra osteria a Vico, in Cìà di Bisâr. A dimostrarlo è un " Libreto crediti Giacinto Cappellari 1864 Forni di Sopra" (1857-1883), di cm 22 per 32, con copertina di cartone leggero, della collezione di Oreste Cappellari. Contiene una novantina di conti, intestati soprattutto ai paesani, ma pure a valligiani (Giacomo Polo, detto Pach di Forni di Sotto e Giuseppe Davanzo di Ampezzo) e anche a clienti cadorini (Giuseppe De Bon di Domegge e Eugenio De Lorenzo di Lorenzago).

L' osteria Cappellari serve caffè, vino, acquavite, pane, formento, segala, sorgo (mais), cospitoni (sardelle affumicate o aringhe). Vende anche corame (cuoio), olio, formaggio, puina (ricotta) e sapone, comprato solo dalle donne. I conti del locale sono mescolati a prestiti concessi e a fitti attivi di prati, come succedeva in altre osterie. Tra i suoi fornitori di vino ce n' è uno di Lorenzago, un certo Bortolo Mainardi, che il 5 dicembre 1858 gli invia la seguente lettera su carta azzurra:

" A base di vostra 3 scorso, ho consegnato al porgitore Boccali 30 dico trenta vino nero di scelta qualità, che garantisco non si beve di migliore. Alla minuta io lo vendo ad Austriache Lire 2:00.- A voi lo metto ad Austr. Lire 1:60 acciò vi servite anche in seguito, e fate nome al mio genere; di questa qualità ne ho da vendere per tutto l' anno. Ho ricevuto Austr. Lire 12. Dodici- E spesa ai porgitori è di Austr. Lire 1,90. Frattanto vi saluto credetemi l' amico Bortolo Mainardi" .

Gli uomini pagano i conti delle rispettive consumazioni con taglie, borre, toloni (misure del legname grezzo), butirro (burro), o anche con " giornate nella fabbrica" , alludendo ai lavori edili. Pietro Dorigo fu Carlo di Guartana il 14 luglio 1861 pagò 57 centesimi di lire austriache mediante " 1 giornata a far loganiche (salsicce)" . Interessante anche la scrittura riferita a Osualdo Maresia fu Costantino, detto Cassella, che nel 1865 agli eredi del Capellari pagò con " un' opera a metter lino... aL. -,30" , a dimostrare la persistenza della coltura tipica locale (il lino), usata per tessere tela per lenzuola, abiti e camice.

C' è chi paga con " opere fatte a portar fien" , oppure con " giornate drio Carbon n. 3... aL. 3" , segno delle carbonaie da legna presenti in zona. Qualcuno porta " grassa" (letame) per 29 centesimi di lire austriache. Giacomo Cella fu Giovacchino Trintin il 7 aprile 1859 pagò le sue consumazioni con " una pelle di vitello... aL. 6" . Lo scarparo Pietro Pavoni fu Giovanni, detto Gloria, pagò i suoi acquisti con " scarpe" nuove o risuolate per

tutta la famiglia dell' oste; il 9 maggio 1863 Giacinto scrisse: " per un paio scarpe per me... aL. 10" ¹⁹.

3.6 Nicolò Cella, bettoliere; bar " All' Angelo"

In base al racconto di Aurelia Cella e a certi documenti della sua collezione privata, un' osteria nella frazione di Cella esisteva sin dalla metà dell' Ottocento. Ad esempio un conto di debiti intestato a " Depauli Carlo e Fratelli di Gbatta Conte" contiene le consumazioni dal 5 agosto 1858 al 14 novembre 1866; si tratta di " caffè, vin ed acq(uavite) colli fabbri aL (austriache Lire) 2.80" . I carradori De Pauli andavano a bere con i fabbri, perché costoro ferravano i loro cavalli. Il 28 agosto 1861 " ebbe 4 caffè con Giacomo Trintin e li Fabbri rum e bottiglia acq. nell' incontro inferrature cavalli aL. 5.10" . Poi ci sono alcune carte debitoriali a testimoniare la rivendita di vino, liquori ed altri generi, come la promessa di pagare austriache Lire 14 fatta da Alessandro Antoniacomi il 26 dicembre 1867. Tali documenti attestano, dunque, l' esistenza di un' osteria a Cella sin dal 1858.

Passata la Terza guerra d' Indipendenza (1866), ormai i Forni Savorgnani, con molta parte del Friuli sono annessi al Regno d' Italia e Anna Tabacchi, fu Giovanni Maria, vedova di Antonio Cella, detto " Marcantonut" (1807-1838), il 22 marzo 1868 rivolge domanda al Municipio di Forni di Sopra " per continuare nel proprio esercizio di bettoliere e liquorista" , firmando con un segno di croce, poiché " illetterata" . Il Comune risponde affermativamente, comunicando altresì la " tassa in ragione di L. 5 per ogni cento /100/ del prezzo d' affitto per un anno dei locali destinati all' esercizio" ²⁰ .

Nel 1870 c' è la licenza di vendere anche pane, oltre a vino, liquori e acquavite, quindi entrò in funzione il forno al piano terra per fare " pan di siâla, di sorc e di farina blanca, pôc, - racconta Aurelia Cella - e i lassava la muldura in pajament, come una pagnoca" (pane di segala, di mais e di farina bianca, poco, e lasciavano la molenda in pagamento, pari a una pagnotta).

Nel 1894 l' osteria (" minuta vendita di vino e liquori") fu gestita da Giovanna Anziutti di Beniamino, in Via Cella al civico numero 6. Siccome nel " Rilievo Casa e fondi" del 19

¹⁹ "Libreto crediti Giacinto Cappellari 1864 Forni di Sopra" (1857-1883), ms. Coll. Oreste Cappellari, Forni di Sopra.

²⁰ Lettera del sindaco B. Coradazzi del 31 dicembre 1868, prot. N. 1321, ms. Collezione Aurelia Cella, Forni di Sopra.

aprile 1895, stilato dal perito Giovanni De Santa (collez. Aurelia Cella), si legge di “ una camera sopra la stanza del forno” , oltre alla “ Caneva del vino” (cantina) e alla “ Camera sopra la caneva” , dotata di “ due armaieti” , se ne deduce che fungeva pure la locanda.

Negli anni successivi la locanda passò al bettoliere Nicolò Cella “ Talamin” , recensito sia nella Guida commerciale della provincia del 1895, come “ oste” , sia nella Guida Ciani-Seccardi del 1902 e in quella del Valentinis del 1910, come pure nell’ Elenco degli esercenti del Comune di Forni di Sopra, firmato dal sindaco Pavoni nel 1912 (ACFC). Si sa che Nicolò era figlio di Giovanni Cella. “ Al veva la scritta Vendita Vini Meridionali – ha detto Aurelia Cella – e al veva el Squinzano, un vin ros (Squinzano è pure un Comune in provincia di Lecce), il Rodi, un vin blanc e dolç” .

In alcune carte firmate dall’ oste Nicolò Cella il 14 giugno 1913 (ACFC), si legge di un brindisi fatto nella osteria in occasione del ritorno di un reduce dalla Libia.

“ Il sottoscritto dichiara di aver ricevuto L. 3.85 Queste per bibite somministrate in occasione del ritorno dalla Libia del reduce Schiaulini Gioachino Birra 5 bottiglie L.

2.25

	vino litri 2	1.60
	(totale)	3.85
Forni di Sopra li 14/6-13	Cella Nicolò	
Più Colman Arturo (birra 5 bottiglie e liquore alpino)		2.35
Saldati		6.20.

Negli anni ’ 20 l’ esercizio prese la denominazione di osteria “ All’ Angelo” , forse per la vicinanza con le due chiese. Rispetto alla locanda ottocentesca, era situato, infatti, nell’ edificio del 1924, accanto alla chiesa di San Floriano. In merito al nome si sa che dal 1801 esisteva a Udine, in borgo Aquileia, l’ osteria All’ Angelo. Nel 1933 la gestione passò al figlio Luigi Cella “ Coleti Talamin” , che “ lavorava assieme alla moglie e alla sorella” , come ricorda Oreste Cappellari. Poi si susseguirono altri gestori, come Maria Cella, oppure, nel 1964, Vito Cella, detto “ Busa” . Nel 1966 toccò a Anna D’ Andrea “ di Fasenda” e dal 1977 al 1995, quando chiuse, il bar fu portato avanti da Annita Cella.

In una ricerca nei “ Sommarioni” del Catasto Napoleonico si è individuato il soprannome “ Talamin” in varie forme che ora si riportano. C’ è, ad esempio, un “ Valentino Cella di Giovanni Battista, detto Talamini” , oppure un “ Valentino Giovanni Maria Cella di Giovanni

Battista, detto Talarin, e, infine, “ Giovanni Battista Cella quondam Valentino detto Telaurin” . Su quest’ ultima trascrizione si è soffermata l’ attenzione, per l’ assonanza con la parola “ telâr” (telaio), tanto più che altri del casato Cella sono soprannominati “ Trintin” , proprio perché gli avi (esempio: “ Pietro Cella, detto Trentin”) si recavano a Trento per fare il tessitore, lavorando al telaio.

3.7 Luigia Clerici, osteria

E’ presente nella Guida del Valentinis del 1910. Si sa che la titolare era figlia di Valentino Clerici. Secondo il racconto di Luigia Comis, in questa locanda, che si trovava a Andrazza, “ la Gna Vigja a serviva e a tigniva ancia a durmî” (la Zia Luigia serviva e teneva anche a dormire). Veniva chiamata “ Là da la Gna Vigja dal Blanc” (là della Zia Luigia del Bianco, inteso come soprannome di Valentino Clerici). Un altro ricordo dell’ intervistata è che andava lì “ cu la Gna Gjana, ca era sô cugnada” (con la zia Gianna - Ticò in Clerici - che era sua cognata).

Si è individuato un legame con tale attività in un libro contabile del 1860, di cm 32 x 11, con copertina cartonata ricoperta di carta a fiori gialli e neri prestampati, per un totale di 190 pagine, ma alcune sono mancanti poiché tagliate²¹. Un cliente molto assiduo di tale ditta è “ Valentino Clerici il Bianco” , che potrebbe essere appunto il padre della “ Gna Vigja dal Blanc” . L’ azienda si trovava a Andrazza, perché, in tale libro, è scritto che fa portare merci a certi clienti di “ Vico” .

Come, a volte, succede nel libro contabile si trovano certi appunti e alcune carte aggiunte rivelatrici di situazioni economiche articolate. Che il “ Giornale” sia stato scritto da Giovanni Battista (o Giobatta) Clerici è certo, poiché alla fine del conto n. 101, intestato a “ Zatiero Egidio Natel” , troviamo scritto:

“ Oggi 5 11/60 (5 novembre 1860) liquidato dacordo li conti con io sottoscritto et GBatta Clerici si che rimano debitore con partita di mio Fratello di austiL. (austriache lire) quaranta due diconsi a£. 42.00. Egidio Zattiero.
Segue a Carte 120 la sua partita di somministrasione dei detti fratelli Natel.
Registratta in protocollo” .

²¹ Giobatta Clerici, “Giornale 1860-‘61”, ms. Collezione di Oreste Cappellari, Forni di Sopra.

Intanto c'è la firma autografa del debitore Zattiero, cliente affezionato della locanda, che si assume pure i debiti del fratello. Poi compare il nome del creditore Giobatta Clerici, il quale, inoltre, firma alcuni biglietti contenenti informazioni commerciali e finanziarie, come il seguente:

“ Oggi 10/12 60 Eco qui il presente Sig. Osualdo Colman Dal Moru che è stato a fare il suo conto con me Dar Debitore di a£ (Austriache Lire) 3.06 e sono G.B. Clerici suo Servo. Ha saldata la partita Osualdo Colman e rimane creditore di c.mi 99 che lo saldarai dal momento. G.Cappellari” .

Quindi Giobatta Clerici scrive questo giornale contabile e scrive pure dei biglietti, che gli ritornano indietro con “ ordini di Capellari” , come si annota a giornale lo stesso giorno 10 dicembre 1860, quando fa un piccolo prestito di una lira austriaca a Osualdo Colman dal Moru (conto n. 81, in basso). I biglietti dimostrano che c'era un'organizzazione della ditta, poiché il gestore (“ G.B. Clerici suo Servo”) è in contatto col proprietario, Giacinto Cappellari “ Sinto” (1830-1865), figlio di Osualdo. Costui era sposato con Mariana Dorigo ed aveva un'impresa edile in Cadore, che fece fallimento durante la costruzione della chiesa di Domegge, costringendo la moglie Mariana, rimasta vedova, ad emigrare col figlio Antonio in Brasile nel 1889. I discendenti brasiliani di tale ramo familiare sono ancora oggi in contatto con i parenti di Forni.

Le scritture erano tenute sul “ Libro Nuovo” , sul “ Protocollo” , oltre che sul “ Giornale” analizzato. C'erano i “ giri” , cioè dei giroconti tra vari operatori economici del paese. Un debito di una forte entità viene estinto con una “ carta debitoriale” . Il padre e la sorella del gestore collaborano all'attività aziendale, recapitando le cose acquistate a domicilio della clientela, persino “ da Andrassa a vico” .

Che il registro contabile si riferisca ad un'osteria è accertato dai prodotti messi in vendita e annotati, come: vino, vino Mosto, Cipro (vino liquoroso), Rosolio, puncio (punch), Rum, aq. (acquavite), aq. zarpa (grappa), rac (superalcolico; nei Balcani – luogo di emigrazione o di naia per i fornaci - è diffuso il rachi, ottenuto dalla distillazione delle fecce del vino), limonata, polenta, baccalà, cospettoni (aringhe), sardelloni, capretto rosto, butiro (burro), formaggio, fasioli, riso, farina, ovi, ovi in salata (“ uova e radicchio” , piatto da locanda), olio, fulminanti (fiammiferi), caffè, suchero (zucchero), capusi (crauti), sale, pepe, carobole (carrube), sale amaro (lassativo), olio di ricino, sapone, vidriolo, candele e scope.

Tra gli avventori dell' osteria ci sono oltre cento nominativi di Andrazza e diversi abitanti di Forni di Sotto: " Agostino Pollo, Antonio Pollo Stoppa, Valentino Tanbos, Luigi Pollo di Suanin, Valentino Sala, Osualdo Nansivera di Sucion, Giacomo Pac, Antonio Sala Fabbro, Celeste di Giovanni Grande, Lorenzo di Petta, Matia Pagnuc e Vinici Osualdo Ponsa" . C' è, pure, Cromasio Luchini di Sauris. Il 29 ottobre 1860 " Giovachino Schiavolini" ha " avuto con Rusit vino e liquori a£ 1.24" . C' è Pietro Dorigo Guartana che paga gli acquisti di olio e pane con " giornate" in Mauria a legni. " Pavoni Valentina Rossa" approfitta dell' oste affinché le spedisca una lettera, fanno 30 centesimi " più aq. 1/8 suchero cent. 10" . In un altro giorno, la " Rossa" si fa imprestare dei soldi " per andare a Treviso" .

I principali giochi di questa vivace osteria ottocentesca, dove gioca persino l' oste, erano le carte, il Cobo (forse il " Gobbo" , con le carte), le bocce (" le Palle" , probabile traduzione di " las balas"), il " piattello" e il " Battifondo" . Giochi e servizi di ristorazione avvengono di mattina, di sera e, persino, " dopo la Notte" , come accadde a Osualdo Ticò Biral il 12 aprile 1860. Gli spazi per la clientela, oltre alla " Botega" , erano quelli " sopra del tinello" , nella cantina, chiamata pure " Caneva" (cjanive = cantina, in friulano). La locanda doveva inoltre avere una stalla per i cavalli e gli animali da tiro, da soma e da monta.

Infine si ricopia uno straordinario elenco di persone finanziate dall' oste; dato che la liquidità era in possesso dei bottegai e che non esistevano banche sul territorio, allora essi si occupavano anche dei prestiti. I nomi risultano alla fine del libro contabile nel conto intestato " Cassa Scontati 1860" , che si chiude con un totale per austriache lire 263.62 a significare che l' oste agisce da " scontista privato" per detta cifra. Il primo della lista è " il Bianco (Valentino Clerici) con ordine Suo di Giacinto" . Seguono " Osualdo Colman a£ (austriache lire) 12, a Sinto a£ 30, a Gabriele a£ 06, al Marsei a£ 04, a Giovachino Ticò a£ 2.60, più contato a Sinto per Toni Sala a£ 34, a Carlo a£ 24, alla Moglie per le carege (sedie) a£ 12, a Giacomo Pac a£ 24, a Vilada a£ 06, a Mariana a£ 12, a Coradaz a£ 18, a Luigi Lirussi Tina a£ 4, al figlio di Zatiero a£ 6" .

Un' ultima notazione: in un foglio inserito nel libro c' è una lista di pane " fatto e quello che è trasportato a Vico" . Ciò dimostra che questa locanda – di Andrazza - possedeva un forno e nel 1861 la panificazione ha funzionato circa ogni 7 o 10 giorni.

3.8 Cooperativa di consumo, liquori, coloniali, vini

Sorta nel 1900, a Vico, ad opera del parroco don Fortunato De Santa come Cassa di Prestiti “ Santa Maria Assunta” , con annesso Magazzino cooperativo, nel 1902 è citata nella Guida Ciani-Seccardi, poiché aveva attività di “ liquori / coloniali / vini” . Compare pure in altre guide e nell’ elenco del sindaco Pavoni del 1912, con la specifica “ vende solo ai soci” . Fu di grande ausilio al paese, poiché portò a calmierare i prezzi delle altre attività, ma soprattutto perché sconfisse l’ usura. Ricordato il centenario dalla sua fondazione, nel 2000, con intervento di un folto pubblico ed autorità, è a tutt’ oggi operativa nella stessa sede di Vico, con l’ attività di bar e pizzeria.

Dopo la Seconda guerra mondiale si succedettero varie gestioni, tra le quali quelle di Lido D’ Andrea, Gelindo Pavoni, Edoardo D’ Andrea e Anna D’ Andrea.

3.9 Antonia Coradazzi, vino

Figlia di Felice Coradazzi e vedova di un Ticò, è presente nella Guida del Valentinis del 1910. Il nome della famiglia è tra i più antichi del paese, risalendo al Cinquecento, quando i Coradazzi erano una compagnia di trafficanti, cramari e viaggiatori. Commerciavano in vino, farine e granaglie acquistati a Udine “ sul principiare del 1522” in cambio delle balle di lana che vi inviavano da Forni. Queste ed altre notizie sulla famiglia si trovano nell’ Archivio Gortani, presso l’ ASU.

3.10 De Pauli “ Cont” , albergo “ Alla Rosa”

Il 6 ottobre 1872 il falegname Antonio Antoniutti, detto “ Bisaru” , riceve da Lesandro (Isidoro?) De Pauli, “ so dal conte” (giù dal Conte) n. 15 libbre di formaggio. Si annota l’ acquisto sul suo libretto contabile, alla carta 31, dove scrive di “ aver pagato 7 cafe e 2 litri e meso so dal conte” (Collez. di Aurelia Cella).

L’ osteria e negozio “ Dal Cont” (“ Dal Conte” , si tratta di un patronimico, la nobiltà qui non c’ entra), si trovava a Vico, dove oggi ha sede la Banca di Credito Cooperativo; più tardi prese il nome di Albergo Alla Rosa. Riguardo al nome si sa che a Udine operava dal 1876

l'osteria Alle Due Rose, in borgo Grazzano, la cui insegna è custodita al Museo Friulano di Arti e Tradizioni Popolari di Udine.

L'albergo Alla Rosa di Forni di Sopra è menzionato nella " *Prefazione ai Cenni Monografici dei Comuni di Forni di Sopra e di Sotto Savorgnan* ", editi nel 1893 da don Fortunato De Santa, poiché portava " i forastieri che nella stagione estiva vengono, come dissi, a villeggiare fra di noi" .

Lo nomina esplicitamente la Guida del Marinelli del 1898, a nome di Ebe De Pauli e si legge che è sito a Vico e possiede ben 16 camere. E' citato pure nella Guida di Ciani-Seccardi del 1902 e in quella del Valentinis del 1910, come " De Lorenzo Ebe vedova De Pauli, Albergo Alla Rosa" , e in paese ricordano Ebe De Lorenzo, vedova di Ferruccio De Pauli. Sotto questo nome l'albergo Alla Rosa compare pure nell' Elenco degli esercenti del Comune di Forni di Sopra, firmato dal sindaco Pavoni nel 1912 (ACFC). Possedeva campi di bocce per il gioco " a balinet" e " a pont" .

All'albergo Alla Rosa, come emerge da un ricevuta su carta intestata (ACFC), il 5 dicembre 1913 il Municipio di Forni di Sopra offrì da bere

" per ricevimento Reduci Glorioso Batt.ne Tolmezzo vino litri 7	L.5.60
1 bott. Vermut	L. 2.00
(totale)	L.7.60" .

In seguito fu gestito da Lino e Dina De Pauli. Negli anni ' 30 la gestione passò a Eufemia Ferigo e Girolamo Coradazzi. Il " fogolâr" dell'albergo Alla Rosa è oggetto di ricordo anche da parte di Chino Ermacora nel suo libro del 1935. Dal 1945 al 1952 fu un circolo ricreativo dell' Enal a cura di Gabriele Ticò, poi chiuse i battenti.

3.11 Giovanna De Pauli, vini e spiriti

Attività citata dalla Guida del Valentinis del 1910. Si sa che la titolare era vedova De Pauli, ma nell' Appendice alla Guida stessa, contenente le modificazioni agli elenchi desunte dalle revisioni dei municipi, a pag. 180, leggesi che è " ditta da cancellare.

3.12 De Pauli, “ Alla Speranza”

Resta a Vico una scritta nera in campo bianco “ Negozio Alla Speranza” in un edificio con portale ottocentesco in pietra bugnata e robuste inferriate alle finestre; conosciuto anche come casa “ Cansian” , oggi è chiuso. Nel “ Registro di Cappellari Gregorio Saco” (1879-1898), che faceva il fabbro (ACFC), c’ è un conto intestato al tale Canziano De Pauli. Sono segnate una serie di partite commerciali dal 1875 al 1888, riferite alla fabbricazione di forche, caldaie, catene “ da fogo” , “ manere, manarini” (asce) e tante “ lame per le sgalbere” (zoccoli chiodati da ghiaccio). Il De Pauli paga, in varie occasioni con “ baccalà, formaggio, fasioli” , ossia con merci tipiche di un negoziante, quindi potrebbe essere lo stesso “ Cansian” del negozio Alla Speranza.

Nella Guida commerciale della provincia del 1895 è segnato il tale Francesco De Pauli “ oste” ; poteva essere lui a gestire tale locanda? Di sicuro si sa, dalla Guida del Marinelli del 1898, che Alla Speranza era una trattoria, gestita da Enrico Pellizzari. Nell’ Elenco degli esercenti del Comune di Forni di Sopra, firmato dal sindaco Pavoni nel 1912 (ACFC), c’ è una Anna De Pauli, che a Vico risulta “ negoziante di vini e liquori al minuto” . Era la stessa ditta?

Sempre nell’ ACFC si conservano tre Libri contabili “ del negozio Alla Speranza” con scritture che vanno dal 1899 al 1906 e, siccome non è citato nella Guida del Valentinis del 1903, né in quella del 1910, si può ipotizzare che non tutte le attività ricettive rientrassero nelle rilevazioni statistiche economiche della Camera di commercio, oppure c’ è un’ altra spiegazione.

Il 6 ottobre 1904 il gestore del negozio Alla Speranza si segnò, nel relativo registro contabile, una fornitura per i servizi di ristorazione, a dimostrazione che non tutte le attività alberghiere venivano regolarmente denunciate al Municipio e catalogate negli annuari della Camera di commercio: “ Patate Albergo Kg 50 (...) Albergo Patate Chg 157,90” .

Come già scritto da Varutti nel 1993, in un articolo sui libri contabili, nel negozio Alla Speranza si svolgevano operazioni di cambio monetario il 10 ottobre 1899 da parte di Giovanni Venier, grande imprenditore carnico. La madre di costui, secondo la testimonianza di Adelchi Marin, era Domenica Blarzino; originaria di Lauco, era detta “ la vedue” (la vedova) e commerciava. “ A veva i napoleon tal tamon” (aveva i napoleoni – monete d’ oro francesi – nel timone del carro). “ No saveva scrivi e ‘ a firmava cun t’ un sen di

crôs, però ‘ a saveva notâsi i numârs” (Non sapeva scrivere e firmava con un segno di croce, però sapeva annotarsi le cifre).

Non essendoci dei cambiavalute in zona, se non presso le banche di Tolmezzo e Udine, oltre a forti quantità di marchi in banconote, oro e argento, Venier scambiava molti fiorini e corone austriache, altrettanti marenghi francesi e monete svizzere, pochi dollari (“ Scudi american”) e altri scudi. Due mesi più tardi le valute francesi erano prevalenti e vi era pure uno “ Scudo Africa” , indizio dell’ emigrazione fornese e della presenza di soldati di Forni nelle imprese coloniali dell’ Italia, infatti la fondazione della colonia Eritrea risale al 1890. E’ stato trovato un prontuario dei cambi di 16 pagine, scritto a mano nel 1870, per passare: A) dalle lire austriache (in uso nel Regno Lombardo Veneto) alle lire italiane (del Regno d’ Italia); B) dai fiorini austriaci (in uso nell’ Impero Austro-Ungarico) alle lire italiane; C) dalle lire italiane alle lire austriache; D) dalle lire italiane ai fiorini austriaci²². Non si sa se lo usasse proprio Giovanni Venier, certo è che era assai complicato muoversi tra tutte quelle monete ufficiali.

L’ industriale Venier era benvoluto in paese, come emerge dalla seguente carta manoscritta dal sindaco Antonio Pavoni (ACFC), che probabilmente fu letta all’ inaugurazione dell’ illuminazione elettrica pubblica di Forni di Sopra nel 1900, primo fra i paesi della provincia ad avere tale impiantistica, mentre Udine se ne era dotata sin dal 1889, tramite l’ Impresa Volpe-Malignani:

“ Plaudo ad una iniziativa che ebbe completamente la sua esecuzione e tributo parole di lode al sig. Giovanni Venier che volle dare a questo Comune un impulso di progresso non senza sacrificio finanziario.

A nome del Municipio di Forni di Sopra e dell’ intera popolazione ringrazio l’ intraprendente industriale di averci procurato, tra i primi, l’ illuminazione elettrica sperando che la sua attività e le sue larghe vedute ritornino a suo vantaggio ed a quello del paese che è fiero di aver appoggiato l’ iniziativa del sig. Venier” .

²² “Tariffa di raguaglio delle monete di valuta austriache in valuta italiana e viceversa. Compilata con la massima esattezza sui dati finanziari e commerciali. Anno 1870”, ms. ACFC

3.13 Giuseppe Dorigo, osteria

Operava a Andrazza per la mescita di vino, vin brulè, birra, brodo carne e somministrazione di pan, formaggio, polenta, sale, lardo, luganega, minestra, carne vitello, sardelle, capussi ed altro. Vendeva anche generi, come il sorgo turco, orzo, furment, cioccolato, olio di oliva, fulminanti (fiammiferi), tabacco, corame (cuoio), bombaso da calze (cotone), rigado, tela stopa, pano filato e, persino, seta, un vaso di Terriaca fine o polvere di schioppo. Vendeva pure grandi quantità di pane, perciò doveva avere un forno.

C'è un libro contabile a testimoniare l'attività. Il registro, di cm 20 x 29, con copertina di cartone e etichetta per il titolo, contiene nelle prime facciate una ordinata rubrica dei conti intestati ai vari clienti, per un totale di 208 pagine, ma alcune sono mancanti, poiché lacerate²³. Il soprannome di famiglia dell'oste è "Farinel", come si legge nel conto n. 106, intestato a Teresa Dorigo detta Modesta. Dal conto n. 159 si sa che Valentino Clerici Bianco ha una Bottega da tessitore.

Il 6 agosto 1862 i Chiap, noti prestatori di denaro, vanno a bere con "Francesco De Pauli di Paolo detto Conte", che pure lui non disdegnava di concedere il prestito ad interesse. Spese il De Pauli lire austriache 2.43, come è registrato nel conto n. 198.

Molti avventori sono segnati "per vin di gioco con..." . Imperversavano i giochi con le "balle" (bocce), il "terabacu", oppure c'è il "cotoccio". In base ai vocabolari della lingua friulana, il "cotècjo" è un modo di giocare alle carte, detto anche "vinciperdi", perché vince chi fa meno punti; il cotècio era conosciuto anche in area veneta. E' un gioco di carte simile allo scopone, oppure allo "scaraboç", più diffuso oggi.

Un cliente, il tale Giacomo Della Chiesa, il 16 gennaio 1860, entra in osteria per bere vino "in Maschera". Non è un caso isolato. Dunque, a Forni, il mascherarsi a Carnevale è un atto ludico che consente al soggetto mascherato di scherzare, di giocare e divertirsi dinanzi a tutti, in piazza e, pure, in osteria. Anche a Venezia era d'uso spostarsi mascherati nel periodo di Carnevale e nella stessa Venezia, durante tutto l'anno, si tenevano spettacoli in piazza, come il "giuoco di forze", che era una piramide umana, eseguita all'aperto da uomini a petto nudo, come attesta l'album di immagini del 1740, intitolato "Forestiere illuminato intorno alle cose più rare, e curiose, antiche, e moderne della città di Venezia".

²³ "Libro Partite di me Giuseppe Dorigo N. 1860", (1859-1875), ms. Archivio del Circolo Fornese di Cultura (ACFC).

Alla locanda Dorigo c'è chi beve limonata, caffè nero, caffè bianco, caffè con ovo e pan, caffè e burro, oppure un "guttisin", altri invece si fanno i "gotoni Zarpa (grappa)", di rum o di "Ungarese".

Le donne pagavano i loro debiti – inclusi quelli dei figli e dei mariti - soprattutto con tela, capretti, trasporti di fieno, mentre gli uomini pagavano con le "taglie" dei disboscamenti, la pastoreccia di pecore, la pretesa di legni nel bencomune, la fattura di telaj, la condotta di tavole, la condotta di un fagotto, oppure con burro, vitelli, pelle di vitello ed altro.

L'oste faceva anche dei piccoli prestiti. Aveva due dipendenti Anna e Floriana Pavoni "Francischina", che nel 1861 ricevono "un anno di salario a£ 48". Le lire austriache nell'anno successivo ammontano a 72, come emerge dal conto n. 190. Vi sono annotazioni anche di nolo, perché l'oste noleggiava probabilmente mezzi o animali da trasporto, a specificare che l'imprenditore non si fermava ad esercitare una sola attività. Trovava persino il tempo di giocare con i suoi avventori e segnava il tutto regolarmente.

Passa molta gente in questa locanda, ad esempio il 26 dicembre 1860 Pietro Pielì detto Gheru Segat effettuò una "spesa con i Saurani a£ 7.15". Riga dopo riga, ci si lascia trasportare in un mondo affascinante, per scoprire che Giovanni Ticò detto "Puina", e anche "Tissut", il 15 aprile 1860 comprò un "abecedario" per 24 centesimi.

Da questo libro contabile si riporta l'elenco degli intestatari dei conti, in ordine alfabetico e qualche altro nome individuato, con il relativo soprannome – persino con svariati soprannomi - di famiglia, per far notare la varietà e la fantasia del tempo.

" Agnoli Santo d.o (detto) Pacca Macellajo di Val di Cadore

Agnese Pietro Pirissa qu. (quondam) Innocente

Agnese Tomaso d.o Macan qud. Antonio

Antoniacomì Alessandro – Manda

Antoniacomì Andrea d.o Pirinot

Antoniacomì Giacomo d.o Chitinin

Antoniutti Luigi d.o dalla Frusitina

Antoniutti Michiele di Menigut

Anziutti Giuseppe Colet Ruotajo

Anziutti Innocente d.o Moru

Anziutti Luigi Colet

Anziutti Pietro Colet d.o Comissari

Capellari Antonio d.o Principin

Capellari Giacinto fu Osualdo
Capellari Giorgio qud: Osualdo
Capellari Giuseppe Tomasina
Capellari Luigi fu Gio:Batta d.o della Vedova
Capellari Tomaso d.o Grazioso
Cella Anna vedova fu Antonio
Cella Antonia d.a della Paola Trintin
Cella Antonio e Giacomo Fratelli fu Martino d.o Quajat
Cella Antonio ed eredi qud: Gioachino d.o Trintin
Cella Antonio qud: Gio:Batta Trintin
Cella Giacomo fu Gioachino e Sorelle Trintin
Cella Gio:Batta fu Antonio Crovat
Cella Gio:Batta del Colle
Cella Gio:Batta di Gregorio – Rigori (dal friulano “ Gregori”)
Cella Giorgio d’ Agostino
Cella Luigi qud Martino Quajat
Cella Natale d.o della Paula – Trintin
Ciani Sig. Gio:Batta Negoziante in Tolmezzo
Clerici Gio:Batta – Patriarca
Clerici Pietro d.o Bon
Clerici Pietro d.o Doito
Clerici Pietro Antonio d.o Vorela
Clerici Valentino di Serafino d.o Bianco
Colman Agostino e Pietro Fratello Moru
Colman Antonio di Gio:Batta Palot
Colman Antonio di Gio:Batta d.o Tuninuto
Colman Filippo di Mar di Menia
Colman Gio:Batta Palot
Colman Giovanni e Giuseppe Fratelli quondam Gio:Batta d.o Moro
Colman Giuseppe d.o Moro e Famiglia
Colman Giuseppe Palot
Colman Isidoro di Valentino d.o dal Moru
Colman Luigi fu Valentino d.o Palot
Colman Maria e Margherita Palot

Colman Maria d.a dal Moru
Colman Mattia d.o Pagnuc di Forni di Sotto
Colman Osualdo qud: Gio:Batta del Moro
Colman Valentino fu Gio:Batta d.o Plazzaretta
Coradazzi Antonio d.o Capillin Overo sua figlia Mariana
Coradazzi Antonio di Tomaso
Coradazzi Giovanni d.o Cattarin
Coradazzi Giuseppe di Tomasina
Coradazzi Luigi fu Fortunato fu Felice d.o Tus e Consorti (nel senso di familiari)
Coradazzi Serafino ed eredi fu Felice
Corisello Antonio
D' Andrea Carlo del fu Zompo di Vico
D' andrea G.Batta Miot
D' andrea Tomaso del Zomp
Della Chiesa Giacomo d.o Cannalli
Della Chiesa Giovanni – Nai
De Lorenzo Eugenio di Lorenzago Maestro
De Pauli Canziano di Giacomo Conte
De Pauli Carlo di Gio:Batta d.o Conte
De Pauli Epifanio d.o Conte
De Pauli Francesco fu Paolo d.o Conte
De Pauli Gio:Batta d.o Proliguta
De Pauli Giordano Conte
De Pauli Giovanni e Pirissa Compagni
De Pauli Pietro Epifanio fu Paolo d.o Conte
Deputazione Comunale di Forni di Sopra
De Santa Giovanni e Pirissa Compagni
De Santa Pietro d.o Mina
De Santa Serafino detto Cuogu
Dessanta Daco
Dessanta Go:Batta di Zualdon
Dessanta Osualdo d.o Pasea
Dorigo Ambrogio d.o Bodin
Dorigo Angelo d.o Signorin e Famiglia

Dorigo Diodato qud: Clemente
Dorigo Emidio di Agostino
Dorigo Luigi qud: Antonio d.o Mit
Dorigo Luigia vedova fu Adam
Dorigo Pietro fu Carlo d.o Guartana
Dorigo Pietro d.o Carpet
Dorigo Valentina vedova del fu Giacomo Rissolatti
Dorigo Valmassoni Catterina vedova fu Giovanni
Ferigo Giacomo d.o Busi
Ferigo Gio:Batta detto Catan
Landi Carlo macellajo di Val di Cadore
Lerussi Gio:Batta Guardia Boschiva
Lozza Angelo detto Pilon
Maresia Osualdo d.o Cassella
Maresia Vincenzo
Marioni eredi Burigatin
Ortis Gio:Batta d.o Rosso – Pilusin
Pavoni Andrea d.o Regina
Pavoni Anna di Floriano Francischina
Pavoni Floriano d.o Checca
Pavoni Gio:Batta d.o Regina
Pavoni Giuseppe di Giacomo
Pavoni Pietro d.o Gloria
Pavoni Valentino Tinotis
Perisutti Gio: Maria d.o Moret
Perisutti Giovanni fu Vigili
Pieli Pietro d.o Gheru, Segat
Pieli Pietro Ciavroul
Polo Agostino di Giovanni di Forni di Sotto
Polo Antonio Poschiadea – Forni di Sotto
Polo Antonio quo: Simone di Forni di Sotto
Polo Antonio d.o Stopa di Forni di Sotto
Polo Celestino di Forni di Sotto
Polo Filippo d.o dal Nodar di Forni di Sotto

Polo Giacomo d.o Bastiana di Forni di Sotto
Polo Gio:Batta Titta Maciò di Forni di Sotto
Polo Lorenzo d.o Petta di Forni di Sotto
Polo Luigi di Giovanni Oste di Forni di Sotto
Polo Pietro Posciadea di Forni di Sotto
Rissolati Gio:Batta qud: Giacomo
Ruardi Giacomo d.o Acon
Ruardi Giacomo fu Valentino Minot Ora sua Moglie Teresa Dorigo detta Modesta
Ruardi Giacomo Quai
Ruardi Leopoldo e Consorti – Quai
Ruardi Lodovica d.a Minota
Sala Valentino fu Valentino d.o della Muta di Forni di Sotto
Salon Luigi d.o Zimul d' Ampezzo
Schiaolini Giovanni e Gioachino Fratelli Titi
Schiaolini Pietro d.o Siroc
Tabacchi Giovanni e Antonio Fratelli
Tavoschi Sig. Giovanni di Tolmezzo
Ticò Andreana q: Pietro Marchiò
Ticò Antonio Deoniso
Ticò Enrico fu Valentino e Consorti d.o Tis
Ticò Gabriele qud: Gio:Batta
Ticò Giacomo Valier fu Pietro d.o Marchiò
Ticò Gioachino d.o del Vecchio
Ticò Gio:Batta di Sebastiano d.o Pinta
Ticò Gioele fu Gio: Batta Marchiò
Ticò Giosuè di Antonio d.o di Biral
Ticò Giovanni di Gaetano Ferro
Ticò Giovanni Maria q. Giovanni Ferro
Ticò Giovanni fu Pietro Marchiò
Ticò Giovanni d.o Puina – Tissut
Ticò Giovanni Tissut d.o Picina
Ticò Giulio di Gabriele
Ticò Lucia vedova d.a Tineta
Ticò Luigi d.o Carandin

Ticò Luigi q: Gio: Antonio d. Tissut
Ticò Luigia vedova Tinetu
Ticò Nicolò d.o Culau
Ticò Osualdo di Antonio d.o Dinuto
Ticò Osualdo qud: Antonio d.o di Biral
Ticò Sebastiano Ferro
Ticò Valentino d.o Tinobello di Sebastiano d.o Mello – Ferro
Tonello Antonio d.o Ciaspa di Forni di Sotto
Ulian Elisabetta Vedova del qud. Antonio d.a del Longo
Ulian Filippo, Fratello e Famiglia
Ulian Filippo fu Antonio d.o Longu
Ulian Luigi d.o Longut
Venier Lazzaro e Francesco Fratelli d.i Cicut di Forni di Sotto
Zattiero Agostino d.o Pascualin
Zattiero Angelo di Vinceslao o fratello Antonio
Zattiero Egidio e Consorti fu Fortunato Natel
Zattiero Eredi fu Fortunato d.o Parone
Zattiero Sig. Giuseppe qud: Valentino d.o della Longa
Zattiero Vincenzo di Giuseppe d.o Cenno
Zattiero Vinceslao fu Arcangelo d.o Bao – Miot
Zuliani Luigi di Basagliapenta

3.14 Marcellino Ferigo, vini, spiriti e grani; “ Borgo Nuovo”

Attività citata dalla Guida del Valentinis del 1910. Si sa che il titolare era figlio di Pietro Ferigo. Il negozio, sito a Vico al civico numero 212, è pure contenuto nell' Elenco degli esercenti del Comune di Forni di Sopra, firmato dal sindaco Pavoni nel 1912 (ACFC). Il titolare, in tal elenco, possiede un secondo esercizio a Vico, al civico numero 230, sempre di vendita di vino e liquori. Secondo Tranquillo Ferigo l' attività ebbe inizio nel 1902, a cura di Marcellino Ferigo, come esercente di “ osteria e panificio” . Dal 1920 al 1934 l' azienda cambiò nome in “ Fratelli Ferigo” , poi divenne “ osteria e pasticceria” per la gestione di Ippolito Ferigo, figlio di Macellino, con specialità di gelateria dal 1940; “ il ghiaccio fino ai primi di agosto veniva dal Tolina con una slitta” . Nel 1956 Tranquillo, figlio di Ippolito, gestì

l'attività di " bar, pensione e ristorante Borgo Nuovo" sino al 1993, anno di cessazione. Dotata di 11 camere e 24 posti letto la pensione, offriva il gioco delle bocce " balinet e pont" e un caratteristico pergolato con l' unico vitigno in paese. Nel 2001 esercita attività di affittacamere.

3.15 Pensione " Genzianella"

Attiva dal 1967 al 1996 con Valentino Perissutti " Mosile" e i suoi familiari. Essendo situata su un rilievo sopra Vico, in località Polvirara, fu meta di passeggiate dei turisti udinesi e triestini, che poi si rificillavano con bibite in estate e cioccolate ed altro in inverno.

2.1 Osteria " Al Mauria"

Situata sulla statale n° 52 " Carnica" a 5 chilometri da Vico ai piedi dell' omonimo passo montano (m. 1295), era punto di riferimento obbligato per i transiti col Cadore. Fu gestita da Lino e Santina Anziutti " Minut" , figli della " gna Nini" (Antonina Anziutti " Piretu"), dal 1946 al 1957: anno in cui venne costruito, ma non terminato, il fabbricato a fianco che poi diventerà l' albergo Cridola. Nel 1950 invece viene eretta la chiesetta.

Dai libri contabili, gentilmente concessi da Giulio Pavoni, emergono diverse annotazioni anche precedenti all' apertura aziendale, che riferiscono fatti e accadimenti. Come quello del " 6-5-45, *passaggio per il passo Mauria dirette verso la Carnia delle Forze Armate Anglo-Americane, accolte festosamente dalle popolazioni Schiave del Fascismo*" .

L' anno successivo si hanno i primi acquisti di bevande. La maggiore ditta fornitrice era la " Giuseppe Del Favero" di Lozzo di Cadore, che forniva liquori di vario genere e vino " Verona e Valpolicella" a £. 70 il kg. Contemporaneamente iniziano le registrazioni delle consumazioni. Il primo libro, con nome e somma pagata, va dal 28.4.1947 al 27.7 1949.

Vi troviamo tra l' altro:

Giui Bastian 5 B. e ¼ £.112	Toni Iba £. 85
Piru £. 65	Ris Piclin £. 200
Cente 7/4 e cartine £. 288	Pieri Ros £. 379
Gheso £. 356	Tin Scribo £. 345
Managia £. 582	Culote £. 35
Marcello £. 6623	Brustul £. 962
Maestra Franca £. 40	Mia Bianchi £. 85
Toni Pula 9 esport. £. 77	Zeppina Ghenda 4 B, e ¼ £. 97
Cate Frate 1 B. £. 15	Beta Baldù 1 l. £. 130
Guera Piretu ½ l. aconto di Carlo £. 75	Tizia Milan 4 naz. £. 31
Carabinieri 1 l. £. 130	Velino 5 panette £. 125
Cili £. 200	Fasenda 1aranc. ½ birra+25 £. 100
Rico Gheru 15 B. 6 naz. £. 267	Rico timilin cart. £. 35
Vito stradin 2 Birre £. 140	Barba Oto £. 115
Betete £. 40	Polena 4 pietre £. 50
Pieri sbriat ½ l. £. 80	Rico Buachi £. 140

Nel 1950 la ditta Passuello, Genova & C. di Calalzo consegna 250 bottiglie di aranciata, 300 di chinotto, 5 damigiane di rosso Verona a £. 68/lt. e 12 bottiglie di grappa a £. 650/lt.; la ditta Poli Mario & C. di Domegge fattura 7 damigiane di rosso Bardolino e Valpolicella a £. 66/lt.; la ditta Giuseppe Del Favero di Lozzo di Cadore fornisce 81 damigiane di vino rosso (£. 69), 9 di bianco (£.80), 38 kg. di caramelle e 4 di biscotti, seguono 25 bottiglie di prugna (£.500), 188 di grappa (£.480), 18 di Vermout, 5 di anice, 2 di Cognac, 6 di Brandi, 11 di Fernet, 15 di Ferro China, 20 di amari vari.

Un fatto singolare accade nel 1951.

Il 5 marzo di quell' anno Lino Anziutti, titolare dell' osteria, inoltra domanda al Comando dell' 8° Regg. Alpini di Tolmezzo di " risarcimento danni subiti durante le manovre esercitate nei giorni 18, 19 e 20 febbraio 1951 in zona Osteria Mauria; e precisamente dalle Compagnie Alpine 115° e 76° e reparto Artiglieria Alpina" . Si trattava di manovre a fuoco con ordine di sgombero dell' intera area fornese confinante col Cadore e conseguente ricerca di proiettili inesplosi. La somma di £. 21.500, richiesta per questa emergenza, si riferiva alla " mancata gestione nei tre giorni sopracitati per un totale di £. 2.500" e allo

“ sfollamento delle due famiglie composte da: Anziutti Antonina fu Carlo di anni 71 (inferma), Anziutti William fu Nicolò di anni 41 (inabile) e Anziutti Lino fu Nicolò di anni 36 oste; Anziutti Santina ved. Pavoni di anni 47 (inabile), Pavoni Antonio fu Graziano di anni 21, Pavoni Nicolino fu Graziano di anni 19 e Pavoni Giulio fu Graziano di anni 14 per complessive £. 19.000.

“ L’ 8° Reggimento Alpini – Comando Battaglione ‘ Cividale’ , tenendo presente che in detto periodo la strada per il ‘ Passo Mauria’ non era transitabile” riduce la somma a £. 6.000, che viene tacitamente accettata.

2.2 Campeggio Masaròul

Situato nella località da cui prende il nome utilizzava il bene frazionale della storica “ Casa del toro” , di proprietà dei capifamiglia di Andrazza. Accanto al fabbricato, su piazzole di cemento, sorgevano 16 bungalow affittati durante le stagioni estive.

Era organizzato dall’ Enal e gestito da famiglie fornese. L’ attività è durata una decina d’ anni (1952-62). Ora è in attesa di ammodernamenti.

3.18 Romano Pavoni, osteria

Ci sono solo pochi ricordi da parte di Caterina Colman su quest’ osteria; si trovava “ davant la glesiuta di San Vît” (davanti alla chiesetta di San Vito, a Andrazza). L’ attività ebbe inizio ai primi del ‘ 900 con Antonio Pavoni “ Napa” , poi passò a Romano Pavoni, che era chiamato “ Comparucci” e che morì durante la Seconda guerra mondiale. Toccò allora a Narciso (1917-1969), figlio di Romano, occuparsi dell’ osteria. Il locale, in seguito, si chiamò Bar Savorngnan, ma è più noto nei “ Forni Savorngnani” con l’ appellativo “ Da Nice” , perché banconiera d’ eccezione, visto che è dal 1948 dietro quel banco, è Nice Coradazzi, vedova di Narciso Pavoni.

3.19 Progetto Pineland di Marcello D’ Olivo

Gli anni ' 60 videro in paese la nascita dei villaggi turistici. E' del 1962 quello di Tintai. Nel 1964 a Andrazza, in località Stinsans, iniziarono i lavori di costruzione di una struttura turistica (" Pineland"), con residenza turistico-alberghiera, lago e percorsi nel verde. Però l' impresa fallì e i lavori si fermarono; fu completata solamente una casa, con forme di spicchio d' arancia. Tutto il resto poi si ridusse a ruderi. Il progetto di tale opera, commissionato da una società di Londra, è di Marcello D' Olivo (Udine, 1921-1991). Laureatosi in architettura nel 1947, D' Olivo è famoso per il piano di lottizzazione di Lignano Pineta, a forma di spirale (1952), per un migliore rapporto uomo-ambiente. Lavorò in Italia, in Medio Oriente e in Africa, dove progettò la capitale del Gabon: Libreville (1965). Con alcuni dipinti partecipò, inoltre, alla Biennale di Venezia nel 1978 e nel 1982.

3.20 Albergo Alla Posta

Menzionato nella Guida Ciani-Seccardi (1902) e situato a Vico, l' albergo Alla Posta era proprietà di Pietro Gismano, che era pure esercente di attività di " liquori / coloniali / vini" . La gestione, invece, era nelle mani di Dante Zagatti e Eulalia Maresia sino al 1914. Poi, per quattro anni, la proprietà passò a Marcellino Ferigo " Musignich" . Dal 1920 al 1944 proprietario fu Edoardo Ferigo, ricordato nel volume di Elio Dorigo, come il primo albergatore fornese che, negli anni ' 30, dotò l' ambiente di due bagni e di riscaldamento centralizzato. Nel 1945 acquistò l' azienda Lino Comis, che la tenne fino al 1963; la gestione fu a carico della famiglia Vittorino Del Favero " da Cibiana" , nel periodo 1948-1956, quando sul retro funzionava anche la pista da ballo " La rotonda" , quindi di Gabriele Ticò, dal 1957 al 1963. Nel 1964 iniziò la demolizione dell' antico edificio con successiva ricostruzione nella forma attuale, inaugurata nel 1966 dal proprietario Valentino Comis gestore da allora in proprio del nuovo " Hotel Posta" .

3.21 Luigi Sala, liquori, coloniali, vini

A Vico nel 1902, secondo la Guida Ciani-Seccardi, c' era l' esercizio di " liquori / coloniali / vini" di Luigi Sala " Contara" . Un analogo negozio si trovava anche a Andrazza. Suo figlio, Felice Sala, è titolare di un' attività di " coloniali, grani, vini, ecc." presente nella

Guida del Valentinis del 1910. Felice Sala è ricordato in paese, anche perché era un appassionato fotografo.

La sua era una piccola osteria, ma soprattutto vendeva gli alcolici. Felice Sala, figlio di Luigi, “ negoziante di vino e liquori al minuto” a Vico è presente pure nell’ Elenco degli esercenti del Comune di Forni di Sopra, firmato dal sindaco Pavoni nel 1912 (ACFC). Il cognome Sala è tipico di Forni di Sotto. Soprannominato “ Contara” , il gestore era chiamato pure “ Barba Felice” , come usa in Friuli in segno di rispetto per ogni uomo maturo; collaboravano nell’ attività aziendale anche sua moglie (“ la gna Nane”) e le figlie Zaira, Luigia e Roma. L’ osteria era situata dove si trova oggi il negozio di alimentari D’ Andrea, nel vecchio palazzo medievale, datato 1606.

3.22 Osualdo Comis “ Peck” , “ Alla Salute”

Nel 1659 funzionava a Vico, frazione di Forni di Sopra, la “ Hostaria di Nicolò de Nicolò Hoste” , dove accadde un episodio di violenza, dato che Giovanni Battista Agnese percosse Angelo Cella, colpendolo al naso “ con la bachelta... dell’ archibuggio” (ASU, Comune di Forni di Sopra, b. 9). Ormai la famiglia De Nicolò, che annoverava persino un notaio tra i suoi componenti seicenteschi, non esiste più in paese, poiché trasferitasi in Trentino, al seguito dei tessitori, come appare nello studio di Gozzer.

La “ Hosteria de Nicolò” , secondo alcune fonti paesane, era allocata nel palazzo dei De Nicolò “ Magrin” , il cui emblema col boccale d’ argento figurava sulla parete Est dell’ osteria Alla Salute, meglio conosciuta come “ cui da la Peca” (Lì dalla Peca, cioè la moglie del “ Peck” , soprannome di Osualdo Comis, che era fornaio, in tedesco “ Bäcker” , da cui forse il curioso soprannome valido per tutta la famiglia). L’ attività di vendita “ liquori / coloniali / vini” a Vico è intestata a Osualdo Andrea Comis, secondo la Guida Ciani-Seccardi del 1902.

Nel 1910 l’ attività di “ forno e osteria” è citata nella Guida del Valentinis con la titolare Valentina Antoniacomi vedova Comis. La stessa è inoltre menzionata nell’ Elenco degli esercenti del Comune di Forni di Sopra, firmato dal sindaco Pavoni nel 1912 (ACFC).

Dalla seconda metà dell’ Ottocento gli ultimi proprietari e gestori risultano quelli del casato Comis “ Peck” . Dal capostipite Andrea, morto prima della Grande Guerra, al figlio Osualdo, nato nel 1875 e, soprattutto, alla moglie di costui, Valentina Antoniacomi “ Pimpe” , rimasta vedova nel 1908, dopo otto anni di matrimonio, con tre figli in tenera

età: Ida, Mario e Lino. “ Sentala Tina” (Santola o Madrina Valentina) portò avanti l’ attività di osteria e forno fino alla morte, avvenuta nel 1928. Subentrarono i figli Mario e Lino per un paio d’ anni e, poi, solo Mario dal 1931 al 1953, quando morì. La vedova di costui, Antonina Schiaulini, proseguì la gestione fino alla chiusura, verificatasi nel 1955. Lo storico palazzo De Nicolò “ Magrin” fu, in seguito, demolito per far posto all’ attuale municipio, costruito nel 1974.

L’ interno dell’ antica locanda è così descritto dalle fonti orali. Si accedeva dalla strada statale, che passò davanti al palazzo nel 1884, per entrare al vano di vendita. In fronte si trovava il banco di mescita vino e a destra il banco per la vendita del pane e dei generi di privativa. Più oltre si notava il focolare, la cucina, con, a fianco, la scala per salire al piano superiore e, in fondo, il salone. L’ orinatoio era in mezzo agli orti. Nella sala da pranzo si tenevano matrimoni, balli e feste. La locanda si dotò della prima radio (chiamata, alla friulana, “ aradio”) e del primo calcio-balilla del paese.

C’ è una simpatica storiella d’ emigrazione, raccontata dai componenti del casato degli Anziutti “ Timilin” , ambientata prima della Grande Guerra all’ osteria “ Alla Salute” . Giungendo dalla Pennsylvania, posato il baule, salutati moglie e figli, Angelo Anziutti “ Timilin” fece una capatina all’ osteria “ Alla Salute” . Era sabato pomeriggio, ritrovò molti amici. Sedevano attorno al focolare, i racconti si susseguivano, i bicchieri anche, il tempo passava.

Aspettando invano fino alla domenica, la moglie si decise, anche preoccupata, di andarlo a cercare. Naturalmente andò al solito posto. Non entrò nell’ osteria, lo fece chiamare fuori con circospezione e, scusandosi, gli disse: “ l’ cardevi ‘ la ca tu eras iò, magari ca fos sosidut alc di mâl” (Credevo che tu fossi andato – da qualche parte – magari che fosse successo qualcosa di male). E lui avviandosi a casa, candidamente, gli rispose: “ Ni mi suoi mai muot di ‘ chi, iò, eh!” (Non mi sono mai mosso di qui, io, eh).

3.23 “ Al Castello di Sacquidic” , locanda; bar “ Cral”

La locanda “ Al Castello di Sacquidic” (pronuncia: Sacquìdic) si trovava nella frazione di Andrazza, com’ è scritto nella Guida del Marinelli del 1898. Aveva due camere ed era condotta da “ Pieri Moru” , soprannome di Pietro Colman, impresario che costruì le scuole elementari e il ponte sul Marodia nel 1883, come ricorda la nipote Caterina Colman. Dotata di cucina, focolare, stalla per cavalli dei carradori, salone dei banchetti (detto anche

“ vilgion” , luogo del veglione) e la cantina per le botti, la locanda aveva anche la “ stua” (corrispondente alla “ stube” tirolese), dove giocare a carte. Prese il nome dallo storico castello, i cui resti, quando misuravano m. 30 per 15 e sei di altezza, furono studiati, alla fine dell’ Ottocento da Alessandro Wolf (1826-1904), stimato insegnante del Reale Istituto Tecnico di Udine. Il toponimo deriva da “ Socculus + vidi” , cioè zoccolo di vedetta.

Nella Guida Ciani-Seccardi del 1902 l’ attività è citata come “ albergo Castello di Sacquidic di Colman Angelica” , figlia di Pietro, che risulta gestire pure un negozio di coloniali, nella stessa frazione, dove, peraltro, c’ era un’ altra attività di coloniali intestata a “ Colman Luigia fu Valentino” . Dal 1905 al 1945 subentrò nella gestione dell’ albergo Sacquidic Arturo Colman, figlio di Pietro, coadiuvato dalla moglie Ines Zattiero.

La locanda era detta “ Ostarie di Pieri Moru” . E’ intestata alla figlia, la bettoliera “ Angelica Colman” , secondo la Guida del Valentinis del 1910 (col refuso tipografico di “ Angelina”). E’ pure citata nell’ Elenco degli esercenti del Comune di Forni di Sopra, firmato dal sindaco Pavoni nel 1912 (ACFC). Esisteva sin dalla fine dell’ Ottocento, secondo la testimonianza di Luigia Comis. Si trovava “ in place a Dondrasa, davant da l’ albiereg Italia” (in piazza a Andrazza, davanti all’ albergo Italia). Nel 1946 Elio Colman, detto “ Bepi” , gestì l’ esercizio come spaccio della locale cooperativa, fino al 1949. Infine, divenne un’ osteria Cral fino al 1957, sotto la guida di Caterina Colman “ Rosa” e di Matilde “ Ninuta” . Dopo la chiusura, l’ edificio fu trasformato da un istituto religioso, nella Casa del Buon Pastore.

Giovanni Gortani, erudito novelliere di Avosacco, frazione di Arta (1830-1912), laureato in legge e volontario garibaldino, amò occuparsi di storia locale. In un quaderno scritto tra il 25 settembre e il 6 ottobre 1885, col titolo “ Forni di Sopra nel Cinquecento” ²⁴ spiega l’ esistenza di tre castelli nei Forni Savorgnani: “ uno in Forni di Sotto nella località detta tuttora Chiastelat e due a Forni di Sopra uno sul Cuol di Chiastil e quello di Saquidic” . L’ autore aggiunge una noterella a lapis: “ l’ ultimo – cioè Saquidic – era castello di vedetta e fu distrutto in un incendio” .

Il Libretto contabile del falegname Antonio Antoniutti “ Bisaru” (Collezione Aurelia Cella) contiene alcune partite commerciali intestate a “ Pieri Moru – Pietro Moro” . Ad esempio nel 1878 è annotato che “ in Cioresalas” il falegname ha “ fatto giornate n. 5 d’ accordo Italiane Lire 2 al giorno importa L. 10 / più avere tirato sotto i botti so dalla siega più volte I.L. 2:25” . Anche se al maschile, con la parola “ botti” si devono intendere i contenitori per il vino, prodotti proprio dove c’ era la “ siega” , cioè l’ impianto ad energia idraulica

²⁴ ASU, Archivio Gortani, Documenti, b 10, 141, ms.

per lavorare il legno. Dalle mappe del Catasto Napoleonico e di quello Austriaco si legge di una “ Strada Comunale della Sega” , che dalla piazza di Vico porta nel Tagliamento.

Pieri Moru paga tali lavori con “ sorgo, acuavitta” e un totale di 225 “ franchi” (francs, cioè soldi), che sono da tradursi con lire. Nel 1879 paga con “ un pajo di calsoni di L. 7.75” , con altre 12 “ staja di sorgo” e “ Calsina (calce) in Ciandarens più di un carro importa L. 8” . Nel 1882 il lavoro, svolto dal falegname assieme al fratello, è di “ voltar il coperto” (rigirare il tetto, ossia regolarlo). A marzo 1883 la memoria contabile riporta che “ avermi fatto mio fratello una giornata e $\frac{3}{4}$ a voltar il coperto di Pieri Moru dacordo (L). 3,50” , indizio del lavoro familiare, svolto nelle ditte.

Insomma Pieri Moru era un oste e locandiere, ma si occupava anche di edilizia. Il fornitore per la fabbricazione delle botti era il compaesano falegname Antonio Antoniutti “ Bisaru” .

3.24 Maria Tabacchi, osteria; bar “ Agli Sportivi”

L’ osteria di Maria Tabacchi si trova nella piazza Centrale a Vico, ma oggi porta il nome di bar “ Agli Sportivi” . Si chiamò anche locanda Centrale. L’ antenato di tale clan familiare fu Gian Maria Tabacchi (1776-1844) “ di Domenico e Cattarina” , talvolta è menzionato come “ Gio:Batta” , proveniente da Sottocastel di Cadore. Maria Tabacchi era figlia di Anna De Pauli e di Antonio Tabacchi, il primo gestore, assieme al fratello Giovanni, del “ negozio e locanda All’ Ancora” .

L’ entrata ottocentesca dell’ osteria Tabacchi dava verso il borgo di S. Giacomo. All’ interno del locale sono ancora visibili le tracce di quella che fu l’ osteria di Antonio Tabacchi, compresi, di fronte all’ attuale registratore di cassa, gli stipiti in pietra modellati per fare passare le grandi botti in una stanza che, un tempo, doveva essere la cantina.

A documentare l’ attività di tale impresa restano oltre 46 libri contabili (in aggiunta a varie cc), tra i quali un “ Registro Forestieri del 1929” , presso l’ attuale proprietario e discendente: Vasco Candotti. Illustri ospiti stranieri trovarono alloggio in questa locanda. Ad esempio il pittore Wilhelm Jackel e la moglie Rosa di Amburgo soggiornarono nei mesi di marzo e aprile del 1932, poi si recarono a Pieve di Cadore. Altri due tedeschi alloggiarono alla locanda Centrale, per una notte, il 12 agosto 1933, poi si diressero “ al rifugio Padova” , ciò vuol dire che erano due provetti alpinisti. Si trattava di Erich Silnich e della

sua consorte, ambedue di Berlino. Lui di mestiere si dichiarò “ Kaufman” , ossia negoziante²⁵ .

La Guida del Valentinis del 1910 la cita come “ Tabacchi Maria, osteria e caffè” , mentre l’ Elenco degli esercenti del Comune di Forni di Sopra, firmato dal sindaco Pavoni nel 1912 (ACFC), la menziona a Vico, al civico numero 122, come “ vendita vino e liquori al minuto” .

Il libro contabile più importante per datare l’ inizio attività è il Registro contabile di Antonio Tabacchi, dopo la divisione dal fratello Giovanni, avvenuta nel 1868. Altresì rilevanti paiono il Registro Maestro n. 1 Antonio Tabacchi (1867-1876) e quelli degli anni successivi, come ad esempio il Registro di Antonio Tabacchi (1876-1879) e il Registro di Antonio Tabacchi (1879-1884) e così via. A Giovanni Tabacchi, morto il 27 maggio 1868, è dedicata una lapide collocata all’ esterno della chiesa di S. Maria Assunta.

Anna De Pauli, vedova di Antonio Tabacchi, il 10 settembre 1885 affittò una casa di tre piani con orto, a Vico al civico numero 93, alla Provincia “ per uso caserma della Stazione dei Reali Carabinieri di Forni di Sopra” (Contratto del notaio Osualdo Antonio Bonano di Ampezzo, rep. N. 549, reg. n. 609 e altre cc. Collezione fam. Vasco Candotti), dopo averla ristrutturata per complessive lire 1763.57, col lavoro di una ventina di muratori e artigiani del paese. Quando, nel 1919, dopo l’ invasione austro-ungarica, la figlia Maria Tabacchi chiese i danni di guerra, oltre ai valori per tale abitato, domandò altresì quelli per una seconda casa d’ abitazione, sita al civico n. 270 di Vico, “ con negozio ed esercizio caffè” . Cause presunte del danno dei due edifici: “ Incuria e vandalismo delle truppe che vi abitarono durante l’ invasione occupandole per casa d’ abitazione, cucina, dormitorio e ripostiglio merci” (Domanda di liquidazione delle indennità di Maria Tabacchi, Forni di Sopra 1 dicembre 1919, prestampato e ms. Collezione fam. Vasco Candotti).

Dunque nel 1919 Maria Tabacchi desiderava far rinascere l’ azienda e così fu. Ne risultò intestataria fino al 30 novembre 1948. La proprietà, poi, passò ad Anna Cedolin fino al 1954. Non si chiamava più caffè Centrale, ma “ Bar Agli Sportivi” ; dal 1954 al 1983 subentrò il figlio Tiziano Candotti, cui succedette la moglie Anna Anziutti quindi il figlio Vasco Candotti che la gestì sino al 1994. Dal 1995 ad oggi la gestione è di Michela Perissutti.

²⁵ “Registro Forestieri Osteria – Caffè Centrale. Tabacchi Maria”, 1932-’34, ms, Collezione fam. Vasco Candotti.

3.25 Zattiero, osteria

Operava nella frazione di Andrazza (“ Dondrasa”), secondo quanto riferito da Armando Coradazzi, ma oggi non c’ è più. Il cognome Zattiero è tipico della frazione. In base ad informazioni reperite da Isidoro Perissutti l’ osteria risalirebbe al ‘ 700. Nel 1888 era gestita da Antonio Zattiero, detto “ Bao” . Poi toccò a Marcellino Zattiero e Elisabetta Ferigo; in questo periodo ci fu il soprannome di “ Marsilin” , da Marcellino. L’ ultima gestione, che durò poco oltre il 1930, fu di Caterina Zattiero. Il locale era dotato pure di sala da ballo.

Nel libretto contabile del falegname Antonio Antonutti “ Bisaru” (Collezione Aurelia Cella, Forni di Sopra) c’ è una scrittura del 1872 che si riferisce ad una non meglio identificata osteria di Andrazza. Potrebbe essere quella di Sacquidic, oppure è quella di Zattiero, oppure un’ altra ancora. In ogni caso Antonutti si annotò di “ aver pagato un Litro di vino a toni e il vino Andrasa e un ottavo acuavitta a tomaso importa 1.25” . Varie note sono sui “ cospitoni” (sardelle affumicate), “ sardeloni” e “ gottisini” .

Si ricorda, inoltre, che l’ oste Antonio Zattiero, detto Bao, fu Venceslao, di anni 46, è citato nella sentenza del 1888,²⁶ riguardo la causa penale per diffamazione del querelante Ticò Pietro, negoziante, contro 60 paesani. La vicenda è collegata all’ incendio scoppiato nella frazione di Cella il 21 giugno 1887, di cui si è già scritto nel libro “ Für i bêz” . Il fuoco colpì la casa di Sebastiano Schiaulini e il fienile di certi Pavoni, com’ è scritto nei giornali del tempo, nei pressi del negozio di tessuti del Pietro Ticò, di Valentino, ammogliato e possidente (“ La Patria del Friuli” del 27 giugno 1887). Il Ticò fu incolpato di incendio volontario e incarcerato dai reali carabinieri, poiché accusato di voler intascare i soldi dell’ assicurazione (“ Il Giornale di Udine” del 10 novembre). L’ imputato fu assolto, ma durante il processo vennero a galla i suoi cattivi rapporti col segretario comunale Vincenzo Zattiero e col sindaco Luigi Chiap, di una nota famiglia di prestatori. Solo dal giornale progressista “ Il Friuli” , che denunciava senza mezzi termini il fenomeno dell’ usura, si legge che una “ mano nemica” aveva spinto in carcere il Ticò, per rovinarlo. Dietro la “ mano nemica” , secondo “ Il Friuli” , ci sarebbe stato il sindaco e la sua rete organizzativa di prestiti.

Non a caso, il 3 dicembre 1887, sul giornale monarchico “ La Patria del Friuli” , sessanta abitanti di Forni di Sopra pubblicano una lettera contro Ticò, difendendo a spada tratta il

²⁶ Tribunale Civile e Correzionale di Udine, Sezione I, *Sentenza nella causa penale per citazione diretta della parte querelante Ticò Pietro, negoziante di Forni di Sopra*, Udine, 7 aprile 1888. ASU, Archivio Perusini, b 73.3.

sindaco e il municipio. Allora Ticò li querelò e vinse la causa. Il sindaco sparì dal paese, emigrando a Udine e a Venezia. L' arcivescovo di Udine, Giovanni Maria Berengo, il 10 luglio 1888, nominò cappellano parrocchiale di Forni di Sopra don Fortunato De Santa (ASU, Archivio Perusini, b 73.8, ms), che sconfisse l' usura, costituendo con i paesani, nel 1900, la Cassa Rurale di Prestiti “ Santa Maria Assunta” , con annesso magazzino cooperativo. Cominciava un nuovo mondo.