



Sot la Nàpe

Around the fireplace

Volume XXI, June 2021



Magazine of the Fogolâr Furlan NSW in Association with the Fogolârs Furlans of Australia with the contribution of the Autonomous Region Friuli Venezia Giulia and the Ente Friuli Nel Mondo.



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



A CELEBRATION OF WEDDINGS

'Il Tiliment'

Il Re dai flums alpins

Samî Wood:

Through the eyes of a young Friulano

CANBERRA FF

40th Anniversary

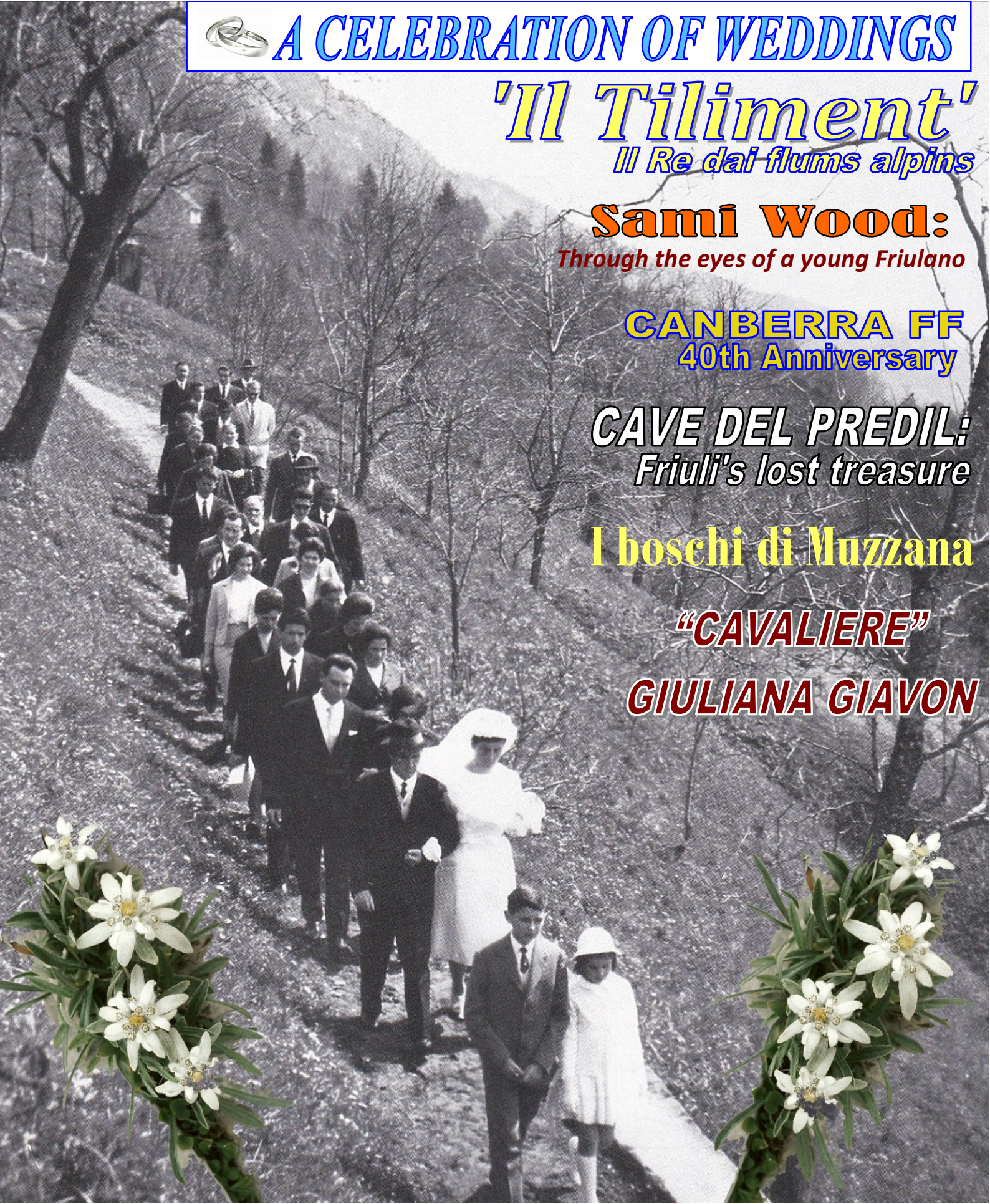
CAVE DEL PREDIL:

Friuli's lost treasure

I boschi di Muzzana

"CAVALIERE"

GIULIANA GIAVON



This edition we're delving into weddings and traditions in Friuli. Many think weddings are a constant, that they follow a similar format, always, but in fact they are both culturally and time contingent. Friuli has its own set of wedding traditions that have changed over the decades and centuries.

My mother, who was married in Udine, in the mid 1960s, had a civil ceremony, and wore a simple white suit dress. It matched the austerity of the post-war era, the modernity of the 1960s, and also the practicality, well-known of the Friulian people. I was also married in Friuli, in the small town of Ontagnano in 2009, and wore a full length dress, and had a ten course degustation as part of my reception at 'La Levade' a restaurant at Castions di Strada. Far from austere! And in stark contrast to my Grandmother's wedding (also in Udine) in the early 20th century.

We wanted to reflect on the traditions, but also the stunning locations in Friuli made available to natives and destination-wedding goers, like medieval castles, and neo-classic palazzi, but also make reference to the food and wine traditional to this beautiful part of the world.

We also welcome the contribution from second generation Friulian-Australian, Gabriella Portolan, who reflects on her parents and grand--parents marriages, and how Friulian traditions have continued, and also changed. We also acknowledge the wonderful articles and updates from Fogolârs across Australia.

The photos in this edition are rich with signs and symbols. Not only do we celebrate this robust culture, but also the people and the lives that have been traversed within it ■

In questa edizione facciamo ricerche sui matrimoni e tradizioni in Friuli. Molti pensano che i matrimoni siano una costante, che seguano un formato simile, sempre, ma in realtà sono sia culturalmente che tempo contingenti. Il Friuli ha una sua serie di tradizioni nuziali che hanno cambiato nel corso dei decenni e dei secoli.

Mia madre si sposò a Udine, a metà degli anni '60, ebbe una cerimonia civile e indossò un semplice abito bianco. Corrispondeva all'austerità del dopoguerra, alla modernità degli anni '60 e anche alla praticità, ben nota, del popolo friulano. Anche io mi sono sposata in Friuli, nel piccolo paese di Ontagnano nel 2009, ho indossato un abito a figura intera, e ho avuto una degustazione di dieci portate come parte del mio ricevimento a "La Levade", un ristorante a Castions di Strada. Tutt'altro che austero! In completo contrasto con il matrimonio di mia nonna (sempre a Udine) all'inizio del XX secolo.

Abbiamo voluto riflettere sulle tradizioni, ma anche sulle splendide località friulane messe a disposizione dei nativi e dei matrimoni in destinazione, come i castelli medievali, ed i palazzi neoclassici, ma anche per fare riferimento alla gastronomia tradizionale di questa bellissima parte del mondo.

Accogliamo con favore anche il contributo della friulo-australiana di seconda generazione, Gabriella Portolan, che riflette sui matrimoni dei suoi genitori e nonni, e su come le tradizioni friulane hanno continuato ma anche come hanno cambiato. Riconosciamo anche i meravigliosi articoli e aggiornamenti dei Fogolârs di tutta l'Australia.

Le foto di questa edizione sono ricche di indicazioni e simboli. Non solo celebriamo questa solida cultura, ma anche le persone e le vite che sono state attraversate all'interno di essa ■

PRESIDENT'S MESSAGE.

Firstly I want to express my gratitude to John Colussi who has been the engine room and the main motivator for the publication of Sot la Nape. He has put in an unmeasurable effort and passion to make the idea become a reality. Thank you John and any contributions you wish to make in the future shall be welcome.

After eight years of publication, the editing group felt it was time to update the appearance and the content. We are seeking additional young willing collaborators, to broaden the input and add more articles of contemporary nature. We are fortunate to have Lisa Portolan as the new Editor and we welcome her openheartedly. We hope that she will influence other young writers to join us.

As for the appearance, only a couple of noticeable aspects. The main one is the larger font to facilitate reading. That caused the loss of some space so we decided to omit the Italian text for some articles.

I want to stress that the purpose of our Association is not to revive the old defunct Club or to be in competition with other Associations as some people seem to still think even after eight years of publication.

The aim is to attract the younger generations of Friulani, and others, to learn and become more aware of their origins, and so to appreciate the culture that they have inherited from their parents and grandparents. We would like to hear your ideas, suggestions and critique on any of our magazine's articles ■

Angelo Donati

FRONT PAGE;

Escorting the bride to her new life.

It was customary for the bride's family, relatives and friends invited to the wedding, to gather at the bride's home and accompany her to the local church to be married. It usually meant a short walk through the village for all the villagers to see her and to wish her a happy life.

For this bride, the walk was considerably longer down a not so comfortable track. She was from the village of Truia (Prato Carnico) that at the time, more than half a century ago, was not serviced by a road-way.

INSIDE

Editorial	page 2
President's message	page 2
Front page notes	page 3
A celebration of Friulian weddings	page 4
Friuli in cucina	page 9
Giuliana Giavon honored	page 10
Canberra FF 40th Anniversary	page 12
Sami Wood;	
Through the eyes of a young Friulano	page 14
Il Tiliment; il re dai flums alpins	page 16
Cave del Predil	page 18
Adelaide; radio Italiana	page 21
Glances of historical chronology	page 22
I boschi di Muzzana	page 24
"No! è mai un mâl che nol sedi ancje un ben"	page 26
From our readers	back page

SOT LA NAPÈ

A publication of the FOGOLÂR FURLAN NSW
PO Box 211, Moorebank NSW 1875 AUSTRALIA
facebook page: Australian Fogolars Furlans

Angelo Donati: President and Coordinator
angelodonati27@optusnet.com.au

Lisa Portolan: Editor
lisaportolan@gmail.com

Lucio Rupil: Designer and Producer.
lrupil1949@gmail.com

Mirella Riga: Secretary Treasurer and
Distribution coordinator
mirella.riga@bigpond.com

Regular columnists and collaborators:
John Colussi, Massimo Bianco,
Daniel Vidoni

Printed at : INFINE PRINTING



The ceremony would have taken place at Osais' historical Church, the nearest village below Truia.

The original Church of San Leonardo of Osais dates back to the 15th century. It was consecrated in 1497, rebuilt and extended in the 18th century. It's in the same architectural style as the ones in Pieria, Avausa and the original Church of San Canciano in Prato Carnico which was

located adjacent the famous leaning campanile. It was the prevalent design of Carnic small churches at the time. The internal fresco decorations are the first major commission carried out by Pietro Fuluto, (born circa 1475 probably in Tolmezzo) as shown in the inscription signature, "*opera de Piero Fulut...1506*".



Osais: Church of San Leonardo. Fresco detail of the Annunciation by the Archangel Gabriel.

THANK YOU - GRAZIE

The Sot la Nape team and the readers are immensely grateful to the **Ente Friuli nel Mondo** and the **Autonomous Region FVG** for their vital support without which the production and publication of the magazine would not be possible.

We warmly thank the current and past Presidents of the Ente together with the kind staff for their continued support and encouragement. Likewise we are very enthused and thankful by the continued interest demonstrated by the Regione FVG Council.

We will endeavour to continue the promotion and propagation of the Friulian culture in Australia.

"Salûts" from Down Under, The Team.

A CELEBRATION OF FRIULIAN WEDDINGS ACROSS THE CENTURIES

By Lisa Portolan

Often we reflect on weddings and their traditions as constant and consistent - when in fact they mirror the culture of our times. It hasn't always been du jour for a bride to wear white, or even for spouses to wear engagement and marital bands. Most would know that the fashion of wearing a diamond ring is a relatively new one, and dates back to the 1930s and an infamous marketing campaign from diamond miners, the De Beers.

When we examine weddings in Italy, and Friuli to be exact, we discover that the signs and symbols which come to adorn and describe them are contingent - from both a temporal and societal perspective. For example, when my mother was married in the mid 1960s in Udine, she wore a simple white suit dress, and her bouquet was a blue and white paper flower bouquet. Perhaps this look marked a certain post-war austerity, but also the modernity of the 1960s, and of course the practical nature of the Friulian culture. Some 26 years later, I was also married in Italy, in the small town of Ontagnano. The priest celebrated the ceremony in Friulian and Italian. We later celebrated at 'La Levade', a restaurant in Castions de Strada, with a ten course degustation. I wore a white, long gown (customary to the times), and distinctly dissimilar to the black dress my Grandmother wore when she was married.

Weddings celebrate love and happiness, and concurrently, bring people together. However, the nature of the compact of marriage has changed over time. In the early nineteenth century marriage became characterised by love, while prior to that marriage was often a contract drawn together both as a result of the need for children, and also based on the continuation of wealth. In the late nineteenth century driven by the sentimentality of modernity and even consumerism, the nature of love and weddings changed. This was no different in Friuli. However, today we see lasting traditions continue and be celebrated, both in Friuli and via Friulian-Australians.

Udine, circa 1910.

This excellent example of the fashion of the era indicates the affluent means of the nuptials thus the elegance.

Not being possible to tell by the sepia photo, by the tones we can deduct that the colours worn by the couple were matching. Looking closely you can see the bride wearing rings on both hands and the groom a wedding band on his left hand.



Spesso riflettiamo sui matrimoni, che le loro tradizioni siano costanti e consistenti quando invece rispecchiano la cultura delle loro epoche. Non fu sempre di moda per le spose di indossare bianco oppure di portare anelli di fidanzamento o vere nuziali. Molti sapranno che la voga di portare anelli con diamante e relativamente nuova e resale agli anni trenta da una infame propaganda dei minatori di diamanti, la De Beers.

Quando esaminiamo matrimoni in Italia, precisamente in Friuli, scopriamo che i segni ed i simboli che adornano e li descrivono, dipendono dalle condizioni sociali e dai loro tempi. Per esempio, mia mamma si sposò nella meta degli anni sessanta a Udine, indossò un semplice tailleur bianco ed il bouquet era di fiori di carta, bianchi e blu. Forse questo stile dimostra una certa austerità del dopoguerra ma anche la modernità degli anni sessanta e naturalmente la praticità naturale della cultura friulana.

Qualche 26 anni dopo, io pure mi sposai in Italia, nel piccolo paese di Ontagnano. Il prete celebrò la cerimonia in friulano ed italiano. Più tardi festeggiammo al "La Levade" un ristorante a Castions di Strada, con una degustazione di dieci portate. Io vestii in bianco, vestito lungo (di moda in quel epoca), ma distintivamente diverso dal vestito nero che mia nonna indossò quando si sposò.

I matrimoni celebrano amore e felicità, e contemporaneamente, riuniscono la gente. Comunque, la natura del compatto matrimoniale ha cambiato attraverso gli anni. All'inizio del diciannovesimo secolo il matrimonio diventò caratterizzato dall'amore, mentre all'inprima i matrimoni erano spesso dei contratti stesi assieme al fine di avere figli ed anche basati sulla continuazione della ricchezza. Nel tardi ottocento spinti dalla sentimentalità e modernità ed anche consumerismo, la natura dell'amore e dei matrimoni cambiò. Ciò non fu diverso in Friuli. Comunque, odiernamente vediamo durevoli tradizioni che continuano ad essere celebrate, sia in Friuli o tra i Friulo-Australiani.

Friuli boasts a series of iconic locations for weddings and receptions which attract both natives and also those abroad who choose Friuli as a location wedding destination. Some of these locations might include breathtaking castles along the gulf of Trieste - many of which are built on the ruins of Roman outposts and incorporated 16th century towers and other architectural design features. Hamlets in Pordenone, neoclassic locations in Udine, and castles in both Gorizia and Trieste are all popular destinations. These elaborate ceremonies might be different to those of our fore-parents, many of which were less refined and of course, less expensive.

The front cover of this *Sot La Nape* magazine features an image of a wedding party, as they marched the bride to the church, which continues to be a tradition to this day. Culinary delights served at the reception might include pastries such as the famous Cjarsons: soft pillows of pasta stuffed with sweet fillings of potatoes, wild mountain herbs and mushrooms. Alongside that wines from the region might be served like Friulano (Tocai), Schioppettino and Verduzzo - many of which have been refined across the last 100 years.

In this edition, we feature images, rich with the signs and symbols of the culture ingrained in weddings in Friuli. We celebrate the lives and people featured in those very images ■



Codroipo, early 1930s.
Attire changed with the times.
Notice; no rings worn, maybe a sign of great depression austerity?

Il Friuli vanta una serie di località iconiche per i matrimoni ed i ricevimenti che attraggono sia i nativi che quelli al di fuori che scelgono il Friuli come destinazione per le nozze. Alcune di queste località includono castelli da sgomento lungo il Golfo di Trieste, molti dei quali furono ricostruiti dalle rovine romane e includono torri del 16esimo secolo ed altre caratteristiche architettoniche. Palazzi a Pordenone, località neoclassiche a Udine e castelli a Gorizia e Trieste, sono tutte destinazioni favorite. Queste elaborate cerimonie possono essere differenti da quelle dei nostri avi, molte delle quali erano meno raffinate e certamente meno costose.

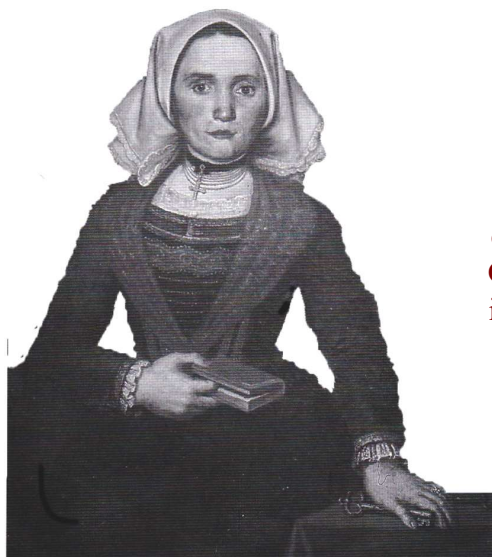
La copertina di questa edizione riporta l'immagine di un gruppo matrimoniale mentre accompagna la sposa alla chiesa, la quale continua ad essere la tradizione in questi giorni. Delizie

culinarie servite nei ricevimenti includono pietanze come i famosi cjarsons: tenere paste con ripieni dolci di patate, funghi di bosco e erbe selvatiche. All'insieme vini tipici della regione vengono serviti, come il Friulano (tocai), Schioppettino and Verduzzo, molti dei quali sono stati raffinati nel corso degli ultimi 100 anni.

In questa edizione, presentiamo immagini ricche di segni e simboli della cultura integrata nei matrimoni in Friuli. Celebriamo le persone e le loro vite in quelle immagini ■

18th CENTURY BRIDE

From the book 'Vita tradizionale in Val Pesarina'
by Andreina Ciceri and Piera Rizzolatti



Teresa Roja of Prato Carnico, 18th century bride in Casa Dassi in Cervicento. In this portrait the white head scarf is very prominent, fastened at the nape to form large lateral flaps that frame the beautiful oval face. Around the neck a *veludina* with a central strap from which hangs a short chain with a gold cross and just under it, five turns of gold cord. Of the white shirt, at the neckline and at the cuffs, only the beautiful lace is shown. A light brown shawl, not wide, tapers down to slip into the belt of the black apron; the other garments are also in brown colours: the very thin waist and the puffy skirt underline the eighteenth-century grace, even in the rural style. The lady holds a book on the right hand, with the index finger that acts as a page mark, and rests her left hand on the table holding the three keys of mastery of the house.

MULTICULTURAL WEDDINGS; conduits to integration.

By Gabriella Portolan. *Gabriella is a second generation Australian –Italian and is passionate about writing. She is currently in year 10 and looking forward to pursuing her ambition of writing and all things creative. She enjoys learning about her Italian heritage and the cultural history of her family.*

With the Portolan family being in Australia for more than 60 years, it is evident that the Friulian

cultural traditions and values are still very much present within our lives, most commonly in social events. Weddings especially, are an opportunity for the family to have a special day that can incorporate both sides of our heritage, establishing a connection of sorts between the Australian and the Italian sides of the family.

My Mother and Father's wedding in 2001 was a traditional one, in a Catholic church with many formalities. It was the food however, that was the staple point of the event. Both of my parents most memorable part of the wedding's planning was the organising of the menu by my Nonno Otello who wanted nothing more than for there to be rum-baba cannoli and Amaretti for desert from the same patisserie in Leichhardt that catered the food for his own wedding in 1966. The drink served throughout the night was riccadonna, entirely Italian sparkling wine. Bonbonniere, the small gifts on the table, were also another touch added to the reception with each one containing sugar coated almond confetti and a small oil painting to thank guests for their attendance.

At my parents wedding, uncle Tim who was my Dad's best man had to explain to the Australian side of the family the significance of them which he enjoyed doing greatly. Even the music for the reception was a combination of traditional Italian songs and Australian classics. With all these different small details of the wedding came lots of planning that was centred around making sure both sides of the family were made to feel comfortable on a cultural basis. It went as far as the guest list being minimised to avoid causing offence to any extended family on my Dad's side if they weren't invited to the wedding, as the family is just so big.

My Nonno and Nonna's wedding was very simple as both the Friulian and Calabrese sides of the family had only recently migrated to Australia in the previous decade, but the photos capture everything a traditional Italian wedding would have had. For them, it was an assimilation of cultures from the Northern and Southern sides of Italy. Just like Mum and Dad's, it was in a Catholic church and attended by main family members.

Con la famiglia Portolan che risiede in Australia da piu di 60 anni, e evidente che la cultura friulana con le sue tradizioni e valori rimane in vita nelle nostre attività, piu comunemente negli avvenimenti sociali.

I matrimoni specialmente, sono opportunita per le famiglie di trascorrere un'occasione speciale che può incorporare gli aspetti culturali delle nostre origini, stabilendo legami tra i lati australiani ed italiani delle famiglie.

Il matrimonio di mia mamma e papà nel 2001 fu tradizionale, in una chiesa cattolica con tutte le formalità. Comunque, furono le pietanze ad essere di maggior interesse per l'avvenimento. Per ambo i miei genitori, la piu memorabile parte nell'organizzare il matrimonio fu la scelta di mio nonno Otello per il menù che voleva niente di piu che ci fossero i rum-baba cannoli e amaretti per il dolce dalla stessa pasticceria di Leichhardt che fornì il loro matrimonio nel 1966. La bevanda servita durante tutta la serata fu il Riccadonna, 100% spumante italiano. Le bomboniere, i piccoli regali che tutti conosciamo, contenenti una piccola pittura ad olio, furono un altro piccolo tocco culturale come regalo di ringraziamento per gli ospiti.

Al matrimonio dei miei genitori, zio Tim, che fu compare d'anello per mio padre, dovette spiegare il loro significato alla parte australiana della famiglia e si divertii assai a farlo. Anche la musica nel ricevimento fu una combinazione di canzoni tradizionali italiane ed australiane.



1960': Gabriella's Nonno and Nonna wedding photo. It shows a degree of formality but simple conservative attire. A very successful life long love story.



New millennium.
My parent's wedding.
Living the cultures inherited from their parents.

One of the most amazing things and something that I'm very grateful for is the fact that we have these tangible photographs, where I can take note of small details such as how much my eldest brother looks like my Nonno, and how my hair so closely resembles my Nonna's when she was young.

Looking through photos from both weddings, one in black and white and the other in full colour, there is an obvious traditional sense in both and when put side by side, they are quite similar. Their locations were different as was the number of people in attendance, but the sense of family and culture is very present in both. At Mum and Dad's wedding, the Italian side of the family was given the chance to recognise the weddings they have known, and for the Australian, a chance to learn more about the new culture being adapted into their family.

A part of the significance of weddings within our family and other events is the connection to heritage they provide, that can then continue to be passed from generation to generation as our family expands within Australia. Being a second generation Friulian has provided me with great respect for all cultures that have come to Australia with hopes of a better life as I see how hard my Nonno and Nonna and their families had to work to find their place in this country. There is no greater pride I feel than when I look at the photos of their wedding or when I visit my Italian family, and I see the way my heritage is still very much alive in all its vibrancy and tradition. I think it's really important that we continue to preserve the Friulian culture within our country because it holds so much traditional values in terms of family and connection, and it would be a shame to lose that as time goes on. It is through the passing of stories and being with family that we are moving into the future with a hopeful outlook on the continuation of this wonderful culture in our incredibly diverse country ■

Per tutti questi piccoli dettagli ci fu un mucchio da organizzare per assicurare che entrambi i lati delle famiglie fossero culturalmente a loro agio. Perfino la lista degli invitati fu ridotta per evitare di offendere parenti dal lato di mio padre che non furono invitati siccome la famiglia è molto numerosa.

Il matrimonio dei miei nonni fu molto semplice siccome ambo i lati della famiglia, friulano e calabrese, emigrarono in Australia recentemente nell'ultima decina d'anni, ma le foto dimostrano che ogni cosa un matrimonio italiano dovrebbe avere fu presente. Per loro fu un'assimilazione di culture del nord e del sud dell'Italia. Come per mia madre e mio padre, fu in una chiesa cattolica con la partecipazione di tanti parenti.

Una delle più belle cose, di cui ne sono molto grata, e che possediamo queste memorabili foto dalle quali posso notare dei piccoli dettagli come quanto il mio fratello maggiore assomiglia a mio nonno e come i miei capelli sono molto simili a quelli di mia nonna quand'era giovane. Guardando fotografie di ambo i matrimoni, una in bianco e nero e l'altra in pieni colori, esistono ovvi segni tradizionali in entrambe e messe lato a lato, sono molto simili. Le località sono differenti come pure il numero degli invitati, ma il senso familiare e culturale è presente in tutte. Al matrimonio dei miei genitori, gli italiani ebbero l'opportunità di rivivere i matrimoni del passato, e per gli australiani quella di conoscere meglio la cultura introdotta nella loro famiglia.

Una parte significativa dei nostri matrimoni ed altri avvenimenti nelle nostre famiglie, sono le connessioni con le nostre origini che ci provvedono, queste possono poi continuare ad essere trasmesse da generazione a generazione nell'espansione delle famiglie in Australia.

Essendo friulana di seconda generazione, sono provvista di un grande rispetto per tutte le culture arrivate in Australia con speranze di una vita migliore e vedo quanto duro hanno lavorato i miei nonni e le loro famiglie per sistemarsi in questo paese. Non esiste più grande orgoglio di quando guardo le foto del loro matrimonio o quando vado a trovare la mia famiglia italiana e noto che la mia eredità culturale è sempre viva e vibrante nelle sue tradizioni.

Penso che è veramente importante che la cultura friulana sia preservata in questo paese perchè ritiene molti valori tradizionali riguardo famiglia e parentela, e sarebbe vergognoso perderla con l'andar dei tempi.

E tramite la trasmissione di storie culturali tra le famiglie che ci muoviamo verso il futuro con visioni ottimistiche sulla continuazione di questa meravigliosa cultura in questo incredibilmente vario paese ■

**CIVIDALE: "WEDDINGS IN THE CITY";
a boom of requests for wedding ceremonies in places of art.**

A bet won by the Balloch junta: wedding ceremonies in places of art - the chances offered by the ducal city for a few months and almost unique on a regional scale are liked and attractive beyond expectations. Since Cividale launched the model of a "yes" steeped in history (the centuries-old one of the former monastery of Santa



Maria in Valle), municipal offices have been flooded with requests for the celebration of weddings. "Thirty rites, from April," says the mayor. "And many other weddings are planned by the end of the year" he announced. Of course, it is not just about Cividale, on the contrary. The questions come from all over Friuli Venezia Giulia, and beyond: "In the setting of Santa Maria in Valle" says the mayor, "six foreign couples were also married".

Santa Maria in Valle.
Frescos and alter in the 8th century Oratory, the oldest and one of the best preserved examples of Lombard architecture and artifacts in Italy.

CANTO DI NOZZE

Dialèt Furlan da Val Deàn Disòro

*E in chel di das mêš gnocjos,
e in chel di das mêš gnocjos,
e in chel di larin-lera
das mêš gnocjos larin-lera
ioi ce fiesto, e ca sara.*

*E me mâri puarino,
e me mâri puarino,
e me mâri larin-lera puarino larin-lera
in'tun cjanton a vaiara.*

*E gno pâri in'te cantino,
e gno pâri in'te cantino,
e gno pâri larin-lera, in'te cantino larin-lera
ioi ce cjoco cal fasara.*

**Fogolâr Furlan Sydney
UDINESE-PROSCIUTTO DAY**



On Sunday 13th of June the Fogolar Furlan Sydney at the Lansvale Club Italia premises held the annual event of 'Udinese and Prosciutto Day'. It could be called Udinese and San Daniele Day given that the exquisite product served as the main part of the meal is exclusively prosciutto from the world famous town in Friuli.

The guest also enjoyed the other delicious dishes served that included the traditional melon and grissini to accompany the prosciutto, pork scaloppine for main and apple strudel for dessert. All washed down with a good drop of wine.



A group from the Fogolâr Furlan NSW participated and enjoyed the occasion in good company.



INFO 'SPECS'

From the 'San Daniele Magazine'.

It was the Celtic people in northern Italy who first began preserving pork with salt and the Romans who later began air curing. There is evidence of a market taking place in San Daniele as far back as 1063, so it's likely that, by this time, the curing and selling of prosciutto was commonplace in the region.

The word prosciutto comes from the Latin *pro* (meaning before) and *exsuctus* (meaning to suck out) and that's basically what adding salt does, it removes the moisture from the meat.

Antipasto: Pane fritto

FRIULI IN CUCINA

Recently I heard on a radio program the outcome of a survey which uncovered the enormous amount of food wasted. Infact, it found that of all the groceries bought in supermarkets and other stores, 20% ends up, or should I say down, in the waste bins. I think it's unexceptable given the famines that ravage some parts of the world at any given time. Also unacceptable are the practices in food production of distroying produce just to maintain high prices. Here's a simple recipe to keep up the theme: never throw away food, it's a sin.

Pane fritto is an idea to consume old bread, and a way to serve a delicious entree, simple and above all different to the usual. The method as you can imagine, is very easy and with few ingredients. In the end it's about midway between a salted French toast and a mozzarella in carrozza, I assure you it is worth to try it.

Preparation 20 min; Cooking time 10 min.

INGREDIENTS for 4 bread cottolette.

4 bread slices, 2 eggs

4 table spoons of milk

1 table spoon of grated parmisan

Parsley, salt, pepper, Bread crumbs

Vegetable oil.

METHOD

In a bowl, mix the eggs, milk, parmisan, chopped parsley, salt and pepper until you achieve an homogenous mix.

Dip the bread slices in the mix, one at a time, than cover them well with bread crumbs.

Warm the oil in a frying pan, than fry the slices, turning them to get an even golden colour.

As each one is ready, lay them to drain on kitchen paper: the pane fritto is done. Serve while warm.



Primo piatto: ORZOTTO AI FUNGHI PORCINI



Ingredients

400g of pearly barley

Porcini mushrooms, fresh or dried.

1 onion

Butter

1 litre of vegetable stock

6 table spoons of grated parmisan

Extra virgin olive oil, salt.

Method

In a low and wide casserole or frying pan, pour a little extra virgin olive oil and add a chopped onion. Fry the onion lightly to caramelize for a few minutes, add the mushrooms cut in small pieces. If you use dry ones, soak them in warm water first. Allow to sauté for a few more minutes stirring gently.

At this point, add the barley and with a wooden spoon mix it with the condiments and let it toast for a couple of minutes. Then soak the mix with a couple of ladles of the stock which you have preheated in a separate pot. Add salt to your liking and lower the heat.

Continue to simmer at low heat for 25-30 minutes, adding stock and stirring as it gets absorbed by the barley, paying attention not to let it dry out. When cooking is complete, add the parmisan cheese and a good blob of butter.

Turn off the heat and stir the orzotto, mixing it well with the cheese and the butter. Add more parmisan to your liking. When ready, serve while hot.

GIULIANA GIAVON ONORATA “CAVALIERE DELL’ORDINE DELLA STELLA” by Sonia Giavon

Giuliana Giavon was honoured with a knighthood from the Italian Government on the 18th April during the celebration of Friuli Day. The Consul of Italy, Dr. Salvatore Napolitano, nominated and presented Giuliana with the “Cavaliere dell’Ordine della Stella” for her many years of service to the Italian community in Queensland.

“The reason for this well-deserved award was for the excellent service Giuliana always gave for the benefit of Italy and the Italian community in almost 40 years of employment at the Italian Consulate. It’s also for her continuous involvement in the activities of the Italian associations to promote activities relating to events such as Friuli Day, the Commemoration of the Fallen on the 4th November with the Alpini Association in Brisbane, and exhibitions and cultural activities in collaboration with the Italian Consulate” The Italian Consul explained.

Giuliana was born in Codroipo (Udine). She migrated to Australia, aged 8, with her mother Daniela, grandmother Carolina and sister Vilma. They arrived by ship at Teneriffe Wharf in Brisbane and were reunited with Giuliana’s father, Guerrino Giavon, who had migrated here 3 years earlier in search of a better life. They settled in Brisbane and Giuliana’s brother, Sergio, was born some years later.

After finishing school, Giuliana met her husband whilst working at the Italian Consulate. They married and moved to Milano, Italy for about a year, before returning to Brisbane where their children, Sonia and Adriano, were born. The family returned to Italy to live in Monfalcone (Gorizia), as Giuliana’s husband joined the choir at the Giuseppe Verdi Opera House in Trieste.

In 1974, Giuliana returned to Australia with the children, and was employed once again, at the Italian Consulate where she remained until she retired in 2012. Giuliana loved working at the Consulate and enjoyed helping the Italian people with their varied requests concerning pensions, military service, citizenship, passports, and other issues. She always went above and beyond her duties to help others. To this day, people still approach her to thank her for her help.



Giuliana Giavon è stata onorata con il titolo di “Cavaliere dell’Ordine della Stella” dal Governo Italiano il 18 aprile durante la celebrazione della Giornata del Friuli. Il Console d’Italia, dott. Salvatore Napolitano, ha presentato a Giuliana il titolo per i molti anni di servizio per la comunità italiana del Queensland.

“La ragione di questo ben meritato onore è per l’eccellente servizio che

Giuliana ha sempre prestato alla comunità italiana per quasi 40 anni di impiego al Consolato Italiano. È anche per il continuo coinvolgimento nelle attività delle associazioni italiane per promuovere celebrazioni come il Friuli Day, la commemorazione dei Caduti del 4 Novembre con l’Associazione Nazionale Alpini di Brisbane ed altri esibizioni culturali in collaborazione con il Consolato Italiano” il Console ha spiegato.

Giuliana nacque a Codroipo (Udine). Emigrò per l’Australia, all’età di otto anni, con la madre Daniela, nonna Carolina e sorella Vilma. Arrivarono in nave alla banchina Teneriffe a Brisbane e furono riunite con il padre, Guerrino Giavon, che emigrò tre anni prima in cerca di una vita migliore. Si stabilirono a Brisbane e il fratello di Giuliana, Sergio, nacque tre anni dopo.

Dopo aver completato le scuole, Giuliana conobbe suo marito mentre lavorava al Consolato. Si sposarono e si trasferirono in Italia a Milano per circa un anno per poi ritornare a Brisbane dove i loro figli, Sonia e Adriano, nacquero. La famiglia ritornò in Italia a vivere a Monfalcone (GO), dato che il marito si aggregò al coro del teatro dell’Opera Giuseppe Verdi di Trieste.



Giuliana with her extended family and the Consul.

In addition to her work at the Consulate, Giuliana has always been voluntarily involved with the Fogolar Furlan Association since it was founded by her father Guerrino, in 1956. The Fogolar was frequented mainly by Friulani but also other Italians, as it was the first Italian Association in Brisbane. Functions were held on a very regular basis. In fact, at the beginning, there were weekly dances providing an environment where Italians could gather to socialise and celebrate their heritage.

In 1987, Giuliana joined the Committee as Secretary of which she is still a member. The Fogolar purchased a property in the Brisbane suburb of Pallara in 1992 and turned it into a picnic and BBQ area which attracts between 250 and more than 400 people at events.

The Fogolar Furlan organises six functions each year, including the celebration of Friuli Day, held in April. Due to COVID-19, Carnevale was the only event celebrated in 2020 – the first function since then was Friuli Day in April this year, where Giuliana received her award. Due to COVID-19 regulations it was not possible for the Fogolar to hold an outdoor function and therefore the event was held at the Abruzzo Club and attended by about 150 members and friends.

Giuliana's extended family was all present and everyone was proud to see her recognised for all her work. Although Giuliana was humbled and surprised, all present on the day agreed that this was well-deserved and long overdue.

Giuliana also contributes at the Holy Spirit Church as a reader for the Italian Mass. In addition, she maintains close relationships with friends she has known for years and organises the group to meet for coffee, after Mass on Sunday, allowing them to socialise.

Although still heavily involved with her community work, Giuliana always has time for family. Her commitment to her family and community is exemplary. Giuliana looked after her mother for years and now enjoys spending time with her partner Claudio, Sonia, Adriano and his wife Penny and her beautiful grandchildren, Olivia and Harry ■



Giuliana with the Consul and her close family.

Nel 1974, Giuliana ritornò in Australia con i bambini e riprese l'impiego al Consolato dove rimase fino al suo ritiro dal lavoro.

Giuliana amava lavorare al Consolato e le piaceva aiutare gli italiani con le loro varie richieste riguardo le pensioni, il servizio militare, cittadinanze, passaporti ed altre pratiche. Giuliana andava sempre oltre e più in alto dei suoi doveri per aiuto altrui. Ancora al giorno d'oggi la gente si avvicina per ringraziarla per averli assistiti.

Inoltre al suo lavoro al Consolato, Giuliana è stata sempre volontariamente coinvolta con l'Associazione Fogolâr Furlan da quando fu fondata da suo padre Guerrino nel 1956. Il Fogolâr era frequentato principalmente dai friulani, ma anche da altri italiani siccome fu la prima Associazione di Italiani a Brisbane. Avvenimenti venivano organizzati regolarmente. Infatti agli inizi, si tenevano balli settimanali che provvedevano un'ambiente dove gli Italiani potevano riunirsi socialmente e celebrare la loro cultura.

Nel 1987, Giuliana entrò nel comitato come segretaria e tuttora fa ancora parte. Il Fogolâr acquistò un proprietà a Pallara, un sobborgo di Brisbane, nel 1992 e la trasformò come luogo per picnics, BBQ e feste che attrae regolarmente alle feste dalle 250 a oltre 400 persone.

Il Fogolâr Furlan organizza cinque avvenimenti all'anno incluso la Friuli day, celebrata ad aprile.

A causa del COVID-19, Carnevale fu l'unico evento celebrato nel 2020, da quel momento in poi, il primo è stato il Friuli Day ad aprile quest'anno quando Giuliana ha ricevuto la sua Onoreficenza. Sempre causa le regole della pandemia, non fu possibile celebrare all'esterno perciò l'avvenimento fu tenuto al Abruzzo Club con la partecipazione di 150 soci ed amici.

La completa famiglia di Giuliana era presente e tutti orgogliosi nel vedere il riconoscimento resogli per il suo lavoro. Nonostante che Giuliana fu umilmente sorpresa, tutti i partecipanti furono d'accordo che è ben meritato anche se un poco tardato.

Giuliana contribuisce anche alla Chiesa dello Spirito Santo come lettrice nelle Messe in italiano. Inoltre, mantiene strette amicizie con persone che conosce da molti anni e organizza incontri per un caffè dopo la Messa la domenica che permettono di confabulare.

Pur essendo intensamente coinvolta con la comunità, Giuliana trova sempre tempo per la famiglia. Il suo impegno verso la famiglia e la comunità è esemplare. Ha badato la mamma per anni ed ora si gode la compagnia del partner Claudio, figli Sonia e Adriano, nuora Penny ed i carissimi nipoti, Olivia e Harry ■

CANBERRA FOGOLÂR FURLAN 40TH ANNIVERSARY



Lio Galafassi with foundation members (not in order) Maria Magda Damo, Elke Galafassi, Lina Giust, Vittorino Pauletto, Lino Rovere, Ada Rupil, Franca and Eligio Solari, Luigi Tesolin and Roberto Tomadini and current President Steven Solari, cut the Anniversary cake

Every year the Friulians of Canberra and Queanbeyan meet to celebrate together Palm Sunday: first with a mass (with the blessing of olive branches) and then with lunch, which consists of a hearty BBQ.

When this event started, around 300 people turned up, mainly from other regions of Italy as there are relatively few Friulian families in and around Canberra. All appreciated the opportunity to mingle with other members of the community, sitting in the shade of trees at various Canberra parks. At that time there were many children who had fun looking for chocolate Easter eggs hidden under bushes or behind trees. So much has changed since then: nowadays the number of people attending the event has halved and there are very few children. Some of those who as children went on the egg hunt now help organise the annual event, wishing to keep alive their parents' traditions for as long as the parents are with us.

Last year COVID had caused the cancellation of the event, at which the club was due to celebrate its 40th anniversary. It was all postponed to this year. Almost all foundation members were present at the cutting of the cake, which was done by Maria Magda Damo (who was the first to suggest the creation of a Friulian club) and Lio Galafassi (president for some thirty years). Apart from Maria Magda and Lio, foundation members included Elke Galafassi, Lina Giust, Vittorino Pauletto, Lino Rovere, Ada Rupil, Franca and Eligio Solari, Luigi Tesolin and Roberto Tomadini. Three foundation members who passed away in the last few years – Aristide Giusti and Tony and Carmen Di Cecca – were remembered by President Stephen Solari in his speech.

Ogni anno i friulani di Canberra e Queanbeyan s'incontrano per celebrare assieme la Domenica delle Palme: prima la messa (con la benedizione di rametti di ulivo) e poi il pranzo sociale – un sostanzioso BBQ.

Agli inizi di questo evento, affluivano anche 300 persone – prevalentemente da altre regioni d'Italia (nella capitale e dintorni ci sono poche famiglie friulane) che apprezzavano questo incontro comunitario sotto gli alberi di parchi della capitale. A quei tempi c'erano tanti bambini che si divertivano a cercare gli ovetti di Pasqua nascosti sotto cespugli e dietro alberi. Tanto è cambiato da quei bei tempi passati: ora i partecipanti sono dimezzati, e di bambini ce ne sono veramente pochi. Alcuni di quelli che da piccoli cercano gli ovetti, ora da grandi sono tra gli organizzatori della festa, desiderosi di mantenere le tradizioni dei loro genitori finché questi sono tra di noi.

Nel 2020 il Covid aveva mandato a monte la festa durante la quale si doveva anche celebrare il 40esimo anniversario del sodalizio. Tutto rimandato, quindi, a quest'anno. Il taglio della magnifica torta è stato fatto da Maria Magda Damo, che era stata la prima a proporre un sodalizio friulano, e da Lio Galafassi che ha avuto l'incarico di Presidente per una trentina d'anni. Al taglio erano presenti quasi tutti i soci fondatori: oltre a Maria Magda e Lio, c'erano Elke Galafassi, Lina Giusti, Vittorino Pauletto, Lino Rovere, Ada Rupil, Franca e Eligio Solari, Luigi Tesolin e Roberto Tomadini. Mancavano all'appello Aristide Giusti e Carmen e Tony Di Cecca, venuti a mancare negli ultimi anni e menzionati dal presidente Stephen Solari nel suo intervento.

Climate change has had an impact on this event too. Before Covid the *Festa* had been cancelled a couple of times due to bad weather. It's for this reason that this year the event took place in a comfortable venue – the Italian Cultural Centre of Canberra. Missing were the natural surroundings and the joy of being outdoors; there was no park where the children could run freely and look for the chocolate eggs. On the other hand, the grown-ups enjoyed a comfortable lunch in the hall – the right temperature and no wind or rain. In addition to the greater comfort for participants, we were able to hear the evocative sound of the bell calling the faithful to mass. The bell, installed in the belltower of the Centre, had been sought by then president Lio Galafassi and donated in 2005 by Ente Friuli nel Mondo and the city of Udine.

Seven Friulians came from Sydney to attend the event, including Angelo Donati, Mirella Riga and Vigi Solari.

The excellent lunch, featuring Friulian sausages, also included *cotechino* and *brovada* prepared by Rosa Pauletto, *polenta* and *frico*, various salads and *crostoli* made for the first time by Kaye, the Australian wife of Fogolar President Stephen Solari, using a recipe of her mother-in-law Franca.

As for the last few years, the Italian choir *Dante Musica Viva* came to entertain the audience with a number of Italian and Neapolitan pieces, and also the amusing but no longer 'politically correct' *O' ce biel cisjiel a Udin*.

When looking at the photo of the volunteer team what stands out is that they belong to only two families: the three daughters of Vittorio Danielis (Rosa, Maria and Bruna) supported by their husbands (the Friulian Tom Pauletto, Irishman David McMillen and Calabrese David Catanzariti) and children; and Stephen Solari (son of Eligio and Franca, both from Carnia) with sister Michelle, wife Kaye and daughter Aurelia. They were truly the linchpin of the event. Well done! ■

Yvette Alberti



The expert and very pleased cooks and waiters.

I cambiamenti climatici hanno inciso anche sulla nostra tradizionale festa. Negli ultimi anni prima del Covid l'evento era stata cancellato o rovinato dal maltempo un paio di volte. Per questa ragione quest'anno è stato trasferito al comodo Centro Culturale Italiano di Canberra. Certo – mancava l'effetto rilassante della natura e l'eccitazione di una festa all'aperto, e mancava il parco dove i bambini potevano correre liberamente e cercare gli oveti. Nel compenso, gli adulti si sono sentiti a proprio agio durante il pranzo in sala – temperatura ideale, né vento né pioggia... E oltre che godere un ambiente più



The much appreciated volunteers, at centre the engine room of the event: Rosa Pauletto

confortevole, i presenti hanno pure potuto sentire l'evocativo suono della campana installata sul campanile del Centro che chiamava i fedeli alla santa messa. Questa campana era stata sollecitata dall'allora presidente Lio Galafassi e donata nel 2005 dall'Ente Friuli nel Mondo e dalla città di Udine.

Sette friulani erano venuti da Sydney per unirsi a noi. Tra loro c'erano Angelo Donati, Mirella Riga e Vigi Solari.

Lo squisito pranzo a base di salsicce friulane includeva anche cotechino e brovada preparati da Rosa Pauletto, polenta e frico, insalate varie e crostoli fatti per la prima volta da Kaye, la moglie australiana del presidente Stephen Solari, seguendo la ricetta della suocera Franca.

Il coro Dante Musica Viva, come fa da anni, ha rallegrato i commensali con delle canzoni italiane tra cui popolari brani napoletani e anche il simpatico (ma non più 'politicamente corretto') O' ce biel cisjiel a Udin.

Ciò che maggiormente spicca dalla foto dei volontari è il fatto che vengano quasi tutti solo da due famiglie: le tre figlie di Vittorio Danielis (Rosa, Maria e Bruna) coadiuvate dai loro mariti (il friulano Tom Pauletto, l'irlandese David McMillen e il calabrese David Catanzariti) e figli; Stephen Solari con la moglie Kaye e la figlia Aureliana sorella Michelle (figli dei carnici Eligio e Franca). Sono stati davvero il perno della festa. Bravissimi! ■

Yvette Alberti

FRIULI THROUGH THE EYES OF A YOUNG FRIULANO

by Sami Wood. *Part 2*

In our region there are no major crime problems because, all in all, we do not have a large number of inhabitants, but in more populated areas or towns there are often problems and some have become real 'ghettos', where drug dealings, theft and crime are the order of the day. Often these areas are inhabited by aliens, who try to make a living committing crimes since finding work in our country is currently difficult and state aid does not reach everyone. It must be said that it is not only foreigners who commit crimes but also us Italians, we are known for our organised crime. Another major problem is the exploitation of migrants, who are underpaid, treated like slaves and made to work without security and contracts in places such as large fields and farms. All this because rightly so, many Italians would refuse to work in similar conditions so for more profit the owners turn to vulnerable people such as migrants, who work even in poor conditions to feed themselves.

The arrival of immigrants in our country has certainly caused a great reaction. As we know, in Italy at the moment the political right has a majority, and the party with most support is the League, led by Matteo Salvini. I believe that this kind of reaction is due to the fact that we have taken in too many migrants in a short space of time and we are struggling to control them. People sometimes see a little injustice, because they see that migrants who come to us and are immediately welcomed and helped, while many Italians feel abandoned by the state. Other issues that cause a negative reaction to migrants are crime, abusive squatting, having to accept their ways of doing things and their culture. The negative reactions, as well as manifesting themselves in the Right's rise, are also manifested by incidents of discrimination and racism and demonstrations, but fortunately I have never witnessed such things. There are also positive reactions or people indifferent to this fact, who believe that it is right to welcome anyone and be of help. Italy does not only receive migrants, it also has many people that emigrate, above all very talented young graduates who do not see and are not offered any major job opportunities. These young people leave our country and head to destinations like England, Germany and France for more and better prospects. Personally, I happened to see and talk to many Italians in London, even a small group of Friulians.



Nella nostra regione non ci sono grossi problemi di criminalità perché tutto sommato non abbiamo un alto numero di abitanti, ma in regioni o cittadine più abitate ci sono spesso problemi e alcune zone diventano veri e propri "ghetti", dove lo spaccio, i furti e la criminalità avvengono all'ordine del giorno. Spesso queste zone sono abitate da extracomunitari, che cercano di guadagnarsi da vivere

commettendo crimini, dato che trovare lavoro nel nostro paese al momento è difficile e gli aiuti dallo stato non arrivano a tutti. C'è da dire che non sono solo gli extracomunitari a commettere crimini, ma anche noi italiani, che siamo noti per la nostra criminalità organizzata. Un altro grosso problema è quello dello sfruttamento dei migranti, che sono sottopagati, trattati come schiavi e fatti lavorare senza ne sicurezza ne contratti in posti come grossi campi e coltivazioni. Tutto questo perché giustamente molti italiani si rifiuterebbero di lavorare in condizioni simili e allora per guadagnare i proprietari si rivolgono a soggetti vulnerabili come i migranti, che per sfamarsi lavorano anche in condizioni penose.

L'arrivo degli immigrati nel nostro paese ha sicuramente causato una grossa reazione. Come sappiamo in Italia in questo momento la destra ha la maggioranza, ed il partito più seguito è la Lega, guidata da Matteo Salvini. Credo che questo tipo di reazione sia dovuto al fatto che abbiamo accolto troppi migranti in un breve arco di tempo e stiamo facendo fatica a controllarli. Le persone a volte vedono un po' ingiustizia, perché vedono che migranti che arrivano da noi e vengono immediatamente accolti ed aiutati, mentre molti italiani si sentono abbandonati dallo stato. Altre problematiche che causano una reazione negativa verso i migrati sono la criminalità, le occupazioni abusive e anche dover accettare i loro modi di fare e la loro cultura qua da noi. Le reazioni negative, oltre che a manifestarsi col salire della destra si manifestano anche con degli episodi di discriminazione e di razzismo e manifestazioni, ma a me fortunatamente non è mai capitato di assistere a cose simili. Ci sono anche reazioni positive o persone indifferenti a questo fatto, che credono che sia giusto accogliere chiunque e dare aiuto.

L'Italia non riceve solo migranti, ha anche molte persone che emigrano e sono soprattutto giovani laureati che, anche se molto bravi nel nostro paese non vedono e non ricevono alcuna grossa opportunità di

Most of the Friulians I have met miss their country and its quality of life compared to the huge and hectic city they live in, but they don't miss Italy at all from a work and administrative point of view and they say that England functions much better.

It occurs often to be talking with my friends about our future and I must say that the majority of them want to leave Italy and some are even encouraged by their parents. Some people I know are very worried for their future, especially after this pandemic that has caused the loss of many jobs.

Also, we often have discussion on more complicated themes compared to those of work and the future, like that of religion. These days I see less and less young ones that follow religion. In my circle of friends, we are all Catholics, but not practising. They have all received their Confirmation and after have stopped attending Church. When I happen to have discussions with them on the subject and ask them their opinion, they nearly all say the same thing that they are not believers and they were baptised, had the Communion and the Confirmation because they were pushed by their parents. I can tell you that they are completely disinterested in religion, i.e. people my age are prone to say they are non believers without being informed. I have reached the conclusion that there will be less and less practising Catholics and more doubters.

Aside the discussions, when I spend time with my friends, we go for long rides on pushbike or walks along the fields that surround Casarsa della Delizia, even as far as the Tagliamento River. Though at the moment, the majority of my mates have a great passion for the videogames. There are also some who practice sport or play an instrument like I do, the drums.

To sum it up, the relationships amongst us are always peaceful and without problems, with girls as well as we grow up we get together without any problems.

I conclude my considerations by saying that although there are many Friulian emigrants in Australia and other parts of the world, it rarely happens that I hear people talking about them, forgetting that the rebirth of Friuli is owed in good part to the remittances of those migrants and their sacrifices ■



Udine: Piazza San Giacomo by COVID-19

Questi giovani lasciano il nostro paese e si dirigono verso mete come l'Inghilterra, la Germania e la Francia per avere maggiori opportunità. Personalmente mi è capitato di vedere e di parlare con moltissimi italiani a Londra, anche un piccolo gruppo di friulani. Alla maggior parte dei friulani che

ho incontrato manca il loro paese e la qualità della vita che c'è qui da noi rispetto ad una grandissima e frenetica città, ma l'Italia non gli manca per niente dal punto di vista lavorativo e amministrativo e dicono che l'Inghilterra funziona molto meglio.

Mi capita spesso di parlare con i miei amici del nostro futuro e devo dire che la maggior parte di loro vuole andare via dall'Italia ed una piccola parte è anche incoraggiata dai genitori. Alcune persone che conosco si preoccupano molto del loro futuro, soprattutto dopo questa pandemia che ha portato via moltissimi posti di lavoro.

Mi capita spesso anche di discutere di temi più complicati rispetto a quelli del lavoro e del nostro futuro, come quello della religione. In questo periodo vedo che sempre meno giovani seguono una religione. Nella mia cerchia di amici sono tutti cattolici, ma non praticanti. Hanno tutti fatto la cresima e dopo hanno smesso di frequentare la chiesa. Quando mi capita di fare discorsi con loro al riguardo e di chiedere le loro opinioni in materia, dicono quasi tutti la stessa cosa, ovvero che non sono credenti e che hanno fatto il battesimo, la comunione e la cresima perché sono stati spinti dai genitori. Vi posso assicurare che c'è un completo disinteresse verso la religione, e cioè che i miei coetanei tendono a dire di non essere credenti senza essere informati. Sono arrivato alla conclusione che ormai ci saranno sempre meno cattolici praticanti e molte persone dubbiose.

Oltre che a discutere, quando passo del tempo con dei miei amici tendo ad andare a fare dei lunghi giri in bicicletta o delle passeggiate nei campi che circondano Casarsa Della Delizia, oppure fino al fiume Tagliamento. Al momento però, la maggior parte dei miei amici hanno la passione per i videogiochi. C'è anche qualcuno che pratica sport, oppure qualcuno che suona uno strumento, come me che suono la batteria.

Tutto sommato le relazioni tra noi ragazzi sono sempre tranquille e senza problemi, anche con le ragazze quando si matura ci si frequenta più facilmente e senza problemi.

Chiudo queste mie considerazioni dicendo che pur essendo moltissimi i friulani emigrati in Australia ed altre parti del mondo, mi capita raramente di sentire gente che ne parlano, dimenticando che la rinascita del Friuli è dovuta in buona parte anche alle rimesse degli emigranti e dei loro sacrifici ■



Il re dai flums alpins

TILIMENT; dalle sorgenti alla foce

Di Gian Piero Deotto.

Article in the Friuli nel Mondo magazine.



Sign on the road to Passo della Mauria.

Il volum realizât di Gian Piero Deotto al conte midiant di imagjins maraveosis une aghe che i esperts a judichin uniche intal so gjenar e une vore preziose.

Chest libri fotografic si propon di evidenziâ la singolaritât e la bielece dal Tiliment, "l'aghe"

par furlan, embleme de nestre cjâre tiere. Cuant che si fevele di un flum impuartant e dal so cors, o pensin a un roiuç che, passât il trat montagnôs indulà che si cjate la risultive de aghe, al rive te valade, bielzà siôr di aghe e al continue a aumentâ la puartade cul contribût dai siei afluentis. Rivât in planure, al devente par solit navigabil, al travierse cualchi grues centri abitât e al rive fintremai tal mâr. Pal Tiliment la situazion e je pluitost diferente. A part il prin trat, simil a chei di altris flums, cuasi par dut il rest dal percors l'aghe no ocupe il jet dal flum par intîr, ma e scor jù limpide in roiuts, plui o mancun numerôs secont des stagjons; dongje il roiut plui grant a 'nd è altris plui strets che si traversin tra di lôr. E cussì, si cree une sorte di rêt dentri dal grant jet dal flum, indulà che a prevalin grandis distesis di gravis cjandidis e bielis... Il flum nol travierse nissune citât e di flanc i passin pocjîs stradis. De risultive ae fôs lis rivis (e a voltis il stes jet dal flum) a son cuvertis di une vegetazion une vore fisse, stant che, tai flancs, i scor simpri un lunc boscam che al ven jù dai monts al mâr. Il gno lavôr, par tant, al favoris l'aspîet naturalistic e ancjemò intat dal cors dal Tiliment: cheste, di fat, è je la carateristiche che plui lu cualifiche e che lu rint cuasi unic tal ambit des aghis dal Friûl. Lis oparis dai oms: puints, arzins, sbaraments e i stes paîs che il flum al incuintre, a son riprendudis tes diferentis viodudis fotografichis e, par solit, a comparissin in forme apene motivade e, dut câs, simpri une vore discrete.

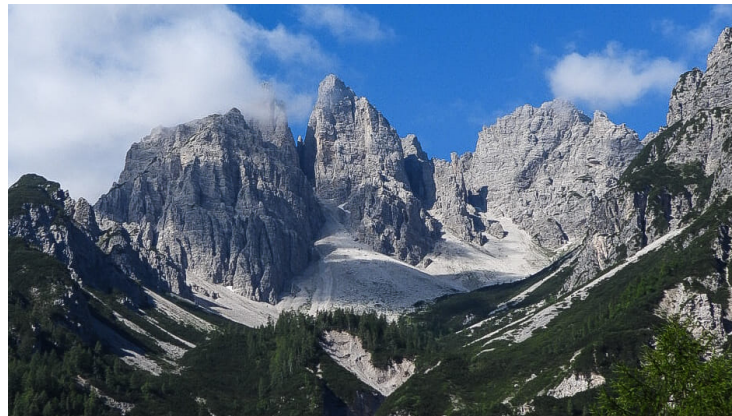


Forni di Sopra; from humble beginnings to mighty water way.

The King of the Alpine Rivers

TAGLIAMENTO; from the source to the mouth

English translation by Nives Donati.



Parco Naturale delle Dolomiti Friulane. The waters from the northern part of the Park flow into the Tagliamento.

This volume of photographs proposes to show the evident uniqueness and the beauty of the Tagliamento, "the water" in the Friulian language, the emblem of our dear Land.

When we talk of an important river and its course we think of a small source or stream. It arrives in the valley already rich in water and it continues to increase in volume with the contributions of its many tributaries, arriving in the plains it usually becomes navigable, it crosses some big inhabited centres and it finally arrives at the sea.

For the Tagliamento the situation is somewhat different. Apart from the first section, similar to other rivers, for nearly all the rest of its course it does not occupy the river bed entirely but flows down, clear, in numerous channels that transverse each other forming a type of net inside the river bed where great gravel deposits predominate, pure white and beautiful. The River does not cross any cities and there are few roads along the banks.

As a result the bottom of the banks (and at times the river bed itself) are covered in a dense vegetation so that along them there are long stretches of woodlands that reach down from the mountains to the sea.

My work, for now, favours the naturalistic aspect still untouched along the course of the Tagliamento, this in fact is the characteristic that most qualifies it and makes it almost unique in the overall ambit of the rivers of Friuli.

Mi soi impegnât, cuasi ogni dî, a scuvierzi lis carateristichis diferentis dal flum, par cognossilu e fotografâlu ancje tai lûcs plui scuindûts. E o soi lât a di lunc par un an intîr.

Cjatâdis lis pozizions panoramichis sù pes montagnis, ur soi lât dongje ancje plui voltis in dî, par immortalâlis tal moment che la lûs e faseve risaltâ i siei aspiets plui bieî e interessants. Individuadis lis pozizions, ur soi lât dongje in diviersis oris de zornade, par fâ in mût che o rivàs a immortalâlu tal moment che la lûs e evidenziave i siei aspiets plui intressants.



The wilderness of the "glerie" with its snaking river.

O soi lât su culinis e cjampanilis; o ài cjaminât par chilometris su arzins e sui glereâi; o ài traversât duç i punts; o ài individuât doi vâts e scuvierts doi foredôrs; o ài viodût cjantons salvadis di rare bielece imerzûts tal cidinôr. mi sint di garantî che il Tiliment al è in sostanza un flum ancjemò rampit. E cheste convinzion è je dade da l'esperience di un che al à esaminât cun atenzion il so cors, traversantlu in lunc e in larc. Dal sigûr il Tiliment al po sei difindût miôr: l'idee di fâ un "parc fluviâl", mi plâs. Ma e à di cjapâ dentri dut il teritori dal Tiliment, par fâ in mût che a vegnin valorizadis dutis lis sôs particolaritâts naturalisticis. Al è clâr che, l'insediament di ativitâts "ludico-turisticis", a varessin di sei permetudis nome a pat che no risultin in contrast cu la tutele dal ambient fluviâl e la promozion de sô cognossince. Cu lis mêis fotografiis, o spero di fâ "sintî" (ma par da bon "sintî"!) dute la bielece naturalistiche dal Tiliment. Mi auguri che chestis fotografiis a sein di stimol e di interès par une



The mouth of the King at Lignano Sabbiadoro

biele cognossince (direte e durature) dal nestri grant flum: il Tiliment ■



These tourists couldn't resist a dip in the cool clear waters.

The work of men: bridges, embankments, weirs and the towns that the river encounters, are represented in different photographic scenes and usually, they appear in theme form and in all cases very discrete.

I made it my duty, nearly every day, to discover the different characteristic of the river to understand and photograph them, even the most hidden places. I explored the entire length for a whole year. Finding the most panoramic positions, at the foot of the mountains, I even went to view at different times of the day to capture the moment when the light made the resulting aspects more beautiful and interesting.

Choosing the best positions, I went to view them at various times of the day, so that I could capture the moment to be immortalised, the moment that the light showed it in its most interesting aspects.

I went up hills and along the edges and on gravel beds, I crossed all bridges, I singled out two ponds and I discovered two whirlpools, I saw wild corners of rare beauty, immersed in silence. I feel I can guarantee that the Tagliamento is in substance still a wild River. This conviction comes from the experience of one that has examined with attention its course, crossing it in length and breath. It is certain that the Tagliamento can be better managed. The idea to make it a "Fluvial Reserve" is welcome but it must include all the territory of the Tagliamento, to find a way that will value all its natural qualities.

It is clear that the introduction of touristic activities should be permitted only if it can be shown that they would not impact in the total fluvial ambience and aide the promotion of its discovery.

With my photographs I hope to make people aware (seriously aware) of all the natural beauty of the Tagliamento. My wish is that these photographs will be of stimulus and interest for the recognition (direct and lasting) of our Great River: Il Tiliment ■

CAVE DEL PREDIL History of a community and of its mine.

by John Poggioli

English translation by Lucio Rupil

PREFAZIONE.

Il seguente sunto, letteralmente non esatto per ragioni tecniche di pubblicazione dal libro omonimo del Maestro Giovanni Sesso, che dal 1962 al 1972, per dieci anni insegnò nelle scuole elementari di Cave del Predil.

Il sottoscritto rende un grato e sincero ringraziamento al Maestro Sesso, per aver dato al mio paese, Cave del Predil, la possibilità di essere riconosciuto nella sua singolare comunità e la dubbia realtà del genio industriale del nostro Friuli.

“Amico, chiunque tu sia, ripercorriamo assieme la storia umana e gloriosa della miniera di questa isolata borgata del Tarvisiano, un tempo popolata da una numerosa comunità multiethnica, laboriosa e in pace; facciamolo con animo grato e riconoscente verso quanti hanno sacrificato intelligenza, energia e spesso la vita per renderla prospera e felice...”

A dieci chilometri a sud di Tarvisio, lungo la stretta valle del Rio del Lago, incassato fra il Gruppo del Mangart e il Gruppo del Jof Fuart, è situato nelle viscere del Monte Re Piccolo, si trova il giacimento del Raibl, ricco di blenda e di galena, da cui derivano zinco e piombo.

*Il centro di questa importante zona metallifera è ‘Cave del Predil’, un moderno villaggio a 900 metri al livello del mare, sorto intorno alle miniere. Si dice che le esistenze del giacimento minerario fossero già conosciute dall’uomo nel 1006, quando Nani di origine veneta lavoravano all’estrazione dei minerali accendendo cataste di fascine sul fronte dell’avanzamento per riscaldare le pareti rocciose. Seguivano successivi getti di acqua fredda i quali provocavano fessurazioni dovute alle rapide contrazioni e nelle quali venivano infilati dei cunei e punte per l’ulteriore sgretolamento delle rocce. Altri dati, storicamente sicuri, risalgono al 1320 quando **Federico il Bello**, concesse ad un consorzio di minatori di estrarre il minerale.*

*Un certo **Oswaldo Raibl**, proprietario di beni della zona menzionato in un documento del 1456, si pensa abbia allora dato il nome di Raibl alla località. Dal secolo XV si possiedono ulteriori documentazioni storiche circa lo sfruttamento minerario. Dal 1485 il villaggio venne poi conosciuto come Cave del Predil. I piani più antichi del complesso risalgono alla fine del 1700, aggiornati in seguito alla dominazione Napoleonica.*



FOREWORD.

The following summary, literally not exact for technical reasons of publication, from the book of the same name by Maestro Giovanni Sesso, who from 1962 to 1972, taught in the elementary schools of Cave del Predil.

I express my grateful and sincere thanks to Maestro Sesso, for giving my town, Cave del Predil, the chance to be recognized for its unique community and the doubted reality of the industrial genius of our Friuli.

“Friend, whoever you are, lets retrace together the human and glorious history of the mine in this isolated location of the Tarvisiano, once populated by a large multiethnic community, hard working and in peace; let’s do it with grateful spirit and recognition towards those that sacrificed intellect, energy and often their lives to render it prosperous and happy...”

Ten kilometres south of Tarvisio, along the narrow valley of the Rio del Lago, recessed between the Mangart and the Jof Fuart Groups and located in the entrails of Mount Re Piccolo, the mineral deposit of Raibl can be found, rich in blenda and galena ores from which lead and zinc derive.

The centre of this important mining area is ‘Cave del Predil’, a modern village located at 900 metres above sea level that originated around the mines. It is said that the existence of the deposits were known as early as 1006, when dwarves of Venetian origins worked on the extraction of the minerals lighting pyres of brush at the mine wall front to heat up the rock. Following the subsequent jets of cold water that created fractures caused by the rapid contraction and in which were driven wedges to further crumble the rock. Other historically reliable records date back to 1320 when the ruler at the time, ‘**Federico il Bello**’, granted a consortium of miners the permit to extract the minerals.

Fu durante l'ottocento che la miniera, divenuta in parte proprietà erariale dell'impero Austro-Ungarico, cominciò ad avere una certa importanza nazionale. Nel 1908, viene commessa la prima centrale idroelettrica di circa 300 KW tutt'ora in funzione che fu seguita nel corso degli'anni da altre centraline, mettendo il villaggio di Raibl ad essere tra i primi della Val Canale a godere dell'illuminazione elettrica.

*All'inizio del XX secolo, nuovi metodi estrattivi produssero un considerevole progresso alla produzione. Nel 1917, le estrazioni risultavano di **1.200 tonnellate di minerale di piombo a 15.000 tonnellate di minerale di zinco.***

*Nel 1905, al livello di 240 metri di profondità, venne aperta nel giacimento una galleria di scolo per combattere l'infiltrazione dell'acqua dal vicino torrente Goritenza, una galleria poi chiamata di **Bretto**, lunga quasi 15 km, altrimenti anche usata estensivamente durante la Guerra 15-18 dagli austriaci a scopi bellici.*

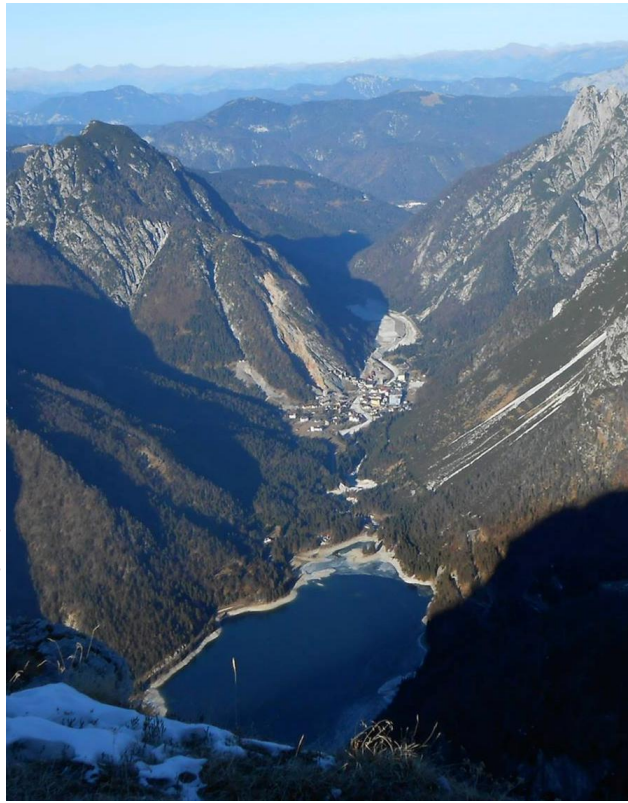
*Con il trattato di San Germano del 1919, tutto il Tarvisiano passò all'Italia. Lo Stato Italiano consegnò il giacimento per trent'anni alla società '**Miniere Cave del Predil S.P.A.**' La nuova società diede un forte impulso, sviluppando estesamente le indagini e le ricerche del minerale, nonchè introducendo metodi di estrazione più moderni.*

L'inizio della Guerra del 1940 frena i programmi. Dopo la guerra la miniera rimase produttiva per ovvi motivi e fu potenziata nuovamente con nuovi sistemi di arricchimento e sfruttamento del materiale estratto.

*Il successo industriale della società era condiviso con i suoi minatori. In questo campo, Cave vantava un assoluto primato: ogni famiglia disponeva di un alloggio gratuito, i dipendenti scapoli residenti altrove da quelli con famiglia, potevano usufruire di camera e dormitori e una mensa aziendale a prezzi bassissimi; il medico di fabbrica gestiva un ospedale per le urgenze e la normale assistenza medica. La '**Co-operativa dei Minatori**' praticava prezzi convenientissimi, si organizzavano corsi di informazione per le future mamme, funzionava un asilo moderno affidato a suore solerti e competenti, 150 bambini frequentavano le elementari; dagli anni sessanta per una quindicina di anni, funzionarono le scuole medie. Era stata attivata anche una scuola professionale che preparava futuri operai specializzati.*

Si provvedevano le cure balneari a Lignano per i minatori e le loro famiglie, inoltre la paga dei minatori e terziari risultava tra le più alte di tutta l'Italia.

Continua a pagina seguente.



Oswaldo Raibl, a local land owner mentioned in a document of 1456, is thought to have named the location after himself. From the XV century are in existence further historical documents about the mineral exploitation. From 1485 the village has been known as Cave del Predil. The oldest plans of the complex date back to the end of the XVIII century, updated during

the Napoleonic dominion.

It was during the eighteen hundreds that the mine, which had become state property of the Austro-Hungarian Empire, began to gain relevant national importance. In 1908, the first hydroelectric power station of 300 KW was commissioned, to this day still operational, followed by other smaller units that put the village of Raibl first in the Val Canale to enjoy electric light.

At the beginning of the twentieth century, new extraction methods generated considerable increases in productivity. In 1917, the extractions resulted in **1,200 tons of lead ore and 15,000 tons of zinc ore.**

In 1905, at a depth of 240 metres, a drainage tunnel was opened to counter the seepage from the nearby torrent Goritenza, the tunnel was thence named "**di Bretto**", it was nearly 15 kilometres in length and was used extensively during WWI by the Austrians for bellicose purposes.

With the Treaty of San Germano of 1919, the whole Tarvisiano area was handed over to Italy. The Italian State granted a permit of thirty years for the deposit to the '**Miniere Cave del Predil S.P.A.**' company. Under new management, it was strongly revamped and the research and exploration of the deposit was extensively expanded, also introducing new modern methods of extraction. The start of WWII slowed down all programs. After the war the mine remained productive for obvious reasons and was newly boosted with newer systems of enrichment and maximisation of the extracted materials.

Cont. next page

Si potenziò e modernizzò il pozzo principale 'Clara', che scese fino a 250 metri e la sua produttività raggiunse le 80 tonnellate all'ora. In questo periodo si estraevano 1.800 tonnellate di minerale al giorno con un consumo medio di 400 Kg di esplosivo.

Le gallerie scavate attraverso gli anni raggiunsero 200 Km labirintici, superano ancora oggi i cento chilometri, sono dislocate su trenta livelli diversi ed il piano di ogni livello dista di 40 metri da quello vicino. Le gallerie sono comprese fra 450 metri sopra il livello del paese e 250 metri sotto con sviluppo d'altezza complessiva di circa 1.000 metri.

Le attrezzature, sia di estrazione che di separazione, raggiunsero un progresso tecnologico altissimo che portò la miniera di Cave ad essere una forza industriale nazionale di prima linea.

La miniera rappresentava una delle maggiori aziende industriali del Friuli e venne considerata una delle migliori dell'Europa nel campo di produzione di piombo e zinco.

La sua attività si percuoteva sul Tarvisiano, sul Canal del Ferro, sulla Carnia e sul Friuli; la mano d'opera veniva anche da lontano ed il terziario aveva un'operosità preziosa con un beneficio incalcolabile per la sobria e laboriosa gente friulana e per la sua depressa economia.

La popolazione degli anni cinquanta era di circa 2000 abitanti, negli anni settanta era circa 1600.

Purtroppo la congiuntura economica indusse, il 30 giugno 1991, una frettolosa seppur parte comprensibile chiusura della miniera, seguita però da un'insensata distruzione del complesso minerario e la svendita di tutte le attrezzature con dubbie finalità e modalità, fonte di aspre critiche e amari sospetti che cancellarono impietosamente i segni tangibili di una testimonianza storica, preziosa, d'ingegno e di operosità ■

The industrial success of the company was shared with its employees. In this field, Cave boasted an absolute supremacy: every family enjoyed free housing; the single employees were accommodated separate to the families. They could make use of bedrooms or sleeping quarters and a communal dining facility at very low cost. The company doctor managed a hospital for urgent needs and the normal health care. The **'Miner's Co-operative'** charged very convenient prices; informative courses were organized for expecting mothers; a modern kindergarten was operated by very diligent and competent nuns; on average 150 children attended primary school; from the sixties, for 15 years, also operated a middle school. A vocational school was also present to prepare future specialized tradesmen.

'Clara', the main deposit, was modernized. It descended to a depth of 250 metres and its productivity reached 80 tons of mineral per hour. In this period 1,800 tons of ore per day were extracted with an average use of 400 Kg of explosives.

The tunnels excavated over the years reached a total of 200 Km of labyrinths, today there are still over 100 Km accessible. They are spread over 30 levels and the plane of every level is 40 metres from the nearest one. The tunnels are compressed between 450 metres above the level of the village and 250 below with a total development of around 1000 metres in height.

The equipment, both for extraction and smelting, reached a very high technological standard that put the mine at the forefront as an industrial force. It represented one of the major industrial complexes of Friuli and was considered one of the best in Europe in the field of lead and zinc production.

Its activities benefited the Tarvisiano, the Canal del Ferro, Carnia and Friuli; some of the work force came also from faraway and the subsidiaries added precious employment which had an incalculable benefit for the sombre and laborious Friulian people and its depressed economy at the time.

The population in the fifties was around 2,000 inhabitants, in the sixties it was 1,600.

Unfortunately the economic situation forced, on the 30th of June 1991, a rushed albeit partly understandable closure of the mine, followed by a senseless destruction of the complex and the fire sale of all the equipment with doubtful ends and methods, source of bitter criticism and sour sentiments that erased mercilessly the tangible heritage of the precious historic testimony of ingenuity and of an industrious community that survived for many centuries ■

SUPPORT SOT LA NAPÈ !!!

Our magazine has always been not-for-profit and our team are volunteers, however the printing and postage costs have to be met and are primarily covered by donations which are not sustainable.

Benefits will include:

- Regular full colour editions posted to you.
- Latest thinking, news and events.

Promotion of Friulian culture.

Send us just \$25 annually by direct deposit to:

Fogolâr Furlan NSW. BSB 062-147.

Account: 1025 0286.

Or cheques may be sent to:

Fogolâr Furlan NSW PO Box 211, Moorebank NSW
1875 Aust.

**SUBSCRIBE TODAY AND KEEP
YOUR MAGAZINE ALIVE !!!**

Il Friuli Venezia Giulia

e la sua gente.

Programma radio in
diretta da Adelaide.



Ogni martedì dalle 18 alle 20, (orario di Adelaide), Antonia, Kathy,

Massimiliano e Marisa, presentano la trasmissione 'Il Friuli Venezia Giulia e la sua Gente', condividono con entusiasmo estratti su questa amata regione, brani che hanno una grande somiglianza con le regioni da cui voi stessi provenite.

Ogni settimana abbiamo il piacere di dialogare in diretta dal Friuli con Dino Persello il cui sensibile contributo ci avvicina ad una realtà veramente realistica. Diamo il benvenuto a tutti i radio ascoltatori della Radio italiana 531AM.

Mandi. Marisa Baldassi

Hi everyone,

The subject weekly radio program from our friends in Adelaide goes to air every Tuesday from 6:00pm to 8:00pm (SA time), 6:30pm to 8:30pm (EAST).

Listen in and enjoy this wonderful program that Marisa Baldassi, Massimiliano Zanin and their team put together each week. Tell your friends about it too.

There is **NO need** to buy a DAB+digital radio to listen!! You can use your PC, iPhone or Android, it is very easy to tune in, just follow these three steps:-

Download the **free** "TuneIn Radio" App from your App store. Once the App is downloaded, click on it and go to the "Search" icon and type in "Radio Italiana 531 AM"

Once the "Radio Italiana 531 AM" icon is downloaded, click on it to listen and you're done.

Subsequently, you will be able to find the Radio Italiana 531 AM icon on the "Home" page of your "TuneIn Radio" App.

With the "TuneIn Radio" App, you'll be able to listen to this and to any other radio station from around the world if you wish.

Another radio station that may interest you is "Radio Onde Furlane" broadcasting 24/7 directly from Friuli.... and in Furlan!!

If you are stuck and unable to follow these steps, just ask your children or grandchildren for assistance.

If still in trouble, drop me a line.

Mandi e ariviodisi a ducj.

Federico Martin

Refent for the Ente Friuli nel Mondo.



ODDITY – ITALIAN ARMY VS. VIVARO'S CHICKENS

From Yvette Alberti (born in Vivaro)

The news was a sensation, and widely reported. Indeed, the event was rather unusual!

Vivaro (in the province of Pordenone) is a village situated in the plain between two dry river beds: the Cellina and the Meduna. The Cellina 'magredi' belong to the State and have been used for military manoeuvres for decades. I remember that, as a child, I used to go with my brothers to collect shells and then sell them as scrap iron to earn a bit of money.

The army still uses the Cellina as a tanks firing range, day or night. And that's what four army tanks were doing in the night of 18-19 March when one of the projectiles did not reach its target but, instead, hit a chicken barn in the outskirts of Vivaro, killing or terrorising some 100 chickens and damaging the building. Luckily the owners were not on site that night but discovered the damage in the morning.

The police are investigating and have impounded the four army tanks.

The hilarious jokes at the expense of the Italian Army started circulating immediately on social networks. One of these suggests a new challenge for Julius Caesar's *De bello gallico* [which referred to the wars in France, Belgium etc, the area at the time called Gaul]....

CURIOSITÀ: ESERCITO ITALIANO CONTRO LE GALLINE DI VIVARO

La notizia ha fatto scalpore. E, difatti, riportava un fatto di cronaca piuttosto inconsueto.

Vivaro (provincia di Pordenone) è un paese in pianura situato tra due torrenti quasi sempre secchi – il Cellina e il Meduna. I magredi del Cellina appartengono allo Stato che li usa per manovre militari da decenni. Da piccola, ricordo che andavo con i fratelli a raccogliere le schegge delle bombe per poi venderle come ferro vecchio, guadagnando qualche soldino.

L'esercito tuttora fa esercitazioni di tiro, di giorno o di notte, con i carri armati. Ed è ciò che stavano facendo quattro carri armati la notte del 18-19 marzo quando uno degli ordigni non ha fatto mira ma ha invece colpito un allevamento di polli che si trova alla periferia di Vivaro, uccidendo o terrorizzando un centinaio di polli e danneggiando la struttura della fattoria. Per fortuna i proprietari non si trovavano sul sito quella notte e si sono accorti del fatto solo la mattina dopo.

La polizia sta indagando e i quattro carri armati sono stati sequestrati.

*Le beffe a scapito dell'esercito sono state immediate e divertentissime, facendo il giro dei social. Una di queste propone un nuovo contesto per l'opera di Giulio Cesare *De bello Gallico* [La guerra gallica, cioè nel territorio odierno della Francia e Belgio]....*



GLANCES OF HISTORICAL CHRONOLOGY

By Daniele Macuglia for the Ente Friuli nel Mondo. English translations by Lucio Rupil
For further reading look up the article's sources and references in the "Australian Fogolars Furlans" facebook page.

12th of January:
HAPPY BIRTHDAY MANIAGO (PN)



It dates back to the 12th of January 981 that which seems to be the document where for the first time the name of the Court of "Maniacus", the present day Maniago, is mentioned. It's an Act with which the Emperor Otto II of Saxony confirmed the ownership of the Court to the Patriarch Rodoaldo of Aquileia. The centre existed at least from the Roman times.

Maniago is famous worldwide for the production of knives and various cutting utensils. It's commonly known as the "City of cutlery". This story starts in 1453 when the Count Nicolò of Maniago constructed, with a permit from Venice, a canal along which the art of the blacksmiths of Maniago started to be established. Today it is called the District of the Cutlery Shops, includes business spread in nine municipalities of the area and dedicated to the production of many types of knives and scissors, but also dental and surgical instruments, building trade tools, implements for sporting, agriculture and the arts.

A visit to the Museum of the Blacksmithing and of the Cutlery Shops is recommended, it's located in the complex in which, in 1907, the first large scale knives factory was founded, the Co.Ri.Ca.Ma. United Cutlery Shops of Caslino and Maniago, active until 1972. Prior to the nineteen hundreds in fact, the production took place in small family owned workshops.

A curiosity: Fulvio Del Tin, Maniaghese by excellence for the making of swords and ancient daggers, boasts numerous collaborations with Hollywood. His products in fact appear in films like Indiana Jones and The Last Crusade, Bram Stoker's Dracula and Braveheart! The photo above shows a panoramic view of Maniago's Town Centre ■

27th OF February 1511
"CRUDÊL JOIBE GRASSE"
(Last Thursday before Lent).
UDINE, THEN ALL OF FRIULI.

Today we remember the "Crudêl Joibe Grasse" (cruel fat Thursday), Friulian peasant's rebellion started on the 27th of February 1511.

Friuli at the time was part of the "Terraferma Dominions" of the Republic of Venice. The resentment was widespread, not only for the heavy exploitation that the nobles, in perennial conflict between themselves, imposed on the villagers and the peasants, but also for the heavy consequences that followed the recent Turkish invasions, that Venice wasn't capable of preventing.

The rebellion was instigated by the pro-Venetian Antonio Savorgnan, who staged a betrayal by his feudal rivals and an Austrian incursion against the city of Udine that incited the insurgence of thousands of peasants and villagers who were in Udine for the Carnevale festivities. In the confused situation, the hatred was aimed at the noble pro-imperial families who were massacred. Sadly, famous are the carnival like parades of peasants and villagers who marched showing off wearing the clothes of the nobles killed.

The climate of rebellion spread in the whole of Friuli. The insurgents were divided between the "zamberlani" headed by Savorgnan, and the "strumieri" under the filo-imperial nobility, mainly the Della Torre. Castles and noble homes were destroyed.

Readily on the 8th of March, Venice had regained control of the situation. Antonio Savorgnan, feeling isolated and betrayed, found refuge in Villach, Austria, where he was assassinated by a group of three Friulian nobles on the 27th of May 1512.

To address the ill feelings of the peasants, in 1516 Venice acknowledged the "Contadinanza" (land workers), as the representatives of the rural workers in the Parliament of Friuli ■



Antonio Savorgnan

8th of April 1691

IACOPO LINUSSIO IS BORN

Villa di Mezzo, Paularo (UD).



On the 8th of April 1691 at Villa di Mezzo, a village in the Municipality of Paularo, Jacopo Linussio was born, the most illustrious Friulian textile entrepreneur. Following his education and development in Austria and Tolmezzo (UD), in 1717 he opened at Moggio (UD) a factory for the combing of linen. Between 1722 and

1725 he expanded in Moggio as well as at Tolmezzo. The activity of Linussio was based on work at home, entrusted to thousands of Carnic and Friulian women who could spin at home (would have been handy in today's COVID world).

He formed successful ties with the Venetian Government, with which he was not competing, but instead he demonstrated in bringing good benefits to its Friulian dominions. Indeed from 1725, Venice granted him important customs exemptions.

On top of the imported raw materials, like the cotton from Egypt, from 1735 Linussio owned fields for the cultivation of linen near San Vito al Tagliamento (UD). The cycle continued at Moggio to then be refined at Tolmezzo. Through Caddice and Constantinople, the trade extended as far as Asia and the Americas. From 1739 he built at Tolmezzo the real productive centre that survived today in the former Cantore military barracks. It was also the family residence and it contains marvellous frescos by Davide Antonio Foscati, which require urgent attention by the institutions. Linussio also minted a coin, used to pay his workers at least in part. He died at Tolmezzo on the 17th of June 1747

due to an infection in the throat. Considerable were his legacies destined to the Duomo of Tolmezzo and to the "Pievi della Carnia"

The industrial activities, decadent after his death, terminated between 1813 and 1814 ■



29th of January 1822

BIRTH OF ADELAIDE RISTORI

CIVIDALE DEL FRIULI (UD)

"Cividale del Friuli" is the birth place of Adelaide Ristori, unanimously considered the most celebrated Italian actor of the nineteenth century. Her birth in Friuli was by chance: Adelaide's parents, modest theatre actors, stopped there whilst on tour.

Introduced to the stage at a very young age, in 1837 Adelaide joined the "Compagnia Reale Sarda". In her youth she dedicated her acting to comedy and drama. She rose to the ranks of nobility after having married the Marquis Giuliano Capranica del Grillo in 1847.

Her debut was in Paris, on the 21st of May 1855, at the time of the Universal Exposition, at the "Thèâtre Impèrial Italien" where she performed "Francesca da Rimini" as the principal actor of the Reale Sarda. From then on she was adulated in the drama circles.



She toured Europe, in 1866 she performed in the United States, in 1869 in South America and from 1874 to 1876, was engaged in a world tour. In 1884 and 85 she performed in 62 United States venues travelling on a carriage apartment reserved for her. She was able to use her art and her noble rank to also support the cause for the "Italian Unity", as demonstrated by her closeness to Cavour.

She died in Rome on the 9th of October 1906.

The citizens of Cividale honored her with a monument that can be admired in "Piazza Foro Giulio Cesare" shown in the photo.

The artist was Antonio Maraini from Rome who sculpted her in the role of "Medea" by Ernest Legouvé. Adelaide is represented between two columns: one, which she touches, is topped by the mask of drama and the other by the mask of comedy.

Completed in 1913, the monument was never inaugurated due to the incumbent of the Great War ■

Fogolâr Furlan Dimbulah. I BOSCHI DI MUZZANA (THE MUZZANA FORESTS)

Continuation from the last edition. by Massimo Bianco.

The woods of the lower Friulian plain took on the current specific composition in the Holocene period called "Sub-Atlantic" by paleo-botanic scholars. In northern Italy its beginning is traced back to 800 B.C. It is a climatically cool period, with modest annual temperature excursions.

It is characterized by a wide spread of beech (*Fagus sylvatica*) in Central Europe and in the mountainous areas of Southern Europe, accompanied by the spread of farnia (*Quercusrobur*) and white hornbeam (*Carpinusbetulus*) in the alluvial plains of Central Europe and in the plains of northern Italy. The vegetation of these plains, including the Friulian, at the beginning of the historical era is therefore the so-called "querco-carpineto".

At the end of the 5th century the woods of the lower plain occupied about 15,000 ha. In the 11th century the extensive development of agriculture led to the first widespread destruction of forested areas. After centuries of agrarian anthropisation, in the early 18 hundreds the remaining forests covered about 5,000 ha and in 1965 about 1,000 ha were still covered with woods. Today the total forested area is about 620 ha, divided into 17 woods.

The woods of Muzzana (Bosco Baredi and bosco Coda di Manin) are the two largest of the Friulian plains and make up about half of the total forested area.

Flora that can easily be seen during excursions for several months of the year.



The vegetation of the woods is very mixed and guaran-

tees a unique experience for any plant enthusiast. In the second half of February, when the ice has not yet disappeared from the ditches, along the perimeter of the woods, you can notice saplings without leaves bearing small yellowish peduncles. These are the flowers of the hazel (*Corylusavellana*). Towards the end of February, the spring bell (*Leucojumvernum*) or the very rare snowdrop (*Galanthusnivalis*) is easily visible.

Also at this time of the year you meet another species, the stick flower (*Daphne mezerum*) with fragrant rosé flowers. This plant is very poisonous.

I boschi della bassa pianura friulana hanno assunto l'attuale composizione specifica nel



*periodo dell'Olocene denominato "Sub-atlantico" dagli studiosi di paleobotanica. Nell'Italia settentrionale il suo inizio viene fatto risalire all'800 A.C. Si tratta di un periodo climaticamente fresco, con modeste escursioni termiche annuali. È caratterizzato da una vasta diffusione del faggio (*Fagus sylvatica*) nell'Europa centrale e nei rilievi montuosi dell'Europa meridionale, con cui si accompagnò la diffusione della farnia (*Quercusrobur*) e del carpino bianco (*Carpinusbetulus*) nelle pianure alluvionali dell'Europa centrale e nelle pianure dell'Italia settentrionale. La vegetazione di queste pianure, ivi compresa la pianura friulana, all'inizio dell'epoca storica è quindi il cosiddetto "querco-carpineto".*

Alla fine del V secolo i boschi della bassa pianura occupavano all'incirca 15.000 ha. Nel secolo XI lo sviluppo estensivo dell'agricoltura portò ad una prima ampia distruzione delle aree forestali. Dopo secoli di antropizzazione agraria, nei primi anni del 1876 le foreste residue ricoprivano circa 5.000 ha e nel 1965 erano ancora ricoperti da boschi circa 1000 ha. Oggi la superficie forestale complessiva è di circa 620 ha, suddivisa in 17 boschi. I boschi di Muzzana (Bosco Baredi e il Bosco Coda di Manin) sono i due più grandi boschi della pianura friulana e occupano all'incirca la metà della superficie forestale complessiva.

Flora che facilmente si può osservare durante un'escursione in diversi mesi dell'anno.

*La vegetazione dei boschi è molto varia e garantisce un'esperienza unica per qualsiasi appassionato di piante. Nella seconda metà di febbraio, quando il ghiaccio non è ancora sparito dai fossi, lungo il perimetro dei boschi si possono notare alberelli privi di foglie portanti piccoli peduncoli giallastri. Questi sono i fiori del nocciolo (*Corylusavellana*). Verso la fine di febbraio è facilmente visibile il campanellino primaverile (*Leucojumvernum*), oppure il più raro bucanave (*Galanthusnivalis*). Sempre in questo periodo dell'anno si incontra un'altra specie, il fior di stecco (*Daphne mezerum*) con fiori profumatissimi, rosati. Questa pianta è molto velenosa.*

During the month of March, a large number of forest species appear. Some of these are: the maximum horsetail (*Equisetum maximum*), the corno (Cornus mas), the numerous anemone (Nemerosus Anemone), numerous species of violet (*Viola* sp.), the common baccarus (*Asarum europaeum*), the minor periwinkle (*Vinca minor*), the golden button buttercup (*Ranunculus auricomus*) and the primrose (*Primula vulgaris*). The odorosa starlet (*Galium odoratum*) is rich in coumarin and is still used macerated in wine or grappa for a short time. The drink is used as a digestive.

Among the most used herbs stands out valerian (*Valeriana officinalis*). The root is used for its sedative anti-neurotic properties. Garlic bear (*Allium ursinum*) is easily detectable because it gives off a very strong smell. It was once considered a medicinal plant. Today it is only used in the kitchen. Another species used in medicine for its cardio-tonic properties is thrush (*Cavallaria magialis*).

During the month of April the Seal of Solomon (*Polygonatum multiflorum*), wild asparagus (*Asparagus tenuifolius*) and stinger (*Ruscus aculeatus*) are the most common species. Note that in this month also begin to bloom the first orchids: goat lily (*Orchismoro*), military orchid (*Orchismilitaris*), stained orchid (*Dactylorhiza fuchsii*), serapis major (*Serapias vomeracea*), vesparia (*Ophrys apifera*), horned vesparia (*Ophryholosericea*) and the amazing neottia (*Neottia idusavis*).

During the month of May and in the summer months, the vine creeper (*Clematis viticella*), wild rose (*Rosa arvensis*), wild apple tree (*Malus sylvestris*), sanguinella (*Cornus sanguinea*), wild angelica (*Angelica sylvestris*) and hawthorn (*Crataegus* sp.), used as a medicine for regulating blood circulation, appear in bloom. Fragrant garlic (*Allium suaveolens*) and gentians (*Gentianella* sp.), are the species that can be encountered on autumn walks.

The green areas covered with woods in Friuli are mainly located in the foothills and mountain areas, but the Muzana Woods are located in the Lower Plains and today are real sites where unique plants can still be observed ■



Durante il mese di marzo compaiono numerosissime specie boschive. Alcune di queste specie sono elencate qui di seguito:

*l'equiseto massimo (*Equisetum maximum*), il corno (Cornus mas), l'anemone nemerosa (*Anemone nemerosa*), numerose specie di viola (*Viola* sp.), il baccaro comune (*Asarum europaeum*), la pervinca minore (*Vinca minor*), il ranuncolo bottone d'oro (*Ranunculus auricomus*) e la primula (*Primula vulgaris*). La stellina odorosa (*Galium odoratum*) è ricca di cumarina e viene ancora oggi posta a macerare nel vino o nella grappa per un breve periodo. La bevanda è usata come digestivo. Fra le erbe più utilizzate spicca la valeriana (*Valeriana officinalis*). La radice viene utilizzata per le sue proprietà sedative-antinevrotiche. L'aglio orsino (*Allium ursinum*) è facilmente individuabile perché emana un odore molto forte. Un tempo era considerato una pianta medicinale. Oggi viene utilizzato solamente in cucina. Un'altra specie usata in medicina per le sue proprietà cardiotoniche è il mughetto (*Cavallaria magialis*).*

*Durante il mese di aprile il sigillo di Salomone (*Polygonatum multiflorum*), l'asparago selvatico (*Asparagus tenuifolius*) e il pungitopo (*Ruscus aculeatus*) sono le specie più comuni. Da notare che in questo mese iniziano anche a fiorire le prime orchidee: giglio caprino (*Orchismoro*), orchidea militare (*Orchismilitaris*), l'orchidea macchiata (*Dactylorhiza fuchsii*), serapide maggiore (*Serapias vomeracea*), la vesparia (*Ophrys apifera*), la vesparia cornuta (*Ophryholosericea*) e la stupefacente neottia (*Neottia idusavis*).*

*Durante il mese di maggio e nei mesi estivi appaiono in fiore la rampicante viticella (*Clematis viticella*), la rosa selvatica (*Rosa arvensis*), il melo selvatico (*Malus sylvestris*), la sanguinella (*Cornus sanguinea*), l'angelica selvatica (*Angelica sylvestris*) e il biancospino (*Crataegus* sp.) utilizzato come medicinale per la regolazione della circolazione sanguinea. L'aglio profumato (*Allium suaveolens*) e le genzianelle (*Gentianella* sp.), sono le specie che si possono incontrare nelle passeggiate autunnali.*

Le aree verdi ricoperte da boschi in Friuli si trovano soprattutto nella zona pedemontana e montana, ma i Boschi di Muzana sono aree verdi che si trovano nella Bassa Pianura e che oggi sono dei veri siti dove si possono ancora osservare piante uniche ■

40th ANNIVERSARY OF THE FOUNDATION OF THE FOGOLÂR FURLAN DIMBULAH
Saturday 14th of August at the "MAREEBA INTERNATIONAL CLUB"
All members and friends of the Fogolâr Furlans of Australia are invited
Use the occasion to have a tropical holiday in the far north.

"Nol'è mai un mâl che nol sedi ancje un ben"

"Not all evils come to harm" By Marco Pilutti, Ronchis (UD)

This article has had no editorial input and the contents are strictly by the writer. Translation by LR

A dear greeting to those who are preparing to read these lines that I have written to share my thoughts and to give voice to a certain inner discomfort derived from what is happening in the world and in Italy in particular, aware that I do not possess any absolute truth but based on personal observations and deductions.

It is increasingly evident to me the great struggle between good and evil and the power of the latter, at the same time I see an increase in suffering in people but also passive acceptance and resignation in the face of the facts that are happening and the limitations imposed.

Over the last year, many people have paid with their lives because of the incompetence, arrogance, selfishness and pride of the people in power. Politicians, journalists, doctors and television scientists, all engaged in the great and macabre spectacle of the so-called pandemic.

A year ago, I said that conscious citizens should fill the squares, spaced and masked, but present, in order to confirm their willingness to be treated as individuals, to demand from the institutions seriousness, loyalty and clarity about what was happening.

In the meantime I have seen more fear, depression, bewilderment, fear of others in people, but most of all I was struck by the lack of self-confidence! Accomplices: communication, which exalted the strength of the virus and the decrease of fortitude, convincing me even more that it is not the enemy that is strong but us who are weak!

Our presence on this planet is a mystery, maybe it will remain so forever, but if we have a soul it means that there is a reason to be there, we must trust this and have faith in those who created the whole thing. It has been said that we are divine sparks, so even the mere joy of existing would be enough to make sense of our path. But I believe that the world is also a mirror of what is inside the human being, and therefore also reflects the malignant part that is inside each of us, it follows that every human being is partly responsible for what the world is like.



Un caro saluto a chi si appresta a leggere queste righe che ho scritto per condividere i miei pensieri e per dar voce ad un certo disagio interiore derivato da quello che sta succedendo nel mondo ed in Italia in particolare, consapevole di non possedere alcuna verità assoluta ma basandomi su osservazioni e deduzioni personali.

Mi è sempre più evidente la grande lotta tra il Bene ed il Male e la potenza di quest'ultimo, parallelamente vedo un aumento della sofferenza nelle persone ma anche accettazione passiva e rassegnazione di fronte ai fatti che accadono e alle limitazioni imposte. Durante l'ultimo anno, molte persone hanno pagato con la vita, l'incompetenza e l'arroganza, l'egoismo, la superbia degli uomini di potere, dei politici, dei giornalisti, dei dottori e scienziati televisivi, tutti impegnati nel grande e macabro spettacolo della cosiddetta pandemia.

Un anno fa dicevo che i cittadini consapevoli avrebbero dovuto riempire le piazze, distanziati e mascherati, ma presenti per confermare la volontà ad essere trattati come individui, a pretendere dalle istituzioni, serietà, lealtà e chiarezza su quanto stava succedendo. Nel frattempo ho visto aumentare nelle persone la paura, la depressione, lo smarrimento, il timore dell'altro, ma più di tutto mi ha colpito la mancanza di fiducia verso se stessi! Complici: le comunicazioni, che hanno esaltato la forza del virus e la diminuzione della forza d'animo, convincendomi ancor di più che non è il nemico ad essere forte ma noi ad essere deboli!

La nostra presenza su questo pianeta è un mistero, forse rimarrà tale per sempre, ma se abbiamo un'anima vuol dire che c'è un motivo per esserci, dobbiamo fidarci di questo ed aver fede in chi ha creato il tutto. E' stato detto che siamo scintille divine, quindi anche la sola gioia di esistere basterebbe per dare un senso al nostro percorso. Ma credo che il mondo sia anche uno specchio di quello che c'è all'interno dell'essere umano, e quindi riflette anche la parte maligna che c'è dentro ciascuno di noi, ne consegue che ogni essere umano è in parte responsabile di com'è il mondo.



"*Not all evils come to harm*" is the translation of the title of this article, which together with the Friuli's "Meeting tomorrow" in Friuli, I dedicate to all of you, whatever origin you have, and especially to the members of the Fogolârs of Sydney and to my daughter, physically distant from her homeland but always close with her heart.

Evil is within what is happening, the Good is on the occasion that it presents us... I do not know whether the events that are happening are totally planned by someone or are a sum of events and circumstances, I know that something negative is happening and that nothing happens by chance, if we want to defeat them we must consider them as a great opportunity for growth for humanity. In the end, with the times of the universe, good will triumph, it is not a hope but a feeling of the heart, you all know that if we listen carefully, it never makes mistakes.

If we want to renew humanity, we must start within ourselves, from who we are, I think it is not necessary to go to the square if we do not go down inside ourselves first to find our divine part, to listen to great guides such as Jesus, Buddha, Gandhi and others. We blow on those sparks still lit under the ash, we feed the fire with our vital breath, those fires will illuminate our path and that of our children. Those fires will also warm the soul of those who are hurting the world, misguided people, crazy criminal lunatics, very sick above all of a lack of Love.

If we really want to create a future of peace and well-being for humanity, if we want to reach out to our children, as the Hymn to Friuli reads, then the time has come to put a constructive end to this tragic drama, the time has come to wake up from this nightmare and treasure what has happened, so that our loved ones have not died in vain.

Mandi di côr (goodbye from the heart)

(I believe migrants around the world could teach us something about "fortitude").

"Non tutti i mali vengono per nuocere" è la traduzione del titolo di questo articolo che, assieme all'inno del Friuli "Incontro al domani", dedico a tutti voi, qualsiasi provenienza abbiate, ed in particolar modo ai componenti del Fogolârs di Sydney e a mia figlia, lontana fisicamente dalla sua Patria ma sempre vicina a Lei con il cuore.

Il Male è dentro in quello che sta succedendo, il Bene è nell'occasione che esso ci presenta... non so se gli eventi che stanno accadendo sono totalmente programmati da qualcuno o sono una somma di eventi e circostanze, so che sta accadendo qualcosa di negativo e che niente capita per caso, se vogliamo vincerli dobbiamo considerarli come una grande opportunità di crescita per l'Umanità. Alla fine, con i tempi dell'Universo, trionferà il Bene, non è una speranza ma un sentimento del cuore, tutti voi sapete che se lo ascoltiamo con attenzione, lui non sbaglia mai.

Se vogliamo rinnovare l'Umanità dobbiamo partire da noi stessi, da quello che siamo, penso che non serve andare in piazza se prima non scendiamo dentro di noi per ritrovare la nostra parte divina, per dare ascolto alle grandi guide come Gesù, Buddha, Gandhi ed altri. Soffiamo su quelle scintille ancora accese sotto la cenere, alimentiamo il fuoco con il nostro soffio vitale, quei fuochi illumineranno il nostro cammino e quello dei nostri figli. Quei fuochi scaldano anche l'animo di chi sta facendo male al mondo, persone deviate, pazzi criminali molto malati... soprattutto di mancanza d'Amore.

Se vogliamo veramente andare incontro ad un domani di Pace e benessere per i popoli, se vogliamo andare incontro ai nostri figli, come recita l'inno del Friuli, allora è giunto il momento di porre fine in modo costruttivo a questo tragico dramma, è giunto il momento di risvegliarsi da questo incubo, facendo tesoro di quanto è successo, affinché i nostri cari non siano morti invano.

Mandi di côr

Incuintri al doman

Imni uficiâl dal Friûl.

In alt o fradis, o int di Aquilee,
davant da la storie, di front al doman.
Sin flame che e vîf pes stradis dal mont
sin non di une Patrie, sin fîs dal Friûl.

Scolte o Friûl, o tiere di libars,
di lenghis e popui sês cjase di pâs.
Dai secui i paris nus clamin adun
a fâsi lidrîs di un unic destin.

In alt o Friûl, o Patrie mê sante,
di fuarce e sperance si viest la tô int.
Un popul sigûr che al cjamine te lûs
incuintri al doman, incuintri ai siei fîs.

Peraulis di Renato Stroili Gurisatti

To view the video of the Hymn to Friuli, use the link below:

<https://youtu.be/25Khs8ajEKY>



This print was donated to us by Amelia Dozzi from Hawthorn Victoria, one of our loyal readers who has contributed articles in the past. Amelia had received it from a friend in Friuli and after a couple of years she thought opportune to share it with our readers. It is a print on fabric, to the best of our knowledge, unique in Australia. We scanned it and here it is.

Thank you Amelia from the Sot la Napè group and all our readers.

Hi Mirella,

I came across the Fogolâr Furlan Facebook page. I was wondering if you could help me. I am desperately trying to find somebody or some resources to help me learn Friulano. I am happy to pay somebody for lessons or attend classes. My nonno is one of Sydney's last elderly population from Friuli-Venezia-Giulia, having been part of the Fogolar Furlan in Lansvale (now Club Italia). He isn't able to teach me Friulano, but I would love so much to learn so that I can pass this on to my daughter while she is young.

Thank you for your time Mirella and I hope to hear from you!
Warmest Regards, Isabella Tassone

Hi there Isabella

So pleased that you contacted me via our facebook page. As it happens Ente Friuli nel Mondo have lessons in Friulano on YOUTUBE. With google type in BLECS and it will open up the link. By memory I think that there are 21 lessons. Give it a go and contact me again if not successful, and even better let me know what you think of the programme.....

Mandi, Mirella