

elcucherle

Periodico culturale della Venezia Giulia a cura del Circolo Amici del Dialetto Triestino



Ciacole, babezi e robe sgaie

n. 2

2017

Pubblicazione riservata ai soci, non venduta al pubblico

**Buon Natale
e
Felice 2018**

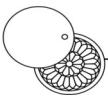
Questo numero del nostro giornale presenta alcune innovazioni grafiche. Il nostro Circolo che durante i suoi 26 anni di attività ha saputo rinnovarsi e sviluppare tante sue attività, vi propone ora una nuova testata ed una diversa veste tipografica. Siamo molto legati alle nostra cultura, alle nostre tradizioni ed alla nostra storia, alla nostra identità insomma ma il mondo va avanti sempre più celermente ed il nostro passato deve darci utili spunti per il futuro. Così in questo numero ci sono articoli in dialetto triestino, idioma magari un po' evoluto rispetto al passato ma che costituisce pur sempre un elemento fondamentale della

nostra identità, lo riteniamo degno di ulteriori valorizzazioni. Si parla di personaggi fondamentali per la nostra cultura quali Umberto Saba ma anche di nuove pubblicazioni, alcune di esse prodotte da nostri soci. Si ricordano le evoluzioni urbanistiche, una lontana Esposizione Industriale - Agricola e non si dimenticano le tradizioni con particolare riferimento a quelle gastronomiche. Si parla infine dell'evoluzione della tecnica di immagine ed in particolare dei cartoni animati ricordando il primo di essi prodotto

con testi nel nostro dialetto. In fine il caffè il cui commercio rappresenta, nella storia ma anche al giorno d' oggi, una delle principali attività economiche della nostra città. Trieste fornisce molti spunti per parlare del suo passato storico, culturale ed economico ma credo che altrettanti spunti si possano trarre dal suo presente e guardando ad un futuro che appare gravido di promesse; ne parleremo nei prossimi numeri del nostro giornale. Per il momento porgo a voi ed ai vostri cari i più sentiti auguri di Buon Natale e di un felice 2018. Cordialmente

Ezio Gentilcore





S O M M A R I O

3 SFOGLIANDO LE PAGINE DI LAURA
a cura di Liliana Bamboschek

5 L'ASSOCIAZIONE MUSEO DEL CAFFÈ
di Luciana Pecile

6 UMBERTO SABA
POETA DELLA SERENA DISPERAZIONE
di Bruno Jurcev

11 LE TRASFORMAZIONI URBANISTICHE
CHE HANNO PORTATO TRIESTE ALLO
STATO ATTUALE di Bruno Pizzamei

13 DIANA DE ROSA UNA FIAMMATA DI ARANCE
di Irene Visintini

15 L'ESPOSIZIONE INDUSTRIALE AGRICOLA
del 1882 a TRIESTE il primo annulllo "speciale"
di Trieste di Sergio Visintini

16 TRIESTE DE GUSTAR
Come a dir i sie prodoti de gustar a Trieste
di Edda Vidiz

19 UN'ARDENTE PROCESSIONE
DI CORPUS DOMINI
di Aldo Rampati

21 STRIGHEZI VECI E NOVI
di Luigi Schepis



El Cucherle

Periodico riservato ai soci del CADIT
Circolo Amici del Dialetto Triestino Via Ginnastica n.26 34125 Trieste
<http://www.cadit.org/>

Consiglio Direttivo:

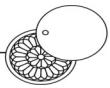
Presidente Ezio Gentilcore; **Vice presidente** Bruno Jurcev **Consiglieri:** Giordano Furlani, Mauro Bensi

Dirigenti i gruppi di lavoro:

Agricoltura e Ambiente Luciana Pecile; **Beni Culturali:** Grazia Bravar; **Enogastronomia Giuliana:** Michele Labbate;
Letteratura: Irene Visintini; **Lingistica** Livia de Savorgnani Zanmarchi; **Manifestazioni** Raoul Bianco;
Musica e Stampa: Liliana Bamboschek; **Grafica** Luigi Schepis **Pubblicazioni:** Luciano Sbisà; **Scientifico:** Sergio Dolce;
Storia: Diego Redivo; **Teatro:** Luciano Volpi; **Tesoriere:** Lucio Stolfa

Indirizzi per comunicare con il Circolo: Giordano Furlani giordano102@interfree.it cell. 3387824209
Mauro Bensi bensi3@tiscali.it cell. 335 219256
Lucio Stolfa luciostolfa@alice.it cell. 3336883534

IBAN IT440 01030 02230 000003690136



SFOGLIANDO LE PAGINE DI LAURA

a cura di
Liliana Bamboschek

Questa volta, anziché sfogliare le pagine dei vecchi giornali, scorreremo quelle di uno dei bellissimi libri di Laura, "Vinazza, vinazza" La storia di Trieste attraverso il vino e il cibo (pubblicato nel 2014 per i tipi di Luglio Editore) E' una storia piena di citazioni colte, pagine di cronaca, curiosità raccontate con la sua solita ironia, quel buonumore tipicamente nostrano che i nostri antenati chiamavano "morbin". E a sottolineare la passione dei triestini per il liquore di Bacco vengono citati i versi di tanti poeti e autori di canzoni popolari che, in qualche modo, hanno immortalato questa bevanda. Per cominciare una spiritosa poesia della stessa autrice che s'intitola

UN BICER DE TROP

L'altro giorno, in osteria,
go bevù un bicer de tropo,
sul porton de casa mia
mi per poco no me intopo.

E mia molie me ga dito
"Pepi mio, coss'te ga fato ?"
e perchè mi stavo zito
indurì come un comato

la me disi "Benedeto !
no ciapartela per vero !
Vien qua, butite sul leto
che te fazo un cafè nero !

Una picia scapuzada
xe una roba natural,
un eviva, una cantada
ogni tanto no fa mal.

El bacan e le ridade
co' i amici in compagnia
e le bule botonade porta
un poco de alegria,
e se un omo come ti,
che fa sempre el suo dover
qualche volta fa cussi
me fa solo che piazer."

Iero rosso come un gallo
ma vedeo intorno a mi
tuto el mondo rosa e zalo
perchè la me ga capì

E anche il grande nostro Virgilio Giotti trovava momenti di serenità nel "VIN"

Un de quei vinetini
d'i monti che un pochetto
liga, smarì, ciareto
ma bon: un vinetin
che d'i lavri e la boca
el va zo solo in gola:
do goti sula tola
e un amico vizin.

Se parla, se se conta
qualcosa mai contado,
che no' xe capitado
mai de poderse dir.

El vin n'i goti slusi:
se sintimo contenti,
e par in qu'i momenti
bel tuto, anche el patir.

**E l'amante tradito cosa
può fare ? Disperarsi,
struggersi, spararsi ?
Ma neanche per idea !
Basta una buona bevuta
per sollevarsi il morale
perchè...**

"Val più un bicer de Dalmato che
l'amor mio che l'amor mio che
mi tradisce.

No voio amar più femine perchè
son false, perchè son false in tel
fare a l'amor..."

**Per quanto riguarda la
salute qual è la migliore
medicina? "Pirole de
galina e siropo de canti-
na !" E dal popolo na-
scono spontaneamente
tantissime canzoni de-
dicate al succo di Bacco,
da quelle volgari**

"Dame un bocal de vin e una pia-
dina de bacalà"

**a quelle cantate su mu-
siche già esistenti ed
ecco:**

"Aneta, spuzeta, la fia del spa-
camin la ga roto la fiascheta, la
ga spanto tuto el vin
(intonata su un'aria dell'operetta
"Boccaccio" di von Suppè) e



“Olà Renzo come tu danzi/Se te danzi te paghi un litro/se non danzi te paghi do” al ritmo di una mazurca paesana.

Ed ecco ancora “Bevevano i nostri padri ? bevevan le nostre madri ? E noi che figli siamo, beviam, beviam, beviamo !”

Fino alla tragicomica storia di Teresuta:

“La gavevo incontrada/per fatal combinazion/mi imbriago, ela disfada/in giardin dela stazion... Oh Teresuta, ti te ieri un miragio/l’ocio de vetro e la gamba de fagio,/altri difeti ti no te gavevi/ma te bevevi, ma te bevevi !...”

La canzone “Gigia col borineto” del I concorso triestino nel 1890 diceva...

“E quando vien la festa/lassemo ogni secada/a Servola e Proseco/se fa la baracada/La ciribircocola/farse scaldar col vin/e saldi,in gamba, musica !/el goto fa morbin.”

“Eviva el vin” è una canzone particolare perchè dal vino si è lasciato coinvolgere il celebre violinista Cesare Barison che su versi di Corral ne compone la musica:

“Eviva el magico liquor de Baco/che le altre bibite el meti in saco/indispensabile a tuti quanti/no se va avanti se no ‘l xe lu...”

Sia Chianti o Dalmato,/Teran, Barolo/Furlan, Opolo o Vicentin,/Tokai, Galipoli/roman, Barbera/Bordò o Madera...Eviva el vin !”

Ed è per questa predilezione che Barison viene benevolmente preso in giro dal giornale “Marameo”...

“Sto violinista angelico/sazio del suo violin/el se ga dà a la bibita/

zigando “Eviva el vin”/Mentre va dapertuto/la nova sua canzon/torna a gratar persuto/Cesare Barison”

E l’amico dell’uomo ?..... Specialmente se “el xe un can de Trieste/ghe piashi el vin.”

E ce lo ricorda espressamente Lelio Luttazzi.

Una stupenda poesia viene dal Canzoniere di Umberto Saba...

CONTOVELLO

Un uomo innaffia il suo campo
Poi scende così erta del monte
una scaletta,
che pare, come avanza, il piede
mette nel vuoto.
Il mare sterminato è sotto.
Ricompare. Si affanna ancora
attorno. quel ritaglio di terra
grigia, ingombra di sterpi, a fiore
del sasso. Seduto all’osteria bevo
quest’aspro vino.

*Almeno una citazione parziale
merita una bellissima, lunga,
malinconica lirica di Guido Sambo dal titolo*

ANDAR OSTARIANDO

Andar me piashi,/in compagnia de amizi/de ostaria in ostaria,/dove che l’alegria vien fora/de un bicer de vin.

Alora tuto passa,/tuto resta fora de la porta,/messo int’una sporta/che te ingrumarà doman,/co ‘l vin gavarà finì/de esserte amico.
Perchè el doman/no ‘l manca mai a l’apuntamento./E co ‘l vien, come sempre:/una scassada de spale/e butarse de novo nel tormento/de la vita/spetando che vegni de sera.

De ostaria in ostaria,/là te comprì, a otavi,/quel poco de alegria/che nissun sa darte/cussì a bon marcà.

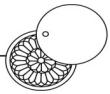
E per finire ricorderemo la famosa “Tribù dei papagai”, amanti del buon vino, che poi presero il nome di “Americani” per i loro scherzi (“americanate”). Nel Carnevale del 1892 ebbero il loro inno ufficiale intitolato

Blangemose a la Colonia Americana; la musica era firmata da un misterioso Cavalier Incognito sotto cui si celava il celebre musicista dalmata Franz von Suppè, autore di operette. Divenne popolarissimo con le parole della prima strofa che suonava così:

“Salve Colombo/
ligure ardito/
che il nuovo mondo/
festi palese;/
a questo nostro sacro convito/
noi t’invochiam,
gran genovese...”

Il ritornello, come ogni inno che si rispetti era in latino... maccheronico. Tutti i triestini l’impararono a memoria.

“Ave !
Color vini clari !
Ave !
Sapor sine pari !
Nos vagabunduli
sumus iucunduli
Sumus Cristiani
American !
Per omnia pocula, poculorum !
Per omnia pocula, poculorum !/
Amen !”



L'ASSOCIAZIONE MUSEO DEL CAFFÈ (aMDC). *di Luciana Pecile*

Trieste è una città ricca di cultura ed iniziative che si realizzano grazie all'apporto di persone che si impegnano a concretizzarle e sostenerle offrendo alla cittadinanza manifestazioni interessanti e di libero accesso. Fra di esse si colloca l'Associazione Museo del Caffè il cui presidente, Gianni Pistrini, si occupa da anni per professione e per passione dell'aromatica bevanda. Lo incontro all'Hotel Letterario Victoria dove è in corso uno degli appuntamenti del Cenacolo del caffè, serie di seminari a cadenza mensile, iniziati lo scorso settembre, che si concluderanno nel maggio del prossimo anno, con l'obiettivo di approfondire la conoscenza del caffè attraverso l'arte, la storia, la scienza, la tecnica e la cultura.

D: Come inizia questo percorso sul caffè?

R: L'idea di costituire un organismo che potesse supportare un progetto espositivo nasce nel 1979 quando inizia la mia attività professionale nell'ambito caffeo-riccio in qualità di tecnico-assaggiatore impiegato in un'azienda cittadina di import-export di caffè.

Contemporaneamente, tramite mio padre, ebbi modo di conoscere un particolare Museo Commerciale attivo presso la locale Camera di Commercio. Questi aspetti mi portarono ad impegnarmi nella ricerca storica sul caffè e questo fu il primo passo. Il successivo fu quello di poter concretizzare una realtà

espositiva, trovando peraltro riscontro nell'Autorità Portuale di Trieste il cui presidente era allora Maurizio Maresca. Siamo nel marzo 2001 quando realizzai una prima vetrina espositiva. L'opportunità di dare visibilità al progetto mi condusse ad un nuovo evento esterno al salone del TriestEspresso Expo. Nell'ottobre 2004 consolidai il collegamento con il Museo Tecnologico della germanica Probat Werke, instaurando una partnership. Due anni dopo fu la volta di Caferama in Svizzera e così di biennio in biennio si susseguirono i partenariati con strutture ubicate in: Austria, Francia, Ungheria, Olanda, Cipro.

D: Quando nasce l'Associazione Museo del Caffè?

R: A dieci anni dalla primigenia idea, si rese necessario fare un salto di qualità costituendo un sodalizio che potesse avere veste giuridica al fine di dialogare con istituzioni, enti e realtà varie. Il 14 febbraio di quest'anno viene ufficialmente costituita questa realtà per volontà di quattro Soci fondatori: Doriano Simonato, Daniela Ugolini, Stefano Bosutti ed il sottoscritto. Ora, a pochi mesi dalla sua nascita, siamo in diciotto (esattamente metà uomini, metà donne). Alcuni vivono fuori Trieste (un Consigliere a Bologna) ed anche all'estero (Svizzera, Praga, Londra). La presenza di rapporti stabili con figure fuori dai confini nazionali, che operano a Parigi, Madrid, Amsterdam, Bruxelles, convalida lo spirito internazionale dell'iniziativa. Attualmente la conduzione di aMDC è affidata al Consiglio Direttivo da me presieduto e composto dal vice presidente Doriano Simonato, dal

consigliere Diego Gianaroli e dal revisore dei conti Stefano Bosutti, mentre la segreteria è gestita da Alda Konic.

D: Quali ostacoli avete dovuto superare nella realizzazione di questo progetto?

R: Ostacoli di varia natura: ora abbiamo uno Statuto e le finalità in esso riportate sono il nostro programma di riferimento, in particolare la costituzione di un vero e proprio Museo del Caffè. Ci sono vari mezzi per concretizzarlo, noi abbiamo deciso di promuoverci attraverso iniziative pubbliche e divulgative. Alcuni esempi sono la presentazione delle attività di aMDC avvenuta in settembre nell'ambito del percorso formativo per operatori museali, appuntamenti promossi dall'Ente Regionale Patrimonio Culturale FVG diretto dalla dr.ssa Rita Auriemma. Poi una coinvolgente matinée realizzata all'interno della struttura di Eataly-Trieste, dal titolo "Coffee Memories: dal nero al capo in B". La nostra iniziativa ad ampio respiro è ora il "Cenacolo del caffè: incontri del venerdì a Trieste" in programma fino al maggio del 2018. Ogni secondo venerdì del mese (alle ore 17:30) teniamo un seminario divulgativo che va a toccare aspetti connessi col sapere, la storia, l'arte, la cultura, le scienze, le tecniche, la sensorialità.



Ad ogni appuntamento vengono invitate a relazionare figure di alto profilo provenienti anche dall'estero. Il tutto è ad accesso libero presso l' Hotel Letterario Victoria di via Oriani 2 a Trieste. Questo è stato possibile grazie al contributo di vari sponsor, con l'appoggio dell'ultracentenaria Associazione Caffè Trieste ed il sostegno della BCC di Staranzano e Villesse.

D: Quali prospettive future per il Museo del Caffè?

Ve ne sono parecchie, ma direi in primis lo sviluppo dell'area espositiva oggi situata nella sede del Museo Commerciale della Camera di Commercio di via San Nicolò 7.

D: Come si può enfatizzare il legame tra Trieste ed il caffè in

modo efficace a livello turistico e mediatico?

R: La Città giuliana associa già il proprio nome a vari temi, alla Bora, alla Barcolana, ma anche al caffè: basta ricordare che attraverso la dogana triestina transita circa un terzo di tutto il prodotto grezzo consumato in Italia. Le ultime ricerche indicano qui un consumo della bevanda doppio rispetto alla media nazionale per cui si è creato anche un lessico specifico per l'ordine che l'avventore richiede al barista. Trieste non rimane solo un centro nevralgico di transito, ma anche il polo di commercializzazione del chicco verde. Inoltre il prodotto torrefatto e la bevanda associano a sé oltre alle diverse realtà commerciali, anche quelle culturali. Perciò auguro a tutti di

godere quotidianamente di un buon caffè, o meglio: "buon capo in B"!

Mi congedo dal presidente augurandogli di realizzare gli obiettivi che si propone per il Museo del Caffè e per la neonata Associazione. Essa promette, anche tramite le potenzialità dei soci, uno sviluppo internazionale, utile volano per il turismo e per l'immagine stessa della nostra Trieste.



UMBERTO SABA IL POETA DELLA SERENA DISPERAZIONE **di Bruno Jurcev**

Umberto Poli, in arte Umberto Saba, nacque a Trieste il 9 marzo del 1883 da Ugo Edoardo Poli, agente di commercio appartenente ad una nobile famiglia veneziana, e da Felicita Rachele Cohen, ebrea triestina.

Il padre si era convertito alla religione ebraica in occasione del matrimonio, ma era un giovane fatuo, insofferente ai legami familiari ed infatti abbandonò la moglie prima della nascita del figlio, condannando Umberto a vivere un'infanzia tormentata dalla mancanza della figura paterna. Il bambino venne infatti affidato

alla balia slovena Gioseffa Gabrovich Schobar, conosciuta anche come "Peppa Sabaz", che, avendo perso un figlio, riversò sul piccolo Umberto tutto il suo affetto materno, affetto che Umberto ricambiò con una vera devozione, tanto da considerarla, come egli stesso scrisse, «madre di gioia». Fu subito conquistato dal carattere estroverso, allegro ed espansivo della nutrice, che lo portò però ad allontanarsi dalla figura della madre, causando in lui il disagio di un'ambivalenza affettiva che lo tormentò per tutta la vita.

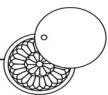
Sarà per contestare il cognome di un padre che conobbe superficialmente e tardivamente soltanto nel 1905, sarà per ricordare il soprannome dell'adorata balia Sabaz, sarà in onore delle materne radici

ebraiche, il poeta nella maturità assunse poi lo pseudonimo di Saba, che in ebraico significa semplicemente "nonno".

Quando la madre lo rivolle con sé all'età di tre anni, dal distacco con l'amata nutrice subì un vero trauma che in futuro ricorderà nelle sue poesie, in particolare ne "Il piccolo Berto" del 1926.

Umberto crebbe quasi in solitudine in un universo totalmente femminile con la madre e due zie: una vedova e l'altra nubile, entrambe commercianti impegnate nella conduzione di una bottega di mobili ed oggetti usati.

Frequentò con scarso rendimento il Ginnasio Dante Alighieri, per cui al termine gli venne sconsigliato di proseguire gli studi al Liceo.



6

Il poeta a passeggi con la moglie Lina

Si iscrisse quindi all'Imperial Regia Accademia di Commercio e Nautica, che però abbandonò a metà anno per impiegarsi come praticante in un'azienda commerciale..

Nel 1903 si trasferì a Pisa per frequentare la locale Università, dapprima seguendo i corsi di letteratura italiana tenuti dal professore Vittorio Cian, poi irrequieto come sempre li lasciò per poter seguire quelli di archeologia, tedesco e latino.

Ma anche quell'ambiente non gli era congeniale, e così a seguito di un litigio con l'amico Chiesa, cadde preda di una forte depressione e decise di far ritorno a Trieste. Cominciò a scrivere qualche verso e qualche articolo per i giornali locali: il 14 luglio del 1905 apparve infatti sul quotidiano triestino "Il Lavoratore" un articolo in cui raccontava le esperienze fatte du-

rante un viaggio a piedi nel Montenegro. In quel periodo frequentò il Caffè Rossetti, storico luogo di ritrovo per giovani letterati ed intellettuali, dove conobbe il futuro poeta Virgilio Giotti. Nel 1906 lasciò nuovamente Trieste e si recò a Firenze, affascinato dall'atmosfera artistico culturale che vi regnava, soggiornandovi per due anni per frequentare i locali circoli artistici vicini a "La voce" presso i quali ebbe modo di conoscere, fra gli altri, Giovanni Papini e Giuseppe Prezzolini.

A ventun'anni, durante un suo ritorno a Trieste, a casa dell'amico filosofo Giorgio Fano, Saba conobbe Carolina Wölfer detta Lina, che sarebbe poi diventata sua moglie, la donna della sua vita.

Nel 1907 Saba si trasferì a Salerno, dove era stato chiamato a prestare il servizio militare in quanto, pur essendo suddito

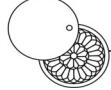
dell'Impero Austriaco, in virtù del padre italiano aveva anche la cittadinanza italiana. Nasceranno da questa esperienza "*I versi militari*".

Sempre per esigenze militari Saba venne poi spostato a Monte Oliveto in Toscana, dove rimase fino al 1908, periodo questo abbastanza sereno perché mitigato da frequenti licenze.

Gli anni passavano e anche l'ebbrezza della giovane età stava passando, ed ecco allora che Saba a ventisei anni, fece il gran passo e il 28 febbraio del 1909 sposò Carolina, la sua musa, la sua Lina, seguendo il rito matrimoniale ebraico: fu sicuramente un amore travolgente, che durò, seppure con alti e bassi, tutta la vita.

A riprova della loro fervente passione, in un carteggio con l'amico Fano parlando dei suoi rapporti con Lina ben prima del matrimonio, Saba confessava: "ero stato felice fra le sue braccia". Saba non voleva avere figli, ma secondo quanto racconta l'amico Fano Lina con un piccolo inganno gli disse di essere incinta, in modo da fargli abbandonare ogni precauzione.

E così il 24 gennaio del 1910 nacque la loro unica figlia, Linuccia (che fu poi la compagna di Carlo Levi tra il 1945 e il 1975). L'episodio di per sé abbastanza banale contribuì tuttavia a guastare il rapporto fra i due sposi, anche per colpa del pessimo carattere di Saba, che era infatti egocentrico, possessivo e geloso, tant'è che per una sorta di ripicca volle mettere la bambina a balia via da casa, come era capitato a lui.



Nel 1911, a proprie spese e usando per la prima volta lo pseudonimo di Saba, pubblicò la sua raccolta di versi *"Poesie"* con la prefazione di Silvio Benco, a cui fece seguito nel 1912, nelle edizioni della rivista *"La Voce"*, la raccolta *"Coi miei occhi (il mio secondo libro di versi)"*, successivamente reintitolata *"Trieste e una donna"*.

Risale a questo periodo l'articolo *"Quello che resta da fare ai poeti"*, dove Saba proponeva la sua poetica sincera, senza fronzoli ed orpelli, contrapponendo il modello degli *"Inni Sacri"* manzoniani a quello degli scritti dannunziani. L'articolo composto per la pubblicazione sulla rivista vociana, venne però rifiutato per il voto di Scipio Slataper, venendo pubblicato solamente nel 1959.

Concorrendo ad un premio organizzato dal Teatro Fenice, Saba compose un'opera teatrale, l'atto unico *"Il letterato Vincenzo"* incentrato sul rapporto tra un poeta e la giovane Lena, madre di suo figlio. L'opera non venne apprezzata e si rivelò un fiasco.

Nel 1911 i rapporti fra Lina e Umberto si fecero di giorno in giorno più difficili e la coppia sprofondò in una grave crisi coniugale. Indubbiamente Lina lo amava, cercava di guidarlo e sopportava i suoi continui sbalzi di

umore, ma lui era sempre in preda alla depressione e si stava profilando una lacerante separazione. Una situazione veramente difficile, tale da farli soffrire entrambi. In quei dolorosi frangenti emerse determinante la forza di carattere di Lina, che, ormai consapevole della indiscussa genialità del marito, lo aveva ormai completamente accettato anche nei suoi aspetti più negativi, facendosi quindi carico di tutti gli aspetti pratici della vita familiare per sollevarlo da ogni possibile fonte di contrarietà.

E questo comportamento diede in breve tempo i suoi frutti positivi: nella primavera del 1912 Lina e Umberto decisero di riappacificarsi e così si trasferirono a Bologna assieme a Linuccia, quasi per ricominciare una nuova vita. E a Bologna Saba iniziò a collaborare al quotidiano *"Il Resto del Carlino"*.

Ma la tranquillità durò poco: nel febbraio del 1914 Saba, perennemente inquieto, volle recarsi a Milano per assumere l'incarico di gestire il caffè del Teatro Eden e qui cercò una adeguata sistemazione per la famiglia, che in breve lo raggiunse. Il nuovo soggiorno milanese gli ispirò la raccolta *"La serena disperazione"*. Proprio quando sembrava tutto sistemato e la famiglia era finalmente riunita a Milano, arrivò una nuova tegola: la chiamata alle armi nella terza categoria del Regio Esercito Italiano, per di più in un momento difficile, con nell'aria un forte sentore di guerra.

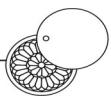
Saba era refrattario agli schieramenti politici ma per le sue origini triestine era assai propenso

all'interventismo irredentista, arrivando persino a collaborare con *"Il Popolo d'Italia"*, il quotidiano socialista diretto da Benito Mussolini.

Allo scoppio del conflitto partì per la guerra in posizioni di retrovia e con compiti amministrativi, ma ne uscì comunque provato da crisi nervose e psicologiche. Venne mandato dapprima a Casalmaggiore in un campo di prigionieri austriaci, poi finì a fare il dattilografo in un ufficio militare, ed infine, nel 1917, venne destinato al Campo di aviazione di Taliedo vicino a Milano, dove venne nominato collaudatore del legname per la costruzione degli aerei. Tutti questi spostamenti provocarono il riacutizzarsi delle sue crisi psicologiche, per le quali nel 1918 fu ricoverato all'Ospedale Militare di Milano.

Dopo pochi mesi dalla cessazione delle ostilità, dopo aver fatto per parecchi mesi il direttore di una sala cinematografica della quale era proprietario suo cognato,





e dopo scritto alcuni testi pubblicitari per la Leoni Films, il nostro Saba con moglie e figlia decise di rientrare a Trieste, ormai italiana a tutti gli effetti.

Erano passati gli spettri della grande guerra, c'era aria di modernismo e rifioririvano le attività e Saba in società con l'amico Giorgio Fano rilevò la libreria antiquaria Mayländer; poi, grazie all'eredità della zia Regina e poichè Fano gli cedette la sua quota, ne rimase l'unico proprietario e la ribattezzò "Libreria antica e moderna", ancor oggi attiva ed ormai diventata una istituzione nel panorama culturale triestino. Saba poté così finalmente godere di un periodo di vita relativamente agiata e dedicarsi completamente alla poesia. Nel 1920 si trasferì con la famiglia nella casa di via Crispi 56, mentre, ormai accettato dal mondo letterario, iniziò ad intrattenere rapporti epistolari con i maggiori poeti e critici d'Italia. Prendeva intanto corpo la prima redazione del "Canzoniere", che vedrà la luce nel 1922, opera sempre in fieri

che raccoglieva tutta la sua produzione poetica.

Nel '21 il poeta subì un altro pesante colpo: venne a mancare l'amata madre Rachele. Nel 1922 strinse amicizia con Giacomo Debenedetti ed iniziò a collaborare alla rivista "Primo Tempo" sulla quale apparvero alcune sezioni del suo nuovo libro di poesie "*Figure e canti*" che verrà poi pubblicato nel 1926. Iniziò a frequentare i letterati riuniti intorno alla rivista "Solaria" che, nel maggio 1928, gli dedicarono un intero numero.

Ma era sempre inquieto, tormentato: sosteneva che era assai faticoso vivere e in special modo rapportarsi con gli altri, era sempre afflitto dalla sua nevrosi con ricorrenti gravi crisi depressive, finché, a causa di una crisi nervosa più intensa delle altre che lo aveva portato vicino al suicidio, decise di mettersi in analisi con il triestino Edoardo Weiss allievo di Freud, lo stesso che stava seguendo Italo Svevo. Weiss era lo studioso che con la "Rivista italiana di psicoanalisi" aveva introdotto in Italia le metodologie del medico viennese.

Saba iniziò la terapia con Weiss nel 1929 e la terminò nel 1931 quando il medico si trasferì a Roma. Fu l'incontro con Weiss a sciogliere il groviglio delle sue angosce e a renderle manifeste nella sua poesia: con lo psicanalista Saba indagò in particolare la sua infanzia, rivalutando il ruolo ricoperto dalla sua nutrice. Ma cominciò anche a fare uso di morfina, vizio questo che non lo abbandonerà più. La critica più paludata

andava intanto scoprendo la sua opera e la nuova generazione di scrittori e poeti, come Giovanni Comisso, Pier Antonio Quarantotti Gambini e Sandro Penna, cominciavano a considerarlo un maestro. Nel 1938, con l'avvento delle famigerate leggi razziali, Saba fu costretto a lasciare virtualmente la libreria al socio Carletto Cerne e ad emigrare con la famiglia in Francia, a Parigi. Ritornato in Italia alla fine del 1939, si rifugiò prima a Roma, dove Ungaretti cercò invano di aiutarlo, e poi nuovamente a Trieste, deciso ad affrontare con gli altri italiani la tragedia nazionale. A seguito dell'8 settembre 1943 fu però nuovamente costretto a fuggire con Lina e la figlia Linuccia e a nascondersi a Firenze, cambiando spesso appartamento. Gli fu di conforto l'amicizia di Eugenio Montale e quella di Carlo Levi che, a rischio della vita, andavano a trovarlo nelle varie sistemazioni provvisorie in cui trovava rifugio. Nel mezzo della tragedia della guerra venne pubblicata a Lugano, con una prefazione di Gianfranco Contini, la raccolta di versi "*Ultime cose*", aggiunta poi nella definitiva edizione del Canzoniere, che uscì a Torino nel 1945 edita da Einaudi.

Solo dopo le elezioni del '48 e l'avvento della Repubblica poté ritornare liberamente a Trieste. Negli anni del dopoguerra, Saba visse per nove mesi a Roma ed in seguito a Milano, dove vi rimase per circa dieci anni, tornando però periodicamente a Trieste. In questo periodo collaborò al Corriere della Sera,

pubblicò presso Mondadori la sua prima raccolta di aforismi "Scorciatoie" e "Storia e cronistoria del Canzoniere", una sorta di commento al suo Canzoniere, scritto in terza persona con lo pseudonimo di Giuseppe Carimandrei. Nel 1946 Saba vinse, ex aequo con Silvio Michelini, il primo "Premio Viareggio" per la poesia del dopoguerra, al quale seguirono nel 1951 il "Premio dell'Accademia dei Lincei" ed il "Premio Taormina", mentre l'Università di Roma La Sapienza gli conferì nel 1953 la laurea honoris causa.

Ormai noto e di grandezza artistica riconosciuta, Saba ebbe un avvicinamento "religioso"; si convertì infatti al cattolicesimo e si fece battezzare, mentre il suo matrimonio non venne convertito ma solo per mancanza di adeguata preparazione. Nel 1955, stanco ed ormai malato, avendo perso completamente l'uso delle gambe nonché sconvolto per le orribili condizioni di salute della moglie colpita dall'Alzheimer, si fece ricoverare in una clinica di Gorizia, dalla quale uscì solo per assistere al funerale dell'amata moglie, morta il 25 novembre del 1956 dopo un tormentato percorso di malattia.

Questa è la toccante lettera che lui scrisse alla donna della sua vita il 28 luglio del 1956, quindi solo quattro mesi prima della sua morte. "Lina mia, sei stata il caldo focolare della mia vita: la tua presenza nel mondo era tutto per me, ma specie negli ultimi tempi soffrivo in un modo così disumano che, se tu lo avessi compreso, mi avresti, potendolo, ucciso an-

che con un coltello da cucina. Era senza tregua e spaventoso. Non sono stato – lo so – un marito ideale, ma – ti giuro – non ho mai voluto farti del male. MAI, MAI...



Addio, addio, anima buona. Il tuo sfortunato amico Umberto".

La morte di Lina lo lasciò terribilmente solo e demotivato nei confronti della vita, tanto che non scrisse più neppure un verso.

Saba morì di infarto il 25 agosto del 1957, lasciando anche incompiuto il romanzo d'ispirazione autobiografica "Ernesto", alla cui stesura aveva dedicato i suoi ultimi anni, e che pertanto venne pubblicato postumo.

Saba stesso in un testo teorico scritto nel 1912 e intitolato "Quello che resta da fare ai poeti" definì quale tipo di poesia volesse scrivere, e cioè una poesia capace di esprimere con sincerità e senza esagerazioni la condizione esistenziale dell'uomo al fine di rappresentare la realtà quoti-

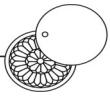
diana e non la realtà straordinaria. La poesia di Saba si presenta infatti come un continuo scandaglio interiore, come una costante indagine della coscienza, quasi uno strumento di autochiarificazione, capace di comprendere i traumi interiori, i dissidi che lacerano la personalità umana e le origini delle proprie nevrosi.

Nella forma adopera le parole dell'uso quotidiano e nei temi ritrae gli aspetti della vita quotidiana, anche i più umili e dimessi: luoghi, persone, paesaggi, animali, avvenimenti, Trieste con i suoi caffè e le sue strade, le partite di calcio, ecc.

I principali temi della poetica di Saba sono Trieste la città natale, il mare come simbolo di fuga e di avventure spirituali, gli affetti personali e familiari (principalmente Lina la moglie e Linuccia la figlia), le memorie dell'infanzia, il rapporto con la natura e le riflessioni sull'attualità.

Due tematiche sono presenti in tutto il Canzoniere ma attenuate, quando non volutamente nasconde, quella ebraica e quella omosessuale relegata nelle allusioni ambigue di certi ritratti di giovanetti.

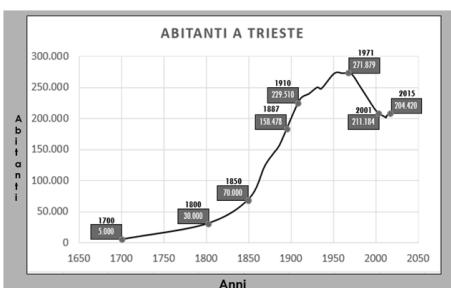




LE TRASFORMAZIONI URBANISTICHE CHE HANNO PORTATO TRIESTE ALL'ASPETTO ATTUALE. di Bruno Pizzamei

La scorsa primavera ho tenuto una conferenza al Circolo degli Amici del Dialetto Triestino sulle trasformazioni urbanistiche che portarono alla riprogettazione della nostra città rendendola così come oggi la vediamo. Ora gli amici del Circolo mi hanno invitato nuovamente a parlare di questi temi.

Molto volentieri ho aderito alla loro richiesta. Dato che impegni di baby sitter e di nonno mi



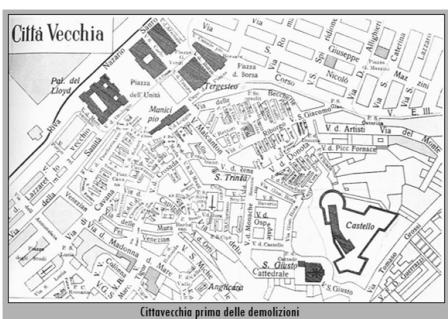
richiamano ora a Vienna, penso che questo mio intervento potrà essere svolto all'inizio del prossimo anno.

La città di Trieste ebbe un notevole sviluppo demografico e territoriale, a causa soprattutto dell'istituzione del Porto franco. I suoi abitanti passarono da 5.600, inizio del 1700, a quasi 250.000 nei primi anni del '900 e questo aumento di popolazione fu dovuto all'arrivo di genti provenienti da tutta Europa. Contemporaneamente Trieste

subì una profonda riprogettazione degli spazi urbanistici con trasformazioni che modificarono profondamente il suo aspetto.

Interi siti cittadini furono interessati da queste trasformazioni: piazza Unità, le Rive, San Giusto, il Corso, Barriera, per citarne solamente alcuni, per non parlare poi dello sventramento di Cittavecchia.

La demolizione delle case di Cittavecchia (le macerie

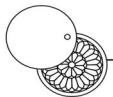


provenienti da queste demolizioni furono utilizzate per interrare il bacino del canale del Ponterosso tra via Dante e via San Spiridione) non fu un fatto indolore perché se da un lato si disse di voler dare agli abitanti una sistemazione più decorosa,

obiettivo per altro non sempre riuscito, dall'altro fu distrutto completamente un tessuto sociale con le sue storie e con le sue peculiarità anche molto interessanti.

Angelo Cecchelin nella canzone *Adio Citavecchia* delinea molto bene la scomparsa di queste caratteristiche. Incominciai ad occuparmi di questi argomenti, quando tanti anni or sono mia mamma, che ora avrebbe 97 anni, mi raccontava che da ragazzina andava a comperare tabacco da fiuto per la sua bisnonna in via Arcata. Mi facevo spiegare dove fosse questa via Arcata ma mi risultava difficile capire la sua collocazione. Infatti quando ascoltavo queste storie la via non esisteva più. Si trovava in Barriera, nei pressi dell'attuale Mercato Coperto di via Carducci. Mario Doria nel suo *Grande dizionario del dialetto triestino* dice: *in via Arcata iera una volta tanti fritolini* nei quali si poteva mangiare pesce fritto e polenta.





Sono stato da sempre interessato alla storia, in particolare quella locale. Della mia città mi ha sempre incuriosito la sua trasformazione da piccolo borgo all'inizio del XVIII secolo a uno dei porti più importanti del Mediterraneo all'inizio del '900. Il tutto fu dovuto all'enorme impulso offerto dall'istituzione, voluto dall'Impero Asburgico, del Porto Franco che rese Trieste principale emporio commerciale di questo grande impero. Come non rammontare l'importanza



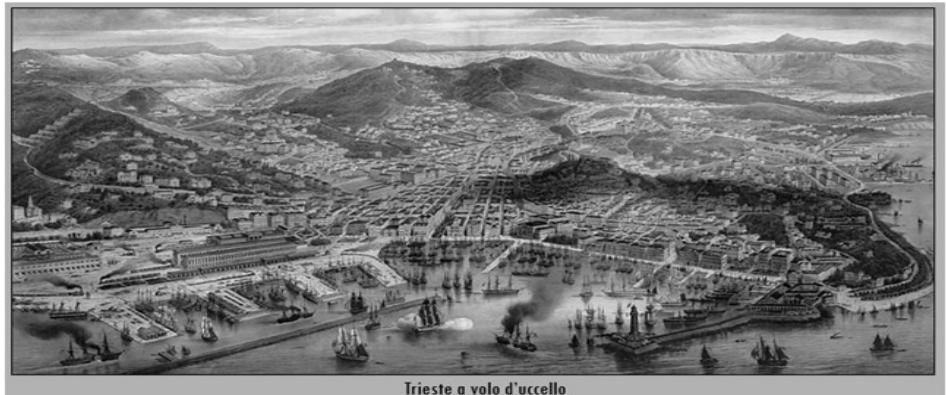
delle iniziative dell'imperatrice Maria Teresa, di cui quest'anno si ricorda il trecentesimo anniversario della nascita, nei confronti della nostra città. Tra queste mi piace ricordare, anche per motivi sentimentali, l'istituzione della Scuola Nautica da cui deriva direttamente l'attuale Istituto Nautico di cui sono stato allievo più di mezzo secolo fa.

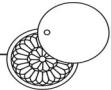
Guardo a questi temi non per una motivazione nostalgica. Mi interessa comprendere meglio quei fatti che la storia, riscritta dai vincitori, ha in un certo senso oscurato. Cito ad esempio il fatto che la stragrande maggioranza dei triestini, e degli altri abitanti del Litorale sloveni e croati, atti alle armi, quali sudditi austriaci, furono arruolati nell'esercito o nella marina imperial regia La

partecipazione alla guerra dei triestini, avvenuta in seguito ad una mobilitazione di massa, fu molto spesso più rassegnata che convinta, anche se il 97° reggimento, in cui militavano i coscritti provenienti da queste terre, talvolta designato come *demoghela*, in battaglia si comportò dignitosamente ed anche con valore. Ci fu poi in città una parte molto più convinta, seppur minoritaria, e per certi aspetti elitaria, i *volontari irredenti*, italiani di cittadinanza austriaca, che esponendosi a rischi gravissimi si arruolarono nell'esercito italiano. Di questi sappiamo tutto con vie, scuole e siti ad essi intitolati, degli altri sappiamo ben poco anche se recentemente, in occasione del centenario dell'inizio della grande guerra, si è parlato, finalmente di questi nostri nonni, molti dei quali morti nella lontana Galizia.

Tornando sull'argomento delle trasformazioni urbanistiche avvenute nella nostra città mi preme esprimere alcune considerazioni. Da più di 30 anni sono impegnato nella diffusione dell'informatica e delle nuove tecnologie prima in ambiente scolastico ed ora all'interno di Università della Terza Età di Trieste convinto delle grandi potenzialità di questi mezzi. Le

nuove tecnologie mi consentono sia di reperire, con una certa facilità, materiale interessante, per lo più iconografico, sia di elaborare delle presentazioni, su argomenti storico sociali, al cui interno le informazioni possono essere implementate continuamente con materiale che via via trovo. Il mezzo tecnologico entra allora a pieno titolo in un ambito marcatamente culturale. Per l'argomento in oggetto mi sono allora dedicato alla ricerca e alla raccolta di immagini, quadri, stampe e foto d'epoca, che mi chiariscono le tappe delle trasformazioni urbanistiche avvenute nella nostra città. Sulle trasformazioni urbanistiche ho ampliato il materiale rispetto all'intervento precedente, ho preparato circa 600 diapositive o slides. Le prime descrivono lo sviluppo demografico e territoriale delle città nel tempo. Ho poi suddiviso le altre collegandole a quei siti che mi sembravano più interessanti per la grande riprogettazione subita. Ho aggiunto anche alcuni pezzi musicali, provenienti da canzoni popolari o canzoni d'autore, che in qualche modo si collegano e descrivono le varie aree cittadine. A questo punto non mi resta che dare appuntamento, come già dicevo, al mio prossimo intervento al CADIT





DIANA DE ROSA UNA FIAMMATA DI ARANCE

**RICETTE E LIBRI DI SPESA
DI DONNE (TRIESTINE) IN
GUERRA 1938 – 1945**
(COMUNICARTE EDIZIONI, 2016)

di IRENE VISINTINI



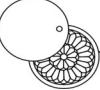
E' davvero importante conoscere il passato? Da molte parti abbiamo una risposta positiva, ma ci si rende conto che, accanto alla ricostruzione dei macroeventi storico – politici che hanno segnato la storia dell'umanità, è anche necessaria la ricostruzione della microcronaca quotidiana per evidenziare la complessità di tali avvenimenti e sconvolgimenti. E quindi, accanto agli storici è utile interpellare gli esperti di storia sociale e culturale, costantemente impegnati in ricerche, analisi, comparazioni, come la poliedrica ed eclettica studiosa Diana De Rosa, nata ad Ancona da madre marchigiana e padre chersino, triestina d'adozione, ricca di esperienze diverse, dedita a infiniti viaggi negli archivi. La scuola, le istituzioni educative della nostra terra, i giovani, le donne, la famiglia, ma anche le due sponde

dell'Adriatico, il Mare Nostrum, ufficiali, marinai, poveri, carcerati, costituiscono i nuclei tematici dei suoi molteplici libri e pubblicazioni...raccontano la società in cui l'autrice è radicata, ma anche contesti più ampi. E poi... c'è la cucina, il cibo.

" In un piatto – ha detto la studiosa in un'intervista- tu leggi la storia, la tradizione e l'evoluzione, hai una visione ampia sul territorio e qui ritrovi le contaminazioni; evoca quelle che sono state le migrazioni ...La cucina è un pozzo senza fondo dal quale attingere". Si capisce così l'importanza del suo più recente volume "Una fiammata di arance. Ricette di libri di spesa di donne (triestine) in guerra 1938 – 1945". Il libro si basa su quaderni o registri detti libri dei conti o di spesa, in cui si segnavano – come avverte l'autrice nella Premessa - gli acquisti fatti dalla famiglia, dagli alimenti a tutto ciò che serviva per la vita quotidiana. Alla fine si tracciava un bilancio di quanto si era speso e i debiti fatti. Si conoscono libri di spesa appartenuti a conventi, famiglie aristocratiche, borghesi e contadine, essi rappresentano fonti importanti per la conoscenza della vita economica e sociale, ma anche storica e politica delle comunità e dei territori in cui si esse si inserivano....purtroppo sono diventati introvabili- chiarisce Diana De Rosa - perché considerati di nessun valore. Capita però di trovarne conservati con affetto dai figli. E' questo il caso dei due libri di spesa che costituiscono il materiale sul quale si basa questo libro. Essi rivestono una particolare importanza perché vanno, il primo, dal 1938 al 1949; il secondo dal 1940

al 1947...periodo tragico della vita della nazione, quello della seconda guerra mondiale in una città che subì il governo tedesco e alla fine l'occupazione dell'esercito jugoslavo di Tito.

Due madri triestine, dunque, Carla e Bruna, negli anni tragici del II conflitto mondiale- come testimonia De Rosa - annotano, accanto alle ricette, le difficoltà crescenti, le lunghe file nei negozi per acquistare alimenti tessellati, le preoccupazioni per figli e mariti, il terrore per i bombardamenti, l'angoscia dei rifugi e poi la fine della guerra e le speranze per il futuro. Motivo conduttore sono il cibo, sempre più difficile da trovare e quelle ricette autartiche, che note autrici di libri di cucina, come Petronilla o donna Clara consigliavano alle sposate di guerra: ricette che diventavano sempre più povere di grassi e tristi nella presentazione, per esempio il dolce di ghiande, le uova al burro senza burro, la torta con avanzi di pane, le zuppe con raschiamento di croste, le rape acide ecc. Realtà e ricordi sedimentati nel tempo, destini di guerra, di vita e di morte, sequenze legate a lontani viaggi nella memoria, abitudini familiari e momenti di condivisione emergono nella mente del lettore, grazie a queste pagine, vivacciate da fotografie e riproduzioni della realtà della guerra e dell'immediato dopoguerra a Trieste e dintorni. Rimane impressa, per esempio, la foto del "pescecano" col frac, i denti aguzzi, la bocca spalancata, le mani con gli artigli, a testimonianza della lotta agli accaparratori alla borsa nera di alimenti;



così pure colpisce il terribile risparmio imposto alle massaie dell'epoca: riusare l'acqua in cui si erano cotte le verdure, far ribollire le carcasse di polli e ossi, insomma riadoperare ciò che si solleva buttar via, perfino bucce di patate, di mele ecc....allevare negli appartamenti animali da cortile e conigli a scopo alimentare. All'osso l'economia del combustibile, per cui si consiglia l'uso della "cassetta di cottura"; si va a raccogliere la legna al Boschetto; si è costretti a vendere capi di abbigliamento di valore, pellicce, libri, tappeti, mobili in cambio di...cibo.

A raccontare questi terribili anni sono le ricette: si tratta soprattutto di pietanze che non richiedono grasso, quasi introvabile.

Ecco la ricetta di un dolce povero "di guerra"

il "DOLCE DI GHIANDE":

"In un litro di latte si mescolano 5 cucchiali pieni di farina di ghiande, dopo averla stemperata a parte in poco latte freddo, perché non si formino grumi. Lo stesso si stemperano a freddo 5 cucchiali scarsi di farina di segale. Si uniscono le due cremette, vi si aggiungono 5 cucchiali di zucchero, tutto mescolando e poi diluendo col latte. Si mette al fuoco e si fa bollire adagio per mezz'ora. Si serve freddo".

Talvolta comunque appaiono dei piatti più gustosi, anche se caratterizzati dalla mancanza di qualche cosa; per esempio le



"POLPETTE MIRACOLOSE":

"500 gr di carne macinata, un pugno abbondante di riso, sale e pepe. Mescolare questi ingredienti e preparare delle

polpettine che si avvolgono nella farina. Far bollire dell'acqua in un tegame nella quantità giusta per coprire le polpette. Gettare le polpette nell'acqua bollente e far cuocere dolcemente. Battere a parte un uovo intero, con il sugo di limone, ammorbidire con un poco del sugo delle polpette. Versare il liquido sulle polpette in modo da renderle leggermente brodose.

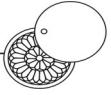
Servire calde. Come vedete in questa ricetta non c'è ombra né di olio né di burro.

Dal 1943 al '45 gli scenari si fanno sempre più cupi, la vita delle due autrici triestine dei libri di spesa diventa molto difficile, gli eventi precipitano; si susseguono la caduta del fascismo e la successiva liberazione del Duce, la dichiarazione di guerra alla Germania e poi il tragico '44 con i bombardamenti su Trieste, sul monfalconese, sull'Istria, le corse nell'angosciante buio dei rifugi, gli allarmi diurni e notturni, i boati di bombe che colpiscono i cantieri, il porto, le industrie, i quartieri popolari e residenziali...moltissimi i morti e i feriti.

Terrificante è il bombardamento del 10 giugno '44 nella nostra città. Bruna, in preda al panico e al terrore di fronte ai drammatici avvenimenti che sconvolgono Trieste, esprime il suo carattere fortemente emotivo nella scrittura, quasi priva di punteggiatura. Disperata invoca Dio e la Madonna: "Hanno bombardato nuovamente Trieste ho avuto molta paura sono terrorizzata. Cosa sarà di noi poveri i miei bambini il mio Ernesto Gesù mio misericordia".

Carla, invece, di fronte a questi orrori, pare concentrata a registrarli puntualmente e sinteticamente, quasi freddamente, tenendo una sorta di contabilità dettagliata dei cibi e dei consumi della sua famiglia, delle ore e della durata di allarmi e bombardamenti. Compaiono, comunque, le distruzioni, i morti, il forno crematorio di San Sabba, il 1° maggio 1945, l'occupazione dei partigiani del maresciallo Tito, gli scontri coi tedeschi, poi le truppe anglo-americane, i disagi, le paure dei triestini....E infine le speranze per il futuro, il ritorno della pace e nuove ricette con l'uso non più limitato di uova, grassi, farina, zucchero...

Si chiude così questo importante libro, valido punto di riferimento della cultura gastronomica e storico-politica locale. In "Fiammata d'arance" il cibo è stato veramente studiato e interpretato da Diana De Rosa, collocato nel nostro territorio e legato alle vicende del II conflitto mondiale, che ha indotto le donne a trasformare vecchie abitudini, a inventare e creare novità per sostenere le loro famiglie in un'epoca tragica.



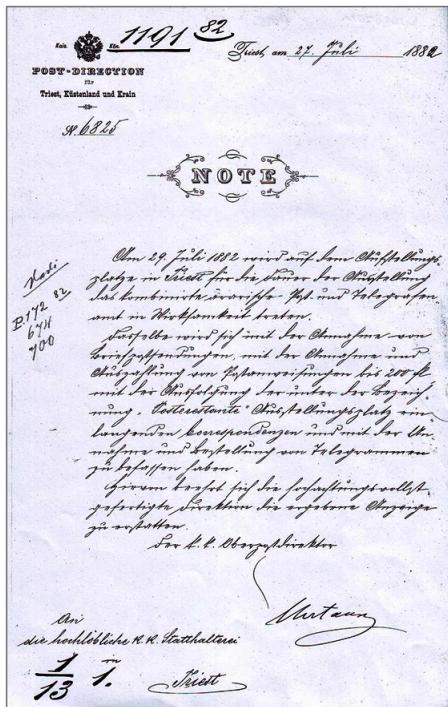
L'Esposizione Industriale - Agricola del 1882 a Trieste: il primo annullo "speciale" di Trieste

di SERGIO VISINTINI

Nel 1882, in occasione del quinto centenario della dedizione di Trieste all'Austria, il governo decise di organizzare un'importante Esposizione Industriale - Agricola a Trieste, dal 1 Agosto al 15 Novembre 1882. L'evento nacque sotto una cattiva stella: erano gli anni dell'Irredentismo italiano; il Consiglio comunale, per evitare attriti, votò a favore dell'esposizione, nonostante i fischi del pubblico presente. Il podestà Riccardo Bazzoni rifiutò di presiedere il comitato organizzativo; ne assunse il patronato l'arciduca Carlo Ludovico, fratello dell'imperatore. La scelta del luogo cadde sul passeggiotto di Sant'Andrea; per avere a disposizione un'area più ampia, dopo avere interrato un vasto tratto di fondo marino vennero costruiti una sponda murata ed un molo per l'attracco delle imbarcazioni. Il progetto del complesso fu elaborato dall'architetto Giovanni Berlam con la collaborazione del figlio Ruggero, dell'architetto Giovanni Righetti e altri.

Furono allestiti ventinove padiglioni, sfarzosi ed effimeri; il principale in stile lombardesco aveva una lunghezza di 325 metri. Molti ristoranti, caffè e locali vari dovevano allietare i visitatori. Il complesso era fornito di servizi igienici, chioschi per la vendita di

tabacchi, giornali e fiori e di un ufficio postale temporaneo attivato il 29/7/1882, come da comunicato della Direzione delle Poste di Trieste, aperto fino al 15/11 e dotato del bollo a un cerchio e data TRIEST / INDUST. AUSTELLUNG

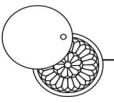


*Il comunicato della
Direzione delle Poste di Trieste
che rende nota l'attivazione
dell'ufficio postale temporaneo.*

Per passare agevolmente da uno all'altro dei due ripiani (attualmente viale Romolo Gessi sopra e Passeg-gio Sant'Andrea sotto), lungo le scarpate vennero aperti dei vialetti con piazze dotate di panchine che possiamo vedere ancora oggi.

I visitatori potevano arrivare con un servizio di carrozze, con una regolare linea di tram a cavalli, oltre che con i vaporetti che attraccavano al molo. Dei 250 espositori individuati, molti declinarono l'invito. Il 1° agosto 1882 la manifestazione fu inaugurata alla presenza dell'arciduca Ludovico.

Tutta la città venne illuminata a festa; seguirono giorni di ceremonie, ricevimenti e musiche. Nel contempo si moltiplicarono le sommosse e gli attentati; alcuni espositori, non sentendosi sicuri, volevano abbandonare l'esposizione, che comunque era poco frequentata. L'imperatore Francesco Giuseppe, con la consorte Elisabetta ed i principi ereditari, per favorire l'esposizione, annunciarono la loro presenza. Fu preparata una grande accoglienza. Il giorno seguente l'imperatore era atteso a Sant'Andrea per una festa a bordo della Berenice, nave del barone Morpurgo, ma si sparse la voce di un attentato sulla stessa nave: per ragioni di sicurezza i sovrani non parteciparono. Le autorità erano allertate, si parlò di bombe poste sulla strada ferrata, all'esposizione, nelle barche. L'imperatore se ne andò sdegnato per l'ostilità che gli venne dimostrata e non ritornò mai più a Trieste. In sostanza, l'Esposizione si rivelò un gran fiasco, sia dal punto di vista politico che economico, e la scarsità di visitatori contribuì in modo rilevante alla rarità dell'annullo.



TRIESTE DE GUSTAR

Come a dir i sie prodoti de gustar a Trieste

di Edda Vidiz

1) CAFÈ

**El cafè più bon:
scotà, sentà, scrocà**

Trieste xe famosa in tuto el mondo per esser la capital del cafè, no perchè 'I vien coltivà in Piazza Granda (ogi Piazza Unità), ma perchè tanti de quei sachi de cafè xe passai per el porto che, voia o no voia, i triestini i xe diventadi ssai pratici o, come se disi parlando "in cicara", dei veri "culturì" de cafè. El cafè più bevù nei bar in Italia xe 'I caffè preparà co la machina de l' Espresso, ma i triestini che no ghe piassi far tropa fadiga i lo ciama "tout court" Nero. El nero, o ogni altro tipo de cafè, poi esser fato col tipo:

ARABICA

L'Arabica xe 'I cafè più coltivà al mondo ma anca più bon e, te pareva! Più caro. El ga meno cafeina e un gusto più aromatico, più dolze, più delicado e meno garbo del Robusta. El xe anca poco amaro. Un cafè proprio "nobile", preferibilmente se 'I nassi in loghi tipo centro - latin american o in Africa oriental.

ROBUSTA

El Robusta ghe sta a l'Arabica come el portual al nobile. El ga un caratere forte e 'I cressi sora de tuto in Africa occidental e in Asia. No'l ga un savor particolar e bassa acidità, ma el pezo xe che 'I ga più cafeina. El cafè che vien fora in cicara el xe più amaro, più cremoso, più corposo e forte ma ssai meno aromatico de l'Arabica .

MISCELA

L'espresso poi esser fato con café Arabica "monorigine", vai a dir de una sola origine. Ma nei bar de solito se bevi dei cafè Arabica missiadi con el Robusta, che al cafè ghe dà quel pizighin in più, come a dir sgair na mula bela un fià monighela!

DECAFEINADO

Xe el cafè fato apostà per chi sofri de qualche magagna o per chi ga paura che lo fazi star sveio de note. El decaffeinado xe una miscela de cafè slavazada, con aqua o con solventi chimici, per tirarghe via parte de la cafeina. De solito no'l xe el massimo per un cafè.

EL CAFÈ IN BAR

In dialeto triestin se ciama "cafè" sia la botega dove se lo fa che 'I prodoto vero e proprio ma, sia quel che sia, co se trata de bever el cafè al bar, i triestini i se scadena. Ecove qua un par de quele domande che ricevi el povero banconier:

nero	<i>espresso</i>
nero in B	<i>espresso in bicchiere</i>
freddo	<i>caffè freddo</i>
longo	<i>caffè lungo</i>
ristretto	<i>caffè ristretto</i>
de boio	<i>ben caldo</i>
deca	<i>decaffeinato</i>
co la pana	<i>caffè con panna</i>
co la spuma	<i>con la schiuma</i>
machia	<i>macchiato</i>
un dopio	<i>espresso doppio</i>
ristretto con un ioz de aqua fredda	<i>ristretto con una goccia d'acqua fredda</i>

co la ciculata per sora
espresso con la cioccolata sopra
Coreto

corretto con super alcoolici
co 'l late freddo a parte
espresso con latte freddo a parte
un gocia *espresso con una goccia di schiuma di latte*

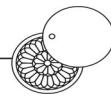
capo *cappuccino piccolo*
un capo a l'italiana
cappuccino italiano
un capo grande *caffè latte*
capo in B
cappuccino piccolo in bicchiere
capo in B tanta
cappuccino in bicchiere con tanta schiuma
e cussi via... e così via...

Adesso in bar se pol gaver el cafè anca de portar via "al volo" in bicer che se usa e buta via e che po' ti pol beverlo anca andando a spasso, che xe na roba de "figheti" che fa tanto Nev York.

EL CAFÈ FATO IN CASA

Se inveze 'I cafè lo preparò a casa lo podè far:

co' la "Moka" (se no se proprio pena vegnui zo de Marte, saverè ben de cossa parlo); co' la cogoma; co' la machineta eletrica, che desso ne trovè 'na zaia de tute le marche. Ma no solo de tute le marche, ma anche de tuti i tipi: per el cafè che masina i gran, per cafè masinado, e fin anca in cialde o in capsule, che cussi no gavè gnanche de sporcar el misurin o 'l cuciarin.



EL CAFÈ A LA TURCA

El cafè pol esser fato anca "a la turca" e alora ghe vol masinarlo fresco ogni giorno fin a farlo diventar fin, fin. Guai però a usar Arabica, qua ghe vol Robusta e anca quel un fià maroca. Per ogni cicareta de cafè ghe vol: tanta aqua quanta xe granda la cicara/ un cuciarin pien de cafè: cuciarin grandeto, de tè / un cuciarin de zucaro (per chi lo voi dolze). Se meti a boir la cogoma sul fogo co' l'aqua e 'l zucaro, co boi se la tira via del fogo, e ghe se meti drento el cafè missiandolo ben, ben, prima de meter de novo tudo sul fogo. Ghe se dà 'na picia boida (missiando ben, perchè col boi el schiza fora pezo de un bisato) e po' se lo lassa solo un fià a deponer, perchè el va messo in cicara ancora turbidiz.

Dopo gaverlo bevù se pol anca leger el futuro nei fondaci restai sul fondo de la cicara.... ani indrio (co no ghe iera ancora la Moka), chi stroligava indovinava sempre che presto se gaveria presentado un monturato a la porta... ma in quela volta i postini i andava ancora in giro in divisa!

2) FORMAIO

El formaio xe san, se se va pian

El formaio del Carso triestin xe bon e prontà comelfò: con bon late e oio de gomito. E sicome i carsolini i ga la fama de esser de poche parole, vado subito al fisso, presentandovel:

JAMAR

Fato col late grasso de vaca e po stagionado in grata.

MONTE RE (NANOS)

Sto formaio el ciapa el nome del monte Re (in sloven Nanos) che se trova vizin el confin in Slovenia. I lo ga scominzià a far co 'I Carso e la Slovenia ve iera

ancora Austria, e per sta ragion desso xe un prodoto tipico de tuti e do i loghi..

PECORIN DEL CARSO

Fato col late de pegora, xe 'l più antico e tradizional formaio fato in Carso.

PUINA

La xe preparada ne la forma tipica a torta, e se fumigada lassada nei istessi sacheti ndove le xe stada fumigada.

CAPRIN SEMISTAGIONADO

El caprin semistagionado xe un formaio de capra a pasta dura.

STRACHIN

Xe un formaio morbido, fato col late grasso de vaca. El vien vendù anca col nome "Frisen".

TABOR

El Tabor xe un formaio tipo "lateria" co un savor e un gusto particolar. Vien fato solo de late smonto in Carso, col calio de vedel, sal e fermenti latici.

MLET

El Mlet xe in pratica el Tabor stagionado, trità co la crosta, impastà co la zonta de pevere, e messo in forma, e po' ciamado Mlet (in sloven voi dir masinado).

TOMINO

Formaio fresco fato col late de capra grasso e pastorizzato (ma che pol esser fato anca col late de vaca, o i do, metà per un, missiai insieme).

ZEPEK

Xe un formaio fato co le spezie e un'erba che se trova nei pra del Carso: la Santoregia de monte.

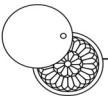
LIPTAUER

E 'desso parlemo de un formaio strabon, mi diria el Re dei licof a Trieste, perché no cori far un viagio a Viena per gustar la cusina miteuropea. Anche qua trovè una rizeta no a base de formaio, ma proprio de formaio, lassada in eredità de la cusina de l'imperial regio governo austriaco! Cossa se dopra: diese deca de butiro amorphidido / venti deca boni de puin / cinque deca de gorgonzola cinque deca de strachin / el tritado de una zivioleta, caperi e persemolo e un bic' de aio / un cuciar de senape / un cuciar de paprica. Missiè tutto a fredo (cussi risparmiè anca sul gas), prima el butiro e 'l formaio, po' la puina e 'l tritado. Se no ghe la fè più a girar perchè ve xe un paston duro, voi proprio dir che 'l soramanigo no 'l xe proprio de na coga imperial, ma gnente paura, ghe zonterè un sluc de late e andarè vanti istesso fin a che gaverè una bela crema morbida. Come gavarè capido, el Lipatuer no xe un piato che se magna a cuciarade, ma lo dovè spalmar sul pan de segala o anca su fetine de pan bianco rostide e farè un figuron in tutti i festini!

3) MIEL

Una ioza de miel conza un mar de fiel

Dovendo parlar de dolze, la roba che ne vien subito in testa cossa xe? Ma el miel, orpo! E alora mi ve dirò subito che i fiori del nostro Carso e 'l lavor de apassionadi apicoltori, regala a Trieste un miel patoco de primissima qualità, come el miel de marasca, de acacia, de tilio e melata. Ma xe ssai bon anca el miel de fiori de tutti i tipi, che i fa diventar el milefiori del Carso un dei più boni che esisti.



MIEL DE MARASCA DEL CARSO

El ga ssai frutosio, che lo fa mantignir liquido per longo tempo, con un color ambra che buta sul rosso e un savor amaròtico che fa sovenir el savor dele mandole. Se lo trova solo in Carso triestin e isontin.

MIEL DE TILIO DEL CARSO

El xe pien de glucosio e cussi xe facile che 'l diventi cristalin con cristai grossi de tute le misure. Ga un color de ambra che dà sul rosso e un gusto amaròtico che ricorda el fresco savor de mentolo e erba medica.

Se lo trova solo in Carso triestin e isontin.

MIEL DE MELATA DE BOSCO DEL CARSO

El miel de melata de bosco xe, a dirla s'ceta, la caca de certi pedoceti dei nostri arbori - che ciucia foie de tilio, somaco, rovere e acero - e che po' la vien ciolta suso de le api. Xe un miel de color scuro el ga savor de caramel e de fruti sechi. Se lo trova solo in Carso triestin e isontin.

MIEL DE MILEFIORI DEL CARSO

El miel milefiori del Carso el xe fato col netare dei fiori de tuti i tipi e de pochi arbori. Se 'l vien prodoto in prima primavera el xe liquido, col savor de marasca. Se 'l xe fato più tardi ga drentoanca el netare de tuti i fiori de pra che ghe dà un savor delicado e lo mantien liquido per ssai tempo, fazendoghe ciapar un color ambra sia ciaro che scuro. Se lo trova solo in Carso triestin e isontin.

4) OIO

**Oio de drento, oio de fora
per ogni dolor, per ogni malora**

A ecezion del frito de pesse, che

'l pretendi oio de semi, per gaver 'na cusina sana e legera ghe vol doprar oio de oliva "extra vergine" e, per noi che gavemo la fortuna de gaverlo a "chilometro zero", no pol esser altro che l'oio de oliva extra vergine de Trieste, in parole povere l'oio d.o.p. nostran, conossudo per bon za a l'epoca romana!

Su la Costiera triestina, a Bagnoli, Dolina e de Duino, Aurisina a Muggia xe tuto un rifiorir de ulivi e uliveti, che i dà un fruto stra che bon. Per de sora qua de noi cressi due varietà de olive "autoctone", val a dir patoche: la Bianchera-Belica (cussi ciamada perchè anca al colmo de la maturazion le xe sempre de color ciaro) che cressi nel comun de San Dorligo della Valle-Dolina e la Carbona-Cernica presente nel comun de Muggia. La Region Friuli Venezia Giulia ga aprovà la Denominazione de Origine Protetta per un mismas tipico de la nostra region che ga el cinquanta per cento de Bianchera-Belica. El resto xe fato con varietà autoctone come Leccino, Pendolino, Maurino, Frantoio e Leccio del Corno: varietà ben conossude e coltivate in tutta Italia, che xe stade missiade nel nostro d.o.p. co la Bianchera per completar i tempi de maturazion e de racolta e aumentar cussi la produzion triestina. Sto mismas se cama 'Tergeste d.o.p.' e 'l xe stra che bon nei minestroni, carne sula gradela e minestre de piron, mentre l'oio de sola Bianchera va meio per 'l pesse, polo, videl, verdura cruda e pastasute. Sì va ben, dirè voi, ma l'oio nostran costa caro. Ma volè meter? Onzè meno ma meio, che la salute ve guadagna!

5) PERSUTO

Al persuto taia' col falzeto, ghe vol portarghe rispetto

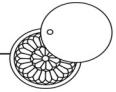
PERSUTO CRUDO

El persuto crudo xe un piato "de veri siori" e se no lo volè magnar tal qual col pan, lo podè portar in tola col melon (che xe 'l più bon piato de l'istà) o, a boca desidera, nose, fragole, olive, ùa, fete de pomo e fighi. A Trieste gavemo diversi persutifici che i lo produsi, e po se magna anca persuti de San Daniele, de Sauris de Parma, istriani. Più che bon xe el persuto carsolin, che 'l ga un savor fantastico dovudo a l'aria del Carso, a la longa madurazion e a la cura e pazienza dei carsolini che lo produsi e che i ghe dà de magnar ai porchi soratuto cereali, patate, radise e semola. Figureve sti poveri porchi! Prima i vien tratadi a paste de quattro e po messi in salamoia coi aromi e lassadi madurar per zirca sie mesi in sufita e per zirca altri 6 o 12 mesi in cantina.

PERSUTO COTO

El persuto coto de Trieste, ciamado anca Praga (par che la rizeta la gabi portada qua un mato de Praga e per sta ragion la gabi sto nome) el xe un nostro prodoto patoco, e 'l vien preparado nel istesso modo de generazion e generazion de triestini. Se andè a Praga, no stè domandarlo, perchè là no i sa gnanca coss che xe.... e la cità no i ve la meti in piato de sicuro!

El persuto coto de Trieste xe un persuto fresco poco fumigado, co na crosta de un bel color maron dorado, tipico de la fumigadura natural. I triestini, che i xe de boca fina, i va mati anca pe 'l persuto coto in crosta de pan, de solito magnado caldo.



6) VIN

**Chi ga inventà el vin,
se no'l xe in paradiso
el ghe xe vizin**

El Carso xe un altipian che 'l ga un tempo tuto suo: a volte dolze e a volte duro come l vento de Bora, che de solito la riva tut'int'un, portandose drio el fredo de l'est.

El Carso - col suo pien de ròveri, betule, àiri, olmi e brigneri - el slita presto in mar e dopo poche zentinera de metri el riva in pien mediteraneo e oliveri, mirti, ginestre, ròveri, zipressi, pini maritimi, sambuchèri, rosmarini selvadighi e pini neri ciapa el posto de tuto quel che cressi suso in alto: e proprio sto qua xe el logo giusto per coltivar vigne de Teran, Vitovska, Malvasia e Glera.

El vin più famoso de le nostre parti xe stà el "Pucinum", che chissàdio che tipo de vin che iera (chi disi bianco, chi, come Plinio il Vecchio "omnium nigerrima") dato che xe ani e anorum che de sto vin no se senti più parlar, a parte che 'l ghe piaseva ssai a l'imperatrice Livia Drusilla (58 a.C. - 29 d.C), che bevendolo a pian a pian la xe rivada a esser ssai vecia... de quella volta, oggi no esisti più i veci, al massimo se xe "vissudi" o, meio ancora, "diversamente giovini" !

TERAN

El Teran deriva de un refosco (refosco d'Istria o refosco dal peduncolo verde) e ga un color rosso rubin, che buta sul viola. Xe un vin del profumo rico de fruti de bosco, de savor acidin ssai vigoroso. El Teran va ben coi magnari de la tradizion carsolina e piati de carne, meio se quela de porco.

VITOVSKA

L'antica e rustica vida de la Vitovska xe brava de soportar le frustade de la Bora, el fredo de l'inverno e 'l suto de l'istà. Sta vida dà un vin curioso, che ga poco alcol e un sutil savor de mandola, proprio giusto de esser consuma anca fora de pranzo o zena.

La Vitovska va bevuda giovine e la xe bona per pessi e piati delicadi.

MALVASIA

De Malvasia ghe se ne produzi un mar de roba, tanto che sta vida se la trova per tutta l'Italia co na produzion de caratere particolar a seconda del tempo, de la tera e de i modi de coltivarla differenti l'un una de l'altro. Sta vida se data ssai ben a tuto, ma quel che ghe piassi de più xe ciapar el sol. El vin ga un grado medio de alcol, el xe frutado e un fià aromatico. El Malvasia se sposa ben un poco co tutto, ma volendo gustarlo al meio va bevudo coi pessi, minestre e carne bianca.

GLERA

La Glera xe na vida patoca del Carso Triestin, proprio del paese de Prosecco. Par che nel medio evo - co la iera famosa col nome de ribola - sta vida xe stada trapiantada ne la zona veneta de Conegliano e Valdobbiadene, dove la ga trovato el suo regno, tanto de farse vegnir la voia de devenir un spumante che 'l competi co i meio del mondo, ma sempre fazendose ciamar col nome del su paese de nassita: Prosecco.

La Glera la dà el meio de ela nei pastini messi soto el coston carsico, dove la xe proteta del fredo de l'altipian e la se la spassa co l'aria de mar: come a dir un vin che ghe piassi la vilegiatura! La xe bona bevuda co minestre, fritaie, pesse lesso o cusinado su la gradela. Insoma, che sia Prosit! Salute! Skal! Cin-cin!.... basta bever poco e che sia vin carsolin!



UN' ARDENTE PROCESSIONE DI CORPUS DOMINI

Di Aldo Rampati

Nel 1942, durante la seconda guerra mondiale, io e un mio caro amico d'infanzia facevamo i chierichetti nella cattedrale di San Giusto. Non era solamente un impegno di fede ma pure, e forse proprio per questo, la possibilità di guadagnarci una colazione e talvolta, baciando con l'inchino la mano del parroco, guadagnarci una lira. Eravamo i più "intraprendenti" nel gruppo dei chierichetti e, con le buone o con le cattive, ci accaparravamo i migliori incarichi nelle funzioni religiose. Ad esempio nelle messe normali ci accaparravamo sempre noi l'incarico di primo "accolito", cioè colui che, dalle due ampolle, versa l'acqua per lavare le mani del sacerdote, versa l'acqua e il vino per la sua comunione, suona la campanella durante l'alzata dell'ostia e del calice. Insomma quello che lavorava di più dato che l'unico compito del secondo accolito era quello di trasportare il messale dalla sinistra alla destra dell'altare. Ma il massimo della soddisfazione ce lo prendevamo quando venivano celebrate messe e funzioni solenni. Nella "Missa Pontificalis" officiata dal vescovo c'erano altri incarichi più importanti da coprire, tra i quali il turibolo, cioè l'aspersorio dei fumi d'incenso usato per le benedizioni sia di altari che di credenti. Ma credo che tutti sanno di cosa si tratti, anche chi non frequenta funzioni religiose, perché quando da bambini abbiamo fatto la prima comunione e la cresima lo abbiamo visto molte volte in fun-

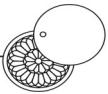


zione. Una delle manifestazioni religiose in cui il turibolo è impiegato più a lungo e con

più evidenza è la processione del "Corpus Domini", nel mese di giugno. A Trieste la processione partiva dalla chiesa di Sant'Antonio Nuovo per raggiungere il colle di San Giusto attraversando la città, salire la via Capitolina e fermarsi sul piazzale, dove presso il monumento alla IIIa Armata, quel monolite di pietra con bassorilievi che guarda il mare, su un largo soppalco era preparato un altare per la funzione solenne. La processione era (io parlo sempre al passato perché oggi non so come si svolge tale manifestazione) molto lunga perché vi partecipavano tutte le parrocchie della provincia, i monasteri, le associazioni religiose gli oratori e la rappresentanza delle autorità civili, tutti con i loro gonfaloni. Non mancavano le diverse bande musicali e cori che rintornavano in tutto il territorio mescolandosi con gli echi in una cacofonia assordante. Il centro focale della processione era il prezioso baldacchino sorretto da quattro muscolosi portantini sotto il quale il vescovo, accompagnato da due diaconi, sorreggeva il "Santissimo". Davanti al baldacchino due chierichetti procedevano con i turiboli agitandoli ritmicamente. Avrete già capito che quel giorno i due turiboli erano nelle nostre mani. Le mie e quelle del mio amico. Dopo aver attraversato l'itinerario cittadino con passo cadenzato e un'espressione da officianti importanti, abbiamo

preso posto sul soppalco di fianco all'altare. Agitavamo di tanto in tanto il turibolo all'unisono da destra a sinistra per tutta la funzione, in modo che le braci non si spegnessero prima che i due diaconi avessero proceduto all'aspersione durante la benedizione impartita dal vescovo.

Eravamo giunti all'Omelia, cioè la predica del vescovo che viene fatta dopo la lettura del Vangelo. Chi, come me, ha una certa età ricorderà che l'allora vescovo monsignor Santin aveva un tic che di tanto in tanto lo faceva strizzare l'occhio destro accompagnato, quando parlava, di un leggero balbettio. Nel bel mezzo dell'Omelia io e il mio amico ci rimettiamo ad agitare i turiboli per tenerli accesi ma questa volta l'unisono mancò. I turiboli cozzarono uno contro l'altro facendo cadere su uno dei grandi tappeti persiani che coprivano il tavolato del soppalco diverse braci che incominciarono a bruciare il tappeto. Si sentì improvvisamente un grido emesso da sagrestano che, non molto distante dal microfono col quale il vescovo parlava, si propagò, sopra la testa della folla stipata ognidove, dagli enormi altoparlanti collocati in diversi punti del piazzale, fino sopra gli spalti del castello. L'Omelia fu interrotta da un "cosa è successo" balbettato dal vescovo, poi, dopo lo spegnimento, che lascio un piccolo buco sul tappeto, tutto riprese il suo corso. Non prima di averci tolto di mano i turiboli (consegnati ad altri due felici chierichetti) ed allontanati dal soppalco. Da quel giorno ho servito messa solo dai frati cappuccini di Montuzza. Si poteva procacciarsi qualche pezzo di pane anche da loro.



Strighezi veci e novi



Luigi Schepis

Far cartoni animati no xe un scherzo. Ma xe ‘ssai divertente. E po fa piazer pensar che el tuo morbin xe contagioso e te lo pol condivider coi altri. Za veder un che disegna xe magico: la matita se movi sicura sul bianco del folio e la lassa un, do, tanti fili neri, che se incurva, se unissi, se staca. Ma tuti ‘sti fili iera dentro la matita? E come i fa a fermarse giusti, un qua in mezo, un più su e un altro che se slonga là in basso?

E pian pian le robe comincia a gaver senso e salta fora el pupolo. Magico. Se po ‘sto ambaradan taca a moverse, se anima come un baletto, tuti afiatatissimi, ogni righeta e ogni segneto va dove che i devi, alora xe proprio un strighez. Forsi: ma quel che va

dito xe che per far strighezi - e magari anche divertenti - ghe vol esser ‘ssai seri.

El drago

Me spiego: co se fa una roba nova no se vedi l’ora che la sia finida, per vederla in azion. Ve ricordè co ierimo fioi, che fazevimo i draghi? (sarà “aqliloni”, ma ciamarli “draghi” xe come esser dentro la fiaba). Te incrosavi do canete po, de sora, la carta rossa, quela legera. Qualche punto de cola – presto, che voio veder come che el svola – tre gropeti col fil de togna e po la coda: tanti anei de carta per farla bela longa. Oviamente serviva anche un fià de vento, per tignir su el dragheto. Ma a quel’età no te ga tempo de spetar i comodi de nissun, gnanche dei refoli. Cussì el tuo drago fantastico - per fortuna no sempre - se inciodava per tera dopo che ti, scalmanà, te gavevi corso in su e in zo per tuta la corte.

Ma dopo qualche giorno, co’l ciapava la bava giusta, anche se un fià imbiecà, el te portava su su, fin in paradiso.

Eco, xe questo: no gaver furia, gnanche se te vol far un video in animazion. Cussì ‘riva quel che sa tuto: *Scrivere la senegiatura, limarla, disegnare i personagi, un*

per un, iutarsi co’ un storibord, per capir meio se l’idea sta in pie. Segliere la musica, ricordarse che el sonoro e i rumori xe decisivi almeno come el disegno. Zercare magari sul web, che te trovi rumori digitali ‘ssai sgai, e soprattutto agratis. Provare i colori, anche dei sfondi, e bla bla...

Sì, ma cussì me passa la voia prima de incominziar!

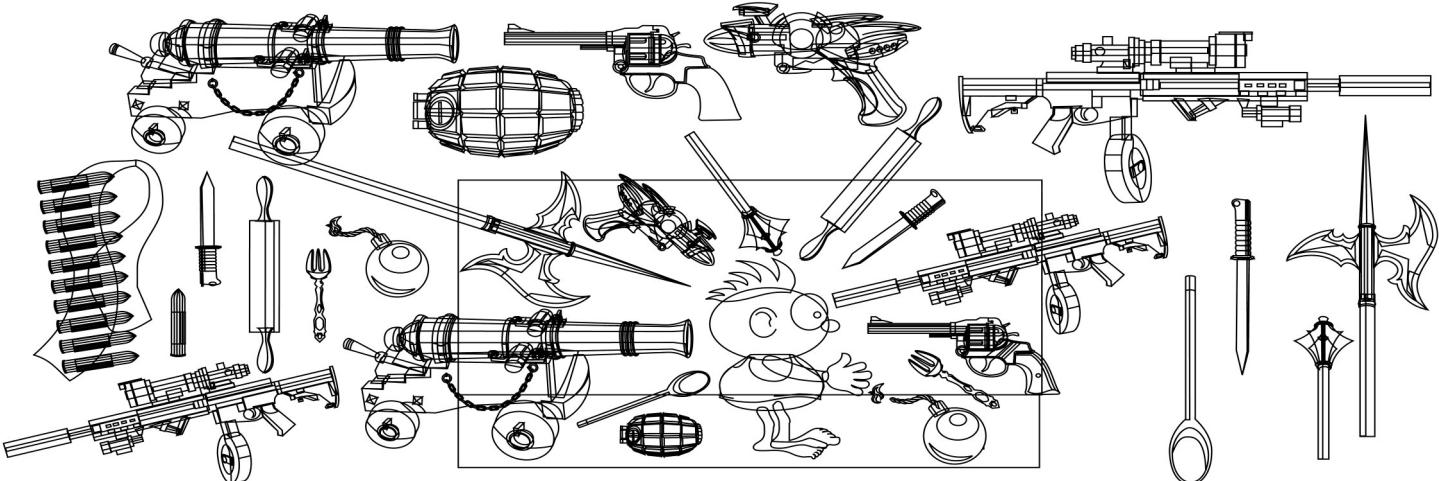
Bon, e ‘lora? Pensandoghe ben, go sempre fato el contrario de quel che consiliava i esperti. Sì, ma co’ un granel de sal.

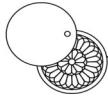
Co fate un programma no smanetate subito: prima disegnate il diagramma di flusso, per controlare che tuto...

Sì, mia nona! El bel xe proprio smanetar!

Pixel per pixel

Me ricordo che, anche col primo compiuter me interessava solo le robe grafiche e no gavevo voia de imparar linguagi astrusi. Iera trenta ani fa, pensite! El personal gaveva 64 k de memoria: come una picia iconzina de ogi. Epur te rivavi a far tuto: testi, pupoli e musica (monofonica, ovio). Ma i programi de animazion te se li dovevi scriver solo: con pazienza riga per riga, e guai a sbaliar una virgola.





El pupolo te lo inserivi dandoghe le coordinate pixel per pixel. Una barba che no te digo. Ma po, co'l se moveva, te vigniva voia de saltar sula tavola con tutta la sedia.

Co' la lingua de fora

Ve risparmio i sistemi più antichi, che po xe i veri, quei che usava Uolt Disney, un mito. Ma lu gaveva schiere de disegnatori, che podeva star ore davanti el specio, co la lingua de fora, per capir come che ansima Pluto. Mi inveze gavevo pochi ani, poche lire e tanta voia de far robe. Cussì anche mi go sperimentà quei sistemi, tuto a man. Servi una tavoleta coi perni per meter a registro i pupoli, tanti foli de acetato per sovrapor i vari personagi sul sfondo, una cornise metalica per tignir i acetati ben placai durante le riprese e una picia fustela per far i busi giusti. Insoma, gavè capì, un casin. Ma mi gavevo una mula sgaia, con un zio ingegner che gaveva zata, zervel e ordegni. La truka el ne la ga costruida lu, divertindose a l'idea de darne una man in una roba nova. Una vera impresa: tre mesi, anche co' la mula, per ore a disegnar pupoli su acetato. Ovio, andavimo anche in boscheto, ma de sera fazevimo i bravi. Do domeniche co la truka meti-cava cava-meti a casa de l'amico co' la cinepresa a scato uno. Do setimane per spetar i comodi dela

Kodak de Padova, che svilupava le pelicole. Ma co rivava el filmeto, de no creder!, i tui disegni ciapava vita e te rivavi su su, vizin al paradiso. Un strighez. De quarantatré secondi, ma un strighez.

Ogi xe più facile. Basta un picio compiuter, un programma de animazion e tanta pazienza. Forsi anche un poca de zata, che 'iuta sempre. Te pol far tuto in tempo reale: provar la sena, slongarla, scurtarla, zontarghe robe, cambiar el sfondo, insoma tuto.

Ma po, dopo che te ga smanetà i primi pastroceti giusto per veder come che vien, convien meterse con calma a studiar i bibiezi: xe 'sti qua che ghe dà grinta al lavor e lo rendi unico.

Quarti e otavi

Se po te vol far, come mi, un videoclip musicale, ghe vol coordinar i tempi de l'animazion con quei dela musica. Però 'sti do usa sistemi diversi, con numeri che no va sempre d'accordo fra de lori. Ma ben o mal te risolvi.

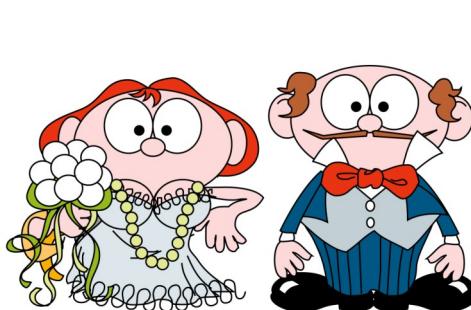
Come? Un poco calcolando e un poco... imbroiando. Ma sì, dei! Anche se el *beat* casca legermente spostà rispetto al movimento de la sena, basta compensar al *beat* successivo. Noi no semo compiuter e el nostro ocio se lo pol inzinganar senza tropi problemi. Se cussi no fussi, tutta la cinematografia mondiale

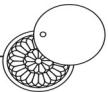
no saria mai nata. Gavè presente? Anche i film xe basadi su un truco visivo: el movimento no xe un movimento, ma tocheti de pelicola che sbrissa via. E po i me vien a parlar dei testimoni oculari. Forsi saria più onesto dir: "No credo ai mii oci".

Ben bon, in do parole: se el toco musicale xe a 120 *beat* per minuto (bpm, corispondi ai nostri quarti de ogni batuda), xe facile: vol dir che in ogni secondo casca due *beat*, cioè due quarti, meza batuda. Se te va più veloce o più lento xe de bazilar un fiatin de più. Ma po ala fin fine l'ocio te perdona.

Una roba stramba

La musica convien zontarla prima possibile, perché xe quella che comanda. Ma pol succeder una roba stramba: quasi sempre i programmi de animazion usa la grafica vettoriale: xe più comodo, pesa de meno dei pupoli a mapa de *bit* (come le foto) e te dà una nitideza e una brillanteza de colori che nissuna ripresa del vero se sogna. Però vol dir che'l compiuter se devi calcolar punto per punto e color per color tute le zentomila componenti de ogni fotogramma. Inveze la musica la xe za là, bela pronta. Cussì, dele volte, mentre che el sonoro va avanti lisso, i pupoli resta indrio. Come saria che i resta indrio? Te ghe ga messo l'anima per andar a





e numereti, te ga compensà, scurtà, slongà, adatà e ‘sto mona de compiuter te fa ‘sto scherzo? E ‘desso?

No xe de alarmarse: xe normale che anche i *personal* fazi fadiga, che i se inciodi ogni tanto e che, più de quel che se credi, i dia i numeri co ghe ciapa. Le robe grafiche ga bisogno de tanta memoria, le animazioni ‘ncora de più, la musica po ciucia mega come una vecia petessera. Te meti insieme ‘ste tre robe e te ga la spiegazion.

Lo fazò a tocheti

Cussì convien far a tocheti, sena per sena, e po anticipar la fase finale, provando a far la conversion dei singoli tocheti nel formato che te ga sielto.

Sì, la conversion, proprio. No te pensavi miga de mandar in giro un video in formato vettoriale? Ghe vol adatarse ai standard de ogi, soprattutto quei de Internet e Iutub. Te perdi qualcosa in legereza e nitideza, ma te guadagni in praticità: el tuo carton animato pol andar su qualunque compiuter, e no xe poco. E soprattutto no'l diventa schizofrenico co ‘l ga de tratar musica e grafica insieme.

The end

Po finalmente riva el momento che el lavor xe finì. De no creder:



El video lotrové su Youtube digitando “Sposeve fioi” la canzon che ga vinto l’ultimo Festival dela canzone triestina. La go fato con mia fia Laura, e xe el primo carton animato in triestin.

xe proprio finì?

Me ricordo el profe de disegno de l’Oberdan, che po semo diventai amici: el passava fra i banchi, magari co’ l’aria distrata (i ga sempre l’aria distrata i profe de disegno, ma in realtà i osserva tuto senza farse inacorzer). El passava fra i banchi, disevo, e zac!, el me cavava el folio. Mi lo vardavo un fià secado per ‘sto scherzo del profe, e lu: *“Te l’ho tolto, così non lo rovini”*. Mi protestavo che no'l iera finì, che dovevo ‘ncora sistemar qualche bibiezo, e lu: *“Visto? Stavi per rovinarlo!”* Gaveva ragion lu. Quante robe che'l saveva più de mi. Co el lavor xe finì ghe vol serar tuto e ‘ndar a farse un giro in bici, in tram o nei sandali novi, ma no star là a ritocar, perfezionar, coreger le robe za fate. Se ris’cia de far solo dani.

A parte che te ga passà e ripassà dieci miliardi de volte ogni cantonzin dele sene, dei fondi, dei personagi, dei movimenti, dele

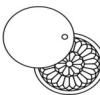
pause, de tuto. Te ga la sazia. La musica, uguale, la te martela in testa altri dieci miliardi de volte. Insoportabile. Raramente te proverà, verso qualcosa de tuo, un’antipatia cussì forte.

Ma xe un bon segno: vol dir che te se ga dedicà senza risparmio, sfidando eroicamente stancheza e ripetitività: qualcosa de bon te ghe gaverà messo dentro de sicuro. Godite el momento: regalighe un bel selin novo ala bici, dighe “Bongiorno!” al tranvier, convinzi la comessa del negozio che la ga el soriso più bel de tuto el rion. O, se te xe più comodo, passa qualche ora a pindolarte. Po, dopo un per de giorni, co la tua mente xe de novo fresca e ‘bastanza pindolada, te se vardi el carton, ma con ocio estraneo, come se no'l fussi tuo. No xe mal, no?

Sì el ga anche difeti, ovio, ma forsi no se li vedi tanto. E po el ga una sua personalità, che xe sempre una roba difficile. Me par che sia sta giusto puntar sui oci: bei grandi, ‘ssai espressivi. La boca gnanche no serviria. Sa cossa? Cavemola.

Ma vara che aria che i ga ‘desso, senza boca! Un’aria de sole. Giusto. Me par che rappresenti ben la società che gavemo intorno, ogi. Dentro e fora dela television. E anche dela politica: un’aria de sole.





E' uscita la nuova edizione del libro di Liliana Bamboschek

STRADE DE TRIESTE

Viaggio nella toponomastica triestina con la
collaborazione di Livia Zanmarchi de Savorgnani

Edizioni Il Murice

“C’è molta storia nei nomi delle vie, non sempre quella dei grandi avvenimenti,
ma ciò che emerge in primo luogo è il vissuto quotidiano di una città...”



Piazza del Teatro: a fianco del Verdi il vecchio palazzo della Luogotenenza austriaca, di fronte il caffè Tergesteo (fine '800)

Liliana Bamboschek

STRADE DE TRIESTE



Viaggio nella toponomastica triestina

Con la collaborazione di
Livia Zanmarchi de Savorgnani



Via del Torrente: sulla sinistra la settecentesca fabbrica di corradi Sinibaldi

EDIZIONI IL MURICE

Edda Vidiz ha già in corso di pubblicazione il primo libro di una collana di cinque volumi, in italiano intitolata “**L’IMPERIAL REGIA CUCINA DI TRIESTE**” (Pane , primi piatti e Stuzzichini: Il Pesce nelle seconde portate; La Carne nelle seconde portate; Contorni e Insalate: Dolci e Bevande) e dove, fra una ricetta e l’altra vi infilo cento anni di vicende triestine, dove parlo in forma “molto informale” del ’48, di Oberdan, di Ressel, dell’irredentismo, fermandomi, ovviamente alla dichiarazione di guerra di Toio Lele al suo ex grande amico Ceco Bepe e, per non far mancare alcunché al lettore vi aggiungo delle belle immagini della Trieste dell’epoca.

EDDA VIDIZ CESARE FONDA

L’IMPERIAL REGIA CUCINA DI TRIESTE
dal Congresso di Vienna alla Grande Guerra

Ricette borghesi e forchettate di storia triestina dal 1815 al 1915

PANE, PRIMI PIATTI E STUZZICHINI
Volume 1

luglioeditore

Edda Vidiz, scrittrice, comincia insegnando e fotografa, terminano il suo impegno presso il C.I.E.T. Adolfo Salani di Trieste si è dedicata con altrettanto impegno alla sua città, riportando in auge, fra l’altro, la storia medioevale e la cucina tipica triestina. E autrice di decine di libri, nonché di numerosi opere teatrali di successo.

www.eddavidiz.com
www.13settembre.com

Cesare Fonda, scrittore e storiografo di Trieste, vanta una lunga esperienza professionale in campo storico e gastronomico e molti anni di professioni sui mitici transalpini italiani e in ristoranti di alto livello in Italia e all'estero. Nel corso della sua vita ha pubblicato sedici volumi, in prevalenza sulla cucina giuliana, che hanno sempre riscosso vissuti consensi.

Già alla fine degli anni '70 Edda Vidiz e Cesare Fonda, hanno collaborato nel Comitato Cittavechia Viva, rispettivamente in campo gastronomico e storico. Nei primi anni '90, Edda Vidiz volle ridare alla città un’immagine più giovane e contemporaneamente triestina, rinnegando la mitica Birreria Foni di Trieste, chiusa da lunghi anni. Una scommessa ma avvincente avventura per chi, fino a quel momento, aveva visto più tante imbandite che fome. Ma Edda aveva un asso nella manica, la vecchia amicizia con Cesare che, in quella impresa, le fu mentore gastronomico.

La collana *L’Imperial Regia cucina di Trieste* è scritta in memoria di Cesare Fonda e in onore delle sue battaglie per attestare la tipicità della gastronomia nostrana.

L’IMPERIAL REGIA CUCINA DI TRIESTE
dal Congresso di Vienna alla Grande Guerra

PANE, PRIMI PIATTI E STUZZICHINI
Volume 1

L’IMPERIAL REGIA CUCINA DI TRIESTE
Volume 2

L’IMPERIAL REGIA CUCINA DI TRIESTE
Volume 3

L’IMPERIAL REGIA CUCINA DI TRIESTE
Volume 4

L’IMPERIAL REGIA CUCINA DI TRIESTE
Volume 5

L’Imperial Regia cucina di Trieste, dalla Grande Guerra relegata nell’anonimato, riappare in questo ricettario nella sua veste originale: una mirabile, irripetibile sintesi delle gastronomie mediterranee, mitteleuropee e balcaniche, che hanno fatto della cucina nostra un mosaico, che è un capolavoro unico, dove riaffiora la vera storia di Trieste e delle sue genti: *un mondo in una città*.

Attenzione, prego! State per addentrarvi fra i primi piatti della cucina tipica triestina dove regna la jota, che sussura *inverno e freddo* con tutti i fagioli e il maiale che vi sguzzano dentro, e che grida *Mitteleuropa* con quei suoi *capuzi garbi* che, catturati dalla Bora, non hanno mai potuto abbandonare Triest! E guardatevi bene dall’assaggiare le forchettate di *storia*, correte il rischio di triestinizzarvi in un amen!

Euro 00,00

www.luglioeditore.it

