

Antonietta SPIZZO

Sù e jù pa Val Aupe

Torzeonant tra splendidi panorami, rustiche minestre e ricordi di pastori

La Val Aupe, percorsa dall'impe-
tuoso torrente omonimo, da Mog-
gio sale verso Nord fino alla sella
di Cereschiatis, a 1066 m, da cui
si può scendere a Studena e poi
a Pontebba. Non ci sono molti
paesi: Pradis, Chiaranda, Grauzar-
ria, Dordolla e Bevorchians, con
le loro piccole borgate e case
sparse e 200 anime in tutto.
Guardando da *Mueç* / Moggio
(vorrei usare qui di seguito i
nomi friulani, che mi sembrano
più significativi) verso l'imbocco
della valle, si vede solo la mole
del *Montusel* (1362 m) sulla
sinistra e, sulla destra, *la mont
di Masareit* (1459 m), cresto-
ne roccioso che assomiglia alla
pinna dorsale di un grande pesce

e che separa la Val
Aupe dalla disabi-
tata Val Alba. In
secondo piano
torreggia la
cima del *Çuc
dal Bôr* con
il suo caratte-
ristico cocuzzolo
terminale. La Creta
Grauzaria si
svela solo in un
secondo momen-
to, dopo *Pradis*
e *Cjarande*
(la siepe), ma allora
si impossessa di tutto
il quadro, rivestita di verde
in basso e candida in alto, con
un grande ghiaione al centro. 🐾



Fiori del *bisuvignâr*

☞ *Pradis*, diviso in tre borgate, se ne sta sulle ultime propaggini del Masareit; *Cjarande* è un gruppo di case sparse lungo la strada. Più avanti, dopo un ponte, ci sono una casa cantoniera e una fontana, detta *l'Aip dai Cjavai*, con un'acqua molto buona; poco oltre occhieggia la graziosa *Mai-ne dai Pins*. La strada, completamente rifatta dopo la disastrosa alluvione del 2003, ora è larga e scorrevole e invita talvolta a una velocità eccessiva, che impedisce di cogliere i particolari del paesaggio. L'acqua del torrente luccica al sole precipitando dalle briglie con delle brevi cascate. Dopo 5 km appare sulla sinistra

l'imbocco della strada per il paesino di *Grauçàrie*, che vale assolutamente la pena di vedere per l'armoniosa disposizione delle case e gli orti lussureggianti. Ma ecco un bel campo di patate e di fagioli sulla riva del fiume. Lucicanti strisce di stagnola, legate sui *raclis* dei fagioli, si muovono nel vento e forse tengono lontano gli uccelli, ma certo rallegrano lo sguardo e parlano di chi ancora coltiva la terra. Guardano verso la strada anche le poche case degli *Zais*, accoccolate su uno speroncino pochi metri sopra la strada e raggiungibili solo a piedi con una scalinata. Chi ci abita deve solo portare una

sedia fuori dalla porta di casa e, appoggiato alla balaustra, può godersi il passaggio come da un palco di teatro.

Dordolla la bella

Sulla sponda sinistra dell'Aupa spunta tra gli alberi il bianco campanile di *Dordòle*, alta su uno sperone. È il paese più bello e più vivo della valle, ci sono una cinquantina di abitanti stabili con un discreto numero di giovani e di ragazzi. Con le sue case strette le une accanto alle altre, i vicioletti e i portoni ad arco, una piazzetta con la fontana, ricorda vagamente Venezia, tanto che una voce popolare – non priva di



La Creta Grauzaria oltre i fagioli.

millanteria – afferma: “Venezia è bella e Dordolla è sua sorella”. Sulla piazza oltre alla chiesa si affacciano un bar con un piccolo spaccio di alimentari e un ex asilo dall’aspetto particolare. Da qui la Grauzaria può apparire in modo inconsueto, incorniciata dalle bandierine della festa del paese, oppure da alte piante di fagioli fiorite di rosso. A sua volta, per vedere bene Dordolla, bisogna salire ai *Fassòz*, unico borgo che si trovi fisicamente proprio “dentro” alla Grauzaria. Ci si arriva dal ponte di Dordolla, con un sentierino che inizia proprio dietro al crocifisso in legno. Oltre Dordolla, la valle è più selvaggia e ancor meno popolata. Vale la pena di fermarsi al vecchio mulino sul rio Fontanaz, facilmente visibile anche dalla strada (riferimento una fermata dell’autobus). Dal greto del rio se ne può osservare la struttura, ma avvicinandosi alla costruzione e scostando la vegetazione esuberante, si potrà ammirare sulla porta una data lontana: il 1797. A 10 km da Moggio troviamo *Bevorcjans* ‘la biforcazione’, che in realtà è costituito da tutta una serie di borghetti e case sparse: *Gjalòz*, gli *Ors*, *Gjalizis*, *Culòs*, *Saps*, *Matanins*. Il massiccio della Creta Grauzaria appare qui in tutta la sua complessità, collegato alla Creta dei Gjai e al Sernio. Poi, in un meraviglioso bosco, la strada sale a tornanti a *Cerescjatis*.

Genius loci

Questa valle mi ha sempre affascinato, come se i suoi abitanti, schivi ed enigmatici, concentrassero l’essenzialità del *genius loci*



La Creta Grauzaria dalla Val Aupa.

che a me – abitante della pianura – sfuggiva.

La lettura dell’illuminante libro di Franco La Cecla *Mente locale* mi ha chiarito, con acute considerazioni, come le persone si rapportino al luogo in cui vivono, come l’abitare sia una conversazione ininterrotta tra la nostra presenza e quella dei luoghi. Il medesimo autore riporta i versi dell’americano Wallace Stevens i quali ci ricordano che “l’anima è composta dal mondo esterno” e che “ci sono abitanti di una valle che sono quella valle”.

Recentemente ho avuto la fortuna di intervistare Elena Not e

Corrado Druidi, una coppia di Dordolla che conosce a fondo i misconosciuti tesori culturali, vegetali e culinari della Val Aupa, e che ha acconsentito a condividerli con me.

Questa mia rapida carrellata assume un significato quasi antropologico, perché mi fa capire come la gente della valle dovesse avere necessariamente, per sopravvivere, una conoscenza profonda della natura e del territorio. Elena Not, classe 1954, mi racconta di piatti tradizionali e di erbe e frutti della Val Aupa, coltivati negli orti o spontanei, chiamandoli tutti con il loro

☞ melodioso nome friulano nella variante locale.

Elena, che a sua volta ha appreso molte cose da sua madre Carmela, è nativa della piccola frazione di Grauzaria, ma si è sposata a Dordolla dove ormai vive da più di trent'anni.

La Valle in cucina

La misteriosa *miòle*

“Una volta non c'erano medicine – mi dice Elena – e ci si curava con erbe, le conoscevamo fin da

piccoli. Gli orti erano curatissimi e si coltivava di tutto, anche a Grauzaria che è in una posizione meno soleggiata di Dordolla. Le erbe dell'orto servivano sia per insaporire i cibi che per fare tisane: tutti avevano almeno camomilla, finocchio, ruta, melissa, menta, maggiorana. Quest'ultima, la *miserane*, la si metteva soprattutto nelle carni di coniglio. E poi c'è la *miòle*, che ha un sapore *un grum particulâr*; infatti la tenevano nell'orto solo quelli a cui piaceva”.

Di questa pianta un po' misteriosa, il cui nome non è citato nemmeno sul vocabolario Pirona, sono riuscita con fatica a risalire al nome botanico: *Tanacetum vulgare*, un'erbacea perenne dal lungo stelo, con le foglie frastagliate e le infiorescenze a bottoncino giallo. Elena precisa: “In effetti non la conoscono in molti. A Grauzaria ce l'avevano tutti, a Dordolla invece solo due famiglie; sono stata io praticamente a diffonderla, perché mi piaceva. Con la *miòle* in primavera si fan-

Dal volume di Enrico Marchettano “I pascoli alpini della Carnia e del Canal del Ferro”, Udine 1911

Le malghe di questo vastissimo comune [Moggio, NdR] trovansi in maggior numero nella valle percorsa dal torrente Aupa (...). In generale, come si può presumere dalla natura geologica della regione, si tratta di malghe più povere di quelle della Carnia, e poste in meno felici condizioni di accesso e di giacitura. L'affitto complessivo che ritrae annualmente il Comune di Moggio dalle sue malghe è di Lire 7862; l'affittanza è novennale.

Flop: Trovasi sul versante occidentale della valle, tra la Creta Grauzaria e il monte Flop, ai piedi del Sernio.

Carico ordinario: 50 bovini, 60 capre e poche pecore.

Consta di due comparti, il più alto dei quali denominato anche Foran da la Gjaline.

Fabbricati in condizioni medio-cris inferiormente, e cattive nel comparto superiore. Il comparto basso dispone di acqua sorgiva, che viene condotta alla casera per mezzo di acquedotto in ferro; l'altro comparto è privo d'acqua, e deve giovare di quella delle limitrofe malghe di Paularo.



La malga Flop negli anni Trenta. Foto di Pietro Treu.

no frittate con le foglie fresche tagliate fini fini, e nessun'altra erba. È depurativa dell'intestino e, in grandi dosi, è tossica; veniva usata anche contro i vermi. E, a proposito, va fatta rosolare nel burro, l'olio toglie il sapore dell'erba, anzi una volta adoperavano l'ont".

Ont e cuincîr

Si apre inaspettatamente il capitolo dell'ont che, secondo Elena, dava a certi cibi un sapore veramente particolare. Veniva fatto con il burro, facendolo bollire a fuoco lentissimo finché, dopo una prima schiumatura, il liquido prendeva un bel colore dorato. Era pronto quando si formavano *lis scoladuris*, dei grumetti color marrone, con sopra una schiuma chiara e soffice. Allora veniva travasato nella *piere dal ont*, un vaso di pietra chiuso con un coperchio di legno. Mi stupisco che Elena ne conosca il procedimento a menadito. "Ah, l'ho visto fare tante volte, mia suocera lo adoperava sempre, ma da quando esistono i frigoriferi penso che non lo faccia più nessuno, e comunque con il burro di adesso non viene buono. Il segreto stava nel non farlo bollire forte; veniva consistente come lo strutto e si conservava per mesi e mesi. E *lis scoladuris* non venivano buttate, ma si mangiavano con la polenta". Il ricordo dell'ont fa venire in mente a Elena un altro cibo dimenticato, il *cuincîr*. "Il *cuincîr al* è *une roibe partiscolarissime*. Si faceva nelle famiglie con ricotta fresca, sale, pepe e *brume* (panna) e veniva lasciato

Ricettario

Frittata con la *miòle*

Si fa a piacere usando uova, un mazzetto di foglie fresche di tanaceto tagliate molto finemente e ben rosolate nel burro, un pizzico di sale, pepe e un po' di formaggio grattugiato stravecchio.

Sciropo di lamponi

Lasciar riposare qualche giorno i lamponi senza zucchero in un contenitore coperto. Strizzarli con una tela rada, passare al colino il succo, pesarlo. Si fa bollire solo il liquido almeno mezz'ora e poi si aggiunge lo zucchero nella proporzione di circa 6-7 etti zucchero per ogni kg di liquido. Si fa bollire di nuovo per almeno 20-30 minuti, schiumando bene. Fare molta attenzione perché lo sciropo deve bollire piano piano. Quando è pronto imbottigliare.

Sciropo con le bacche di sambuco

Si segue lo stesso procedimento che per i lamponi ma deve bollire di più e viene più denso. Forse si faceva così perché bastasse poco zucchero per la conservazione.

Sciropo con i fiori di sambuco

Al mattino con tempo secco si raccolgono 12 bei fiori e si mettono a macerare in 2 litri di acqua, 2 kg di zucchero e 4 limoni tagliati in 4 parti dopo averne spremuto il succo. Lasciare a macerare per 4 giorni mescolando una volta al giorno finché lo zucchero è ben disfatto; filtrare e imbottigliare. Eventualmente aggiungere dopo filtrato 140 g di acido citrico. Elena ne mette solo la metà e per conservarlo preferisce mettere più limoni e po' di zucchero di più. Anche questa non è una ricetta tradizionale, è di moda forse da 20 anni, prima non si faceva forse perché non c'erano i limoni a disposizione e nemmeno tanto zucchero.

Cjalçons della Val Aupa

In Val Aupa si facevano i *cjalçons* dolci per Natale. La pasta viene fatta solo con farina, uova e sale, l'impasto con ricotta fresca, noci, nocciole, pere, cannella oppure cacao (se c'era). I *cjalçons* vanno poi cotti nell'acqua e conditi con cannella, zucchero e *ont*.

La pera *cloze* si metteva nei *cjalçons* al posto dell'uva passa o dei fichi.

Meste cul lat bon

È una polenta morbida morbida, della consistenza del semolino, che veniva mangiata a cucchiainate assieme al latte crudo appena intiepidito. È fondamentale usare il *lat bon*, cioè quella parte di latte che sta sotto la panna.

Sterz o *brustulât*

Arrostire della farina bianca 00 e un po' di farina di polenta nel burro o nell'ont e mescolarle bene finché non assumono un colore rosato. Va mangiato con del caffè latte zuccherato.

Sope di cjal

Affettare del pane vecchio e farlo arrostire nel burro. Poi spolverarlo di zucchero e spruzzarlo di vino rosso. Era l'alimento tradizionale di chi tornava da lavori faticosi nel bosco.



Fienagione negli anni Sessanta. Foto famiglia Gardel *dai Gjalòz*.

☞ a fermentare vicino allo *spolert*. Ogni 2-3 giorni andava mescolato. Nei primi giorni si aggiungeva anche un po' di panna fresca, finché assumeva una consistenza morbida come una crema spalmabile; dopo non si aggiungeva più niente. Aveva un sapore un po' piccante, molto caratteristico, e veniva mangiato con la polenta arrostita, o spalmato sul pane o con le patate lesse. Era un cibo pregiato, tenuto da conto per Natale. Oggi forse lo puoi trovare solo dal Bill, nella sua malga di *Riu Sec* in Val Pontebbana".

Altre squisitezze

Ormai Elena è lanciata: "Era ottimo anche il *tocj di brume* quando si aveva l'occasione di avere la panna, cosa rarissima nelle case perché la panna

la tenevano per fare il burro. Facevano un po' di frico usando formaggio stagionato, lo amalgamavano a pezzetti con la panna e lo mangiavano con la polenta. Qualcuno lo faceva anche con l'aceto e allora si chiamava *tocj di asèt*. Ma se vuoi sapere quale è la nostra minestra tipica ti dirò che è la *mignestre di brovedâr*, fatta con le rape raccolte in novembre dopo il primo gelo. Va lasciato *un toc di viscje*, un pezzo della foglia, quella più tenera. La preparazione del *brovedâr* è lunga, ci vogliono almeno due mesi: si fanno bollire le rape a pezzetti per qualche minuto, poi le si fa asciugare e le si mette nella *brente*, un apposito contenitore di legno con coperchio. Si coprono con vinaccia, acqua e foglie di verza e sul coperchio viene messo un grande sasso. Resta così fino a gennaio. Poi le rape vengono macinate, risciacquate e messe a bollire per 3-4 ore con aglio e fagioli. Alla fine si mette anche *un ues di purcit* o il *muset*, sale, pepe e una foglia di salvia. Mia mamma Carmela la fa ancora ogni anno, ed è anche il piatto forte dell'osteria di Dordolla".

Cento erbe

Tutte le altre minestre e minestroni si fanno con le erbe disponibili sul momento. Secondo Elena è particolarmente buono il *farinuç*, che si trova in grande abbondanza in montagna alla fine di giugno. È una specie di spinacio dal sapore più accentuato, con cui si possono fare gnocchi, minestre, risotti e ripieni per crespelle. "E poi – continua Elena – mi vengono in mente *sparc*

salvadi (asparago selvatico), *frignàcule* (parietaria), *vorele di gneur* (licnide bianca), *pan e vin* (acetosella), *buràle* (carlina) che si può mangiare cruda, oppure cotta come i carciofi. Poi ci sono le piante medicinali: *plantagn* (piantaggine), contro le contusioni e in decotto contro la tosse; *arniche* (arnica), che si metteva nell'olio di oliva per fare massaggi contro i dolori articolari; *enziane* (genziana), conosciutissima da tutti e abbondante sulle nostre montagne, che si mette nella grappa come digestivo o nel vino come aperitivo. E poi c'è la resina del larice, l'*ariàn*, da usare come unguento o per fare fumenti contro bronchiti e raffreddori".

Mi stupisco ancora una volta di come Elena conosca tutte queste piante e il loro utilizzo, e penso che le persone della sua generazione sono probabilmente le ultime per cui queste conoscenze non sono state acquisite sui libri, ma rappresentano un sapere indissolubilmente legato alla vita pratica, addirittura alla sopravvivenza. La valle era uno spazio che apparteneva loro totalmente e di cui possedevano una dettagliata mappa mentale, con le "tane" delle erbe e dei frutti e il momento buono per raccogliarli. "Basta che tu pensi – mi dice Elena – che una volta adulti e bambini stavano via tutto il giorno a fare fieno e nelle pause del lavoro raccoglievano quello che trovavano, ad esempio quella che noi chiamiamo *palmonarie* (lichene d'Islanda) che serve per fare beveroni alle vacche che hanno appena partorito, e la *jarbe-cole* (licopodio annoti-



Fienagione presso malga Flop negli anni Sessanta. Foto famiglia Gardel dai Gjalòz.

no), un'erba comunissima che, raccolta in lunghi fasci, serviva a foderare il *coladôr* (imbuto) del latte perché non passasse giù neanche un pelo di mucca!”.

Frutti di bosco

Se passiamo ai frutti selvatici, vengono in mente subito mirtilli e lamponi, chiamati in Val Aupa rispettivamente *çargnìculis* e *mujéis*, e poi il sambuco (*sau-dâr*).

“Con questi frutti puoi farci marmellate o sciroppi; mettendo a seccare qualche bel rametto di mirtillo, tanto con i frutti che con le foglie si può fare un buon tè. In tutte le case c'era lo sciroppo fatto con le bacche del sambuco, da bere con acqua calda nelle forme influenzali. Invece lo sciroppo fatto con i fiori è

una moda degli ultimi trent'anni, forse perché prima comprare i limoni era un lusso. Con i fiori si possono fare anche frittelle o frittate. Io faccio il tè (o la marmellata, che però è molto laboriosa) con gli *spicecûi*, i frutti della rosa canina. Ma queste sono piante che conoscono tutti. Da bambini andavamo a raccogliere le bacche del *blancjâr* (sorbo montano), del *malésc* (sorbo degli uccellatori) e della *bisuvigne* (pero corvino), un arbusto con bellissimi fiori bianchi a forma di stella che danno frutticini dal colore bluastro. Sotto grappa sono buonissimi, viene un liquore quasi come il rum.

E sai cosa sono i *cjavroluts*? In Carnia li chiamano *riscjeluts*, sono delle bacche rosse con foglie simili alla fragola, in italiano si chiama rovo erbaiolo...”.

Piante da salvare

Di fronte a tanta grazia c'è di che perdere il filo, così sposto il discorso verso gli alberi da frutto, senza sapere di toccare un punto dolente. “In Val Aupa – dice Elena – c'erano tantissime piante di pero della varietà che noi chiamiamo “*piruçs di san Michêl*”, ma sono state trascurate e abbandonate e non producono più nulla. Con i frutti si fa un ottimo sidro e poi una prelibatezza che noi chiamiamo *lis clozis*.

A proposito, qui la pera cotta si chiama *cloze*, termine che in Austria (*Klotze*) designa l'albero. Quando le pere sono mature, e hanno un colore nero, ma sono ancora belle sode, si mettono in forno: ne esce tutto il succo e diventano come un frutto candito, si conservano facilmente anche

per un anno! In Val Aupa si facevano i *cjalzons* dolci per Natale, e per il ripieno si usava ricotta fresca, *clozis*, cannella e, quando c'era, un po' di cacao. Una volta lessati, si condividevano con zuccheri, cannella e naturalmente con l'ont!”.

Gli ultimi pastori di Flop

Di malghe – nonostante l'asprezza del suolo – una volta in Val Aupa ce n'erano tante: Vualt, Liûs, Palis di Liûs, Ladussêt, Gioiuf di Fau, Flop, Foran da la Gjaline, Cimadòrs. Oggi alcune sono state ristrutturate e vengono usate come bivacchi, di altre non è rimasta quasi alcuna traccia in mezzo all'invadente vegetazione di ortiche e lamponi.

A salvare dall'oblio della memoria le storie di malga Flop, ai piedi della Sfinge, sul sentiero che oggi porta al Rifugio Grauzaria, è proprio il marito di Elena Not, Corrado Druidi, classe 1947, di Dordolla. È stato uno degli ultimi ragazzini-pastori che hanno lavorato nella malga di Flop, prima che la monticazione fosse abbandonata nel 1961.

Corrado, che vi ha passato le estati del '59 e '60, ne ha dei ricordi ancora vivissimi: mi disegna una piantina della malga e me la descrive nei minimi dettagli, come se fosse ancora davanti a lui.

“La malga di Flop era costituita da due stalle (*stalons*) e da una casera, semplici costruzioni con i muri in pietra e i tetti in scandole. Lo *stalón* più piccolo “alloggiava” una trentina di capre, qualche pecora e qualche

giovenca, quello più grande circa 25 mucche; all'interno c'era un soppalco con i giacigli dei pastori, che dormivano quindi sopra le mucche. Il *pajon*, il materasso fatto di *scus*, le brattee secche delle pannocchie di mais, i pastori dovevano portarselo da casa. La casera era di piccole dimensioni: nella stanza principale c'era il focolare con la *musse*, il sostegno girevole per la *cjalderie* in cui si scaldava il latte per fare il formaggio; lì accanto due giacigli sovrapposti per il malgaro ed eventuali familiari o ospiti, soprattutto alpinisti. Sulla sinistra c'era il *celâr*, un locale seminterrato e quindi fresco per conservare i formaggi. Le ricotte venivano invece poste ad affumicare sopra il focolare. La malga di Flop era molto misera rispetto ad altre del comune di Moggio come Aips e Lanza, e difficilmente e scomodamente raggiungibile”.

Il proprietario era il vecchio Giovanni Gardel detto *Ors*, aiutato dai due fratelli Pietro e Zef, anche loro ormai avanti negli anni. Nei tempi migliori avevano avuto più di trenta mucche da latte e 25 giovenche che provenivano da tutta la Val Aupa fino ai Saps. Corrado ricorda invece solo 25 mucche da latte e una trentina di capre da latte (insieme al *bec*, il caprone), nonché un piccolo gregge di pecore tenuto allo stato brado.

Corri con le capre

Mentre le pecore badavano a se stesse, le capre davano molto filo da torcere ai giovani pastori. “Le capre – continua Corrado – sono tra gli animali più dispettosi e,



Pieri e Zef Ors. Foto famiglia Gardel dai Gjalòz.

soprattutto all'inizio della monticazione, ai primi di giugno, sono insaziabili. Spinte dalla gola facevano continue scorribande verso il basso, e andavano a depredare i campi di fagioli delle case dei Nanghez e ti lascio immaginare come si arrabbiavano i depredati. I pastori più giovani dovevano correre più veloci delle capre e bloccarle al passaggio del recinto, la *stangjade*. Insomma, con le capre era guerra continua”. Le giovenche venivano mandate nei pascoli della zona alta, mentre alle mucche da latte era riservato il pascolo migliore, cioè il *cjampeit*, che veniva rigidamente razionato. “All'epoca non esistevano recinzioni elettriche – racconta ancora Corrado – e il compito dei pastori era abbastanza impegnativo perché si trattava di controllare le mucche al pascolo concedendo loro di avanzare sull'erba nuova per non più di due metri al giorno... pena qualche rimprovero con il bastone! Le capre da latte, che venivano munte come le mucche due volte al giorno – il che

richiedeva complessivamente tre ore di lavoro – dopo la mungitura del mattino venivano spinte verso l'alto dove si arrangiavano a cercare le erbe e i fiori di loro maggiore gradimento; ma questo non facilitava affatto il pastore, perché le capre non rientravano da sole alla casera per l'ora della mungitura serale. Le capre sono animali che cercano sempre il chiaro e non tornano più indietro nell'ombra, hanno bisogno di un richiamo o di essere accompagnate, così il pastore doveva fare qualche chilometro in salita per recuperare la capobranco con del sale o della semola. Mossasi lei, tutto il *trop*, il gregge, le va dietro”.

Batude e taçùn

Man mano che si inoltra nelle esperienze del passato, vedo che Corrado le rivive con tale intensità che il suo sguardo si è straniato e il suo racconto è diventato quasi una dettatura: “La vita dei ragazzini-pastori era veramente molto difficile in una malga come Flop, lontana dalla strada

e anche da quel po' di vita civile che c'era in quei tempi al paese. Dovevamo imparare a mangiare e a dormire in modo del tutto nuovo. Dormire nel soppalco sopra le mucche non era per niente facile, soprattutto nelle prime giornate di monticazione, quando le "scaramucce" tra gli animali che non si conoscevano tra di loro non permettevano di prendere sonno. Quanto ai pasti quotidiani, la colazione consisteva di latte e caffè di cicoria. A pranzo c'era polenta e *taçin* (detto anche *scuete di sedon*), il fiore della ricotta, che è un alimento gustosissimo dopo averne fatta l'abitudine, ma davvero schifoso nei primi periodi; a cena, minestra di ortiche con un pugnetto di riso oppure minestra di *farinuç* con un po' di pasta. Niente fagioli, ma solo erbe e qualche patata. Da bere c'erano la *batude*, il liquido che resta nella zangola dopo la produzione del burro, e il *sîr*, il siero, residuo della produzione del formaggio, ma di quest'ultimo non tanto, perché serviva per i maiali!"

La transumanza

Era festa grande il giorno di San Pietro quando si mangiava *polente cuinçade*: fette di polenta alternate a formaggio e ricotta affumicata e grattugiata, condite con *ont*, cioè burro cotto. Questo era il preludio alla transumanza verso la malga superiore del Foran da la Gjaline, a 1500 metri, che avveniva qualche giorno dopo, con l'aiuto dei genitori dei pastori per il trasporto delle pochissime cose personali tra cui una giacchetta, due paia di

scarpets e il *pajon*.

"Immaginati il trasferimento con 30 vacche, 30 capre, due maiali, qualche gallina e il gatto! Dopo un giorno di assestamento (le mucche giovani dovevano trovare un loro posto, perché quelle più vecchie lo avevano già dagli anni precedenti) noi pastori cominciamo a prendere visione e misura del nuovo habitat. La casera era più piccola, uno degli stalloni era discreto, l'altro era più una loggia che una vera e propria stalla. Il primo problema, come in Flop, era razionare il pascolo; al mattino si portavano le mucche verso l'alto, nell'incolto, al pomeriggio verso il basso, nel *cjampeit*, per i soliti due metri al giorno. Anche l'acqua costituiva lassù un grande problema: l'unica fonte diretta era quella che si formava sulla sella dopo i temporali e durava al massimo 3 giorni. Quando al mattino le mucche avevano sete, le portavamo al *Plan dai Lavaçars* verso Paularo, dove c'era un abbeveratoio bellissimo fatto di tronchi

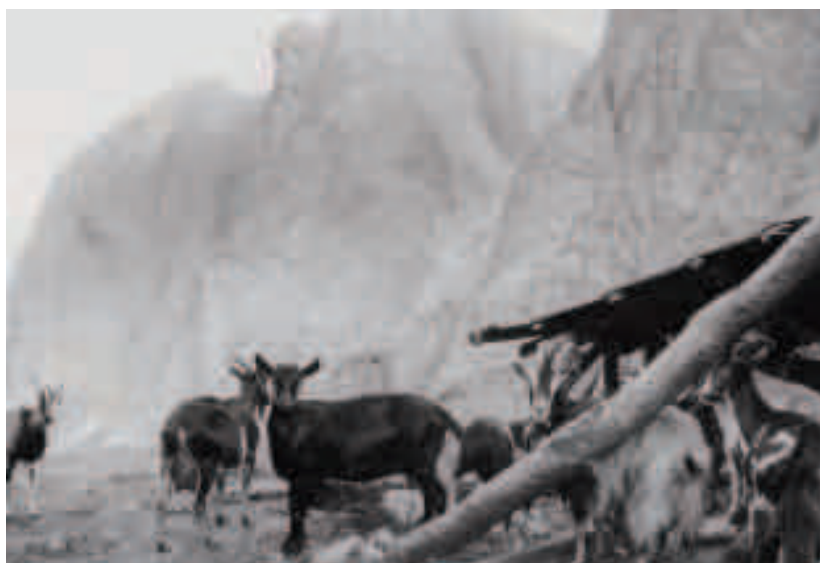


In malga Flop nei primi anni Sessanta. Foto famiglia Gardel dai Gjalòz.

di larice e l'acqua scendeva sempre abbondante. Ma verso la Val Aupa c'era solo una piccolissima sorgente sotto il *cjampeit* (anche quella con un piccolo sbarramento in legno) e noi piccoli pastori dovevamo attingere l'acqua da lì con i secchi e portarla con il *buiuç* fino all'*aip* della casera... e doveva essere sufficiente per tutti, uomini e bestie!"



Foran da la Gjaline, primi anni Sessanta. Foto famiglia Gardel dai Gjalòz.



Foran da la Gjaline, primi anni Sessanta; sullo sfondo si nota la Sfinge. Foto famiglia Gardel dai Gjalòz.

☞ Il cielo della Carnia

“Ma lassù era bellissimo – continua Corrado – immaginati la meraviglia di avere un orizzonte tanto più vasto, di sentire le campane di Dierico e di Paularo suonare a tutte le ore, e soprattutto a mezzogiorno, il che significava per noi che era finalmente arrivata la pausa per mangiare. Era bellissimo sconfinare verso Paularo e la Carnia portando le mucche al pascolo di Casera del Mestri (già dismessa a quel tem-



Il Monte Sernio dalla *Foran da la Gjaline*.

po) dove c'era acqua abbondante ed erba fresca, con le capre che si inoltravano verso il Palon del Mestri e il Sernio. Andavano a brucare stelle alpine fin oltre la forca Nuviernulis, a 1800 metri. Immagina quanta paura e quanto pianto nei primi tempi per noi piccoli pastori quando, verso l'imbrunire, dovevamo andare così lontano a recuperare quelle diaboliche bestie. Ma con il trascorrere del tempo si cominciava a prendere possesso del territorio e a conoscere *la mont di Flop*, la località detta *Campagne* perché era il pascolo più vasto, la strada della *Stangjade*, detta così dalla staccionata che la proteggeva dal ghiaione che scende verso il *Cuel Forcjet* e l'odierno Rifugio Grauzaria. Da questa parte si andava pure a raccogliere l'argilla per stuccare e mantenere impermeabile la vasca d'acqua sotto il *cjampeit*.

Restavamo lassù circa 40 giorni, quindi fino al 10 agosto, e poi ritornavamo a Flop; capitava spesso che i temporali più forti e

la grandine scardinassero il tetto di scandole e ci piovesse addosso nei nostri giacigli sul soppalco. Ricordo che un anno il 24 luglio sono caduti 25 cm di neve; è stato un disastro, perché non avevamo immagazzinato scorte di fieno, e per tre giorni c'è stato un muggire disperato degli animali che non avevano nulla da mangiare. Le donne della vallata ne hanno portato su un po' a spalla ma non bastava, e i poveri animali erano disperati”.

Rivâ in Flop

Dopo il colloquio con Corrado, ogni volta che percorro il sentiero che porta al Rifugio Grauzaria e al *Foran da la Gjaline* posso ricostruire la vita di un tempo, e ogni mio passo assume un nuovo significato. A Flop, anzi *in Flop*, ci si arriva in meno di mezz'ora dalle case dei Nanghez, a 750 metri di quota. Nel bosco di faggi per un breve tratto il sentiero conserva ancora le sue sembianze primitive di larga mulattiera lastricata. Il *cjampeit* nei primi anni Settanta è stato rimboschito con pino silvestre, un'essenza arborea del tutto fuori luogo qui, e oggi è difficile decifrarne l'estensione. I resti delle costruzioni della malga sono semi-sepolto sotto la fitta vegetazione spontanea; solo l'abbeveratoio, il *laip*, ancora resiste. Ma è secco, perché l'acqua veniva presa nel rio 200 metri più sopra con delle grondaie di legno, che già all'epoca ogni temporale asportava e i pastori dovevano immediatamente risistemare. Nella piccola conca di Flop, solo la Sfinge è rimasta uguale.