

Sot la Nápe

Issue 24, July 2022

Stalwarts of the Friulian Community | Scuola Mosaicisti (Part Two) | History of the New Italy (Part Two)



Magazine of the Fogolâr Furlan NSW in association with the Fogolârs Furlans of Australia



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



EDITORIAL NOTES

We undertake to pay tribute to outstanding members of the Friulian community of Sydney in particular and of Australia in general.

A prominent one that we pay homage to, was Giuseppe Castronini, *Bepi to his paesani*, considered the realiser of the home of the Friulians of Sydney, the Fogolâr Furlan Club Sydney at Lansvale. We used the article in the 'La Fiamma' newspaper that reported his passing, with the consent of Lili, Bepi's wife.

Pio Martin, stalwart of the Brisbane Fogolâr Furlan for many years passed away suddenly and will be missed as he was a smiling friend to all members. He served as President of the Fogolâr and was an enthusiastic supporter of Sot la Nape, making considerable contributions on behalf of his Club.

Yvette Alberti concludes her article on the Centenary of the foundation of the Scuola Mosaicisti del Friuli, full of pride and enthusiasm, with plenty of photos that should encourage future visitors in Friuli to put the School on their bucket list. Thank you Yvette.

'New Italy', the settlement in Northern New South Wales that was founded by a group of Italian migrants deceived by an unscrupulous conman in the quest to find a better life, has left a permanent mark on the Australian agricultural landscape. John Poggioli concludes the article on this important event in the history of Italian migration to Australia. Thank you John.

Alessio Borean (Alex) is testimony of the art and work ethic skills learnt at the 'Scuola Mosaicisti del Friuli', notwithstanding his personal ingenuity, where he completed the full four year course. I visited his home and admired his multitude of artefacts, it felt like being at a gallery of "arte musiva" works. At his home there are on display only some of them and he tells me many more items are adorning the homes of his family and some friends.

Our Referente, Federico Martin, writes about that unique Australian animal, mainly for the benefit of our overseas readers. It tells an ancient legend of the first inhabitants of this continent as there is no better entertaining way to explain the origins of the platypus.

We have included a couple of nostalgic stories of unique personalities of days gone by. They typify the character of our father's and grandfather's generations that are imbedded in our genes. Let's keep them alive in what we do in our daily lives.

NOTE REDATTORIALI

Ci impegnamo a rendere omaggio ad eccezionali membri della comunità friulana di Sydney in particolare e dell'Australia in generale.

Uno prominente a cui rendiamo omaggio in questa edizione, fu Giuseppe Castronini, Bepi per i paesani, considerato il realizzatore della casa dei friulani di Sydney, il Fogolâr Furlan Club a Lansvale. Abbiamo usato l'articolo del giornale 'La Fiamma' che riportò la sua morte con il permesso di Lili, moglie di Bepi.

Pio Martin, per molti anni fedele sostenitore del Fogolâr Furlan di Brisbane, è morto improvvisamente e sarà commiato dai suoi cari e dai soci del Club. Pio coprì il ruolo di Presidente del Fogolâr per molti anni ed era un'entusiastico sostenitore del Sot la Nape contribuendo considerabilmente a nome del suo Club.

Yvette Alberti conclude il suo articolo sul Centenario della fondazione della Scuola Mosaicisti del Friuli, con pieno orgoglio ed entusiasmo, con molte foto che dovrebbero incoraggiare futuri visitatori in Friuli di inserire la Scuola nella loro lista di desideri. Grazie Yvette.

'Nuova Italia', l'insediamento nel nord del New South Wales, che fu fondato da un gruppo di emigranti italiani alla ricerca di una vita migliore ma ingannati da un imbrogliatore senza scrupoli, ha lasciato un marchio permanente nel paesaggio agricolo australiano. John Poggioli conclude il suo articolo su quest'importante episodio della storia dell'emigrazione italiana verso l'Australia. Grazie John.

Alessio Borean (Alex) è testimone dell'arte e dell'etica di lavoro appresi alla Scuola Mosaicisti del Friuli, senza escludere la sua ingegnosità, dove completò il corso completo di quattro anni. Feci una visita a casa sua dove potè ammirare i suoi molteplici manufatti, mi sentii di essere ad una mostra di opere di arte musiva. In casa sua sono in mostra solo alcuni dei suoi lavori a mi disse che molti altri adornano le case dei suoi famigliari ed alcuni amici.

Il nostro Referente, Federico Martin, ci racconta su quel singolare animale australiano, principalmente a beneficio dei nostri lettori all'estero. Ci descrive una vecchia leggenda dei primi abitanti di questo Continente dal fatto che non esiste una migliore e divertente via per spiegare le origini del platypus (ornitorinco).

Abbiamo incluso un paio di racconti nostalgici di personalità di tempi trapassati. Definiscono i caratteri delle generazioni dei nostri padri e nonni che sono infusi nella nostra genealogia. Manteniamoli in vita in quello che facciamo quotidianamente.

THE FRONT COVER

design by Amelia Galletly.

The maple leaf is arguably the most recognisable species of flora around the world. Most of all of course, in Canada where many Friulians and Italians from all parts, have migrated and are very proud of their very unmistakable flag. The leaf is also the symbol of many cities or regions around the world, including Campobasso in Molise.

INSIDE

Editorial notes	p. 2
Bepi Castronini; one of the stalwarts of our community	p. 4
Mandi Pio Martin	p. 6
Furlan Club Melbourne Friuli Day Centenary of the "Scuola Mosaicista del Friuli" part 2	p. 7
History of New Italy, part 2...	p. 8
Alessio Borean; from the Scuola Mosaicisti del Friuli to a successful life in Australia	p. 10
Une bestie Australiane, strane e uniche	p. 12
Fevelin Furlan + Graziella Noacco	p. 14
Culture; living down the generations	p. 15
The Friulian community is active again	p. 16
Silvio Simonetti; last resident of Moggessa di Là	p. 18
Fazoli Pianos: Made in Friuli	p. 19
Pork ribs and polenta broth	p. 20
Un casaro per due latterie	p. 21
	p. 23

Sot la Nàpe

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@gmail.com
Lucio Rupil: Acting Editor, Designer and Producer.
lrupil1949@gmail.com
Mirella Riga: Secretary Treasurer and
Distribution coordinator
mirella.riga@bigpond.com
Regular columnist and collaborators:
Massimo Bianco
Federico Martin
Printed at : INFINE PRINTING



St Albans NSW; on the old historical road up the
Macdonald Valley to Singleton,
The Settlers Arms Inn, in the shade of the maple trees.
Photo LR

Why is it on the front cover of this winter edition of Sot la Nàpe? Because it represents nature's transition from a time of slowdown to have a rest in preparation for the new burst of life that follows. Now days, many of our Australian streetscapes are adorned with the species which provide good shade during the hot summer days and defoliate in autumn allowing the warm sun to penetrate the avenues during winter making the morning walks a pleasant experience.

The colours of the leaves alter from a reddish hue after blooming in spring to a variety of greens depending on the species, there are over twenty five of them. In autumn they put on a display of yellow-golden colour that we all admire so much.

Amelia has cleverly used the transitional colours of the leaves to compose a simple but meaningful representation of the seasonal sequences.

For the original shrinking Friulian migrant community, it can be interpreted as a sign of the phase that its cultural activities are now living through. The social events frequency and attendances are thinning out for obvious reasons.

With the publication of Sot la Nàpe, the intention is to help keep the connections with our culture alive, be it historical or the present day. The strong support provided by the Ente Friuli nel Mondo makes the task much easier. What we need now is a boost from the new generations of Friulo-Australians in which many are now approaching retirement from their careers. We would welcome any contribution, no matter how small or seemingly uninteresting, notwithstanding financial.

With that we trust we can maintain the spirit of our culture alive and give it a new lease of life like the nature cycles rejuvenate the maple trees that produce new leaves every spring ■

LR

REMEMBERING ONE OF THE STALWARTS OF THE FRIULIAN COMMUNITY OF SYDNEY

Article in "LA FIAMMA", Monday 24th of August 1998.

With the death of Giuseppe Castronini

Passed the "Realiser" of the Fogolâr Furlan of Sydney



SYDNEY – with the passing of Giuseppe Pietro Castronini (Bepi for his friends), that happened in Sydney on Tuesday 18th of August, a page in the history of the Friulian Community of Australia is closed. Giuseppe Castronini in fact had been defined the "realiser" of

the Fogolâr Furlan of Sydney, even if he often said that the true originator and promoter was his father, Giovanni Castronini, who dedicated himself from the start with tenacity to the realisation of the Fogolâr without seeking glory and staying far away from the spotlight.

He arrived in Australia in 1949 at the age of 22 years from 'Baldasseria' (a district of Udine), after having obtained the diploma of Technical Industrial Engineer, to follow his brother Ulisse, who had disembarked on the land of the kangaroos the year before. Giuseppe started his working experience with the Bristol Company followed by others in which to enrich his technical knowledge that would assist him in the span of his life to set up four business, amongst them Homeclad, in which over 40 staff were employed, technicians, administrators and tradespeople.

After four years, Giuseppe and Ulisse were joined in Australia by the rest of the family, mother and father, sister Alina and brother Dino.

Notwithstanding the notable workload he always submitted himself, Giuseppe Castronini always maintained alive his ties with the original homeland in particular with his Friuli.

Man of action and profound connoisseur of his compatriots, that in the fifties and sixties arrived in large numbers in this city, Bepi promptly realised that it was necessary to create a meeting point, a quarter that will then become the Fogolâr Furlan, in which the Friulani could meet in an ambience typically familial, where Friulian would be spoken, and preserve their traditions that are the expression of the civility of the people.

SYDNEY – Con la scomparsa di Giuseppe Pietro Castronini (Bepi per gli amici), avvenuta a Sydney martedì 18 agosto, si chiude una pagina di storia della comunità friulana dell'Australia. Giuseppe Castronini infatti è stato definito il "realizzatore" del Fogolâr Furlan di Sydney, anche se lui voleva dire che il vero ideatore e promotore fu suo padre, Giovanni Castronini, che si prestò fin dall'inizio con tenacia alla realizzazione del Fogolâr senza cercare gloria e tenendosi sempre lontano dalle luci della ribalta.

Giunto in Australia nel 1949 all'età di 22 anni da Baldasseria (Udine), dopo aver conseguito il diploma di perito tecnico industriale, per seguire il fratello Ulisse, che era sbarcato sulla terra dei canguri l'anno prima, Giuseppe Castronini iniziava la sua esperienza lavorativa nella ditta Bristol per passare poi ad altre in cui arricchire il suo bagaglio di conoscenze tecniche, che gli avrebbero consentito nell'arco della sua vita di costituire ben quattro aziende, tra cui la Homeclad, in cui trovava occupazione un organico di oltre quaranta persone tra tecnici, impiegati e operai.

Dopo quattro anni, Giuseppe ed Ulisse furono raggiunti in Australia dal resto della famiglia, con mamma e papà, la sorella Alina ed il fratello Dino.

Nonostante la notevole mole di lavoro a cui si è sempre sottoposto, Giuseppe Castronini ha sempre conservato vivo il suo legame con la patria di origine, in particolare con il suo Friuli.

Uomo d'azione e profondo conoscitore dei suoi corregionali, che negli anni cinquanta e sessanta giungevano numerosissimi in questa nostra città, Giuseppe si è reso conto ben presto che era necessario creare un punto di incontro, una sede, che sarà poi il Fogolâr Furlan, nella quale i friulani potessero incontrarsi in un ambiente tipicamente familiare dove parlare il friulano e conservare le loro tradizioni che sono l'espressione della civiltà del popolo.



Giuseppe with father Giovanni sitting in front of their masterpiece "cavedâl" at one of the fund raising events held at Lansvale..

To realise this project in 1965 he constituted a temporary committee with the aim of organising numerous events to raise the funds needed for the purchase of land suitable for the construction of the future Fogolâr.

In 1966 in occasion of the first general assembly, he was elected Vice President. On the 21st of July 1967 he was elected President and once the land was found he went to work on the design and all the permits from the local government and State authorities. Thanks to his determination and dynamism in 1968, in the presence of political and religious personalities, the first stone was laid.

For his qualities as leader and optimum mediator, Giuseppe Castronini was able to involve in the construction works of the Fogolâr all the members, who for years freely donated their collaboration and on the 5th of December 1970 the official inauguration took place with the Italian Consul General Dr. Natali cutting the ribbon and amongst the general joy Giuseppe and his father Giovanni showed plenty of emotion. For the occasion they had created with their own hands the wrought iron 'cjavedâl' (fire place frame) that remains the perennial symbol of the Club.

In February 1972, a delegation visiting the Club, on behalf of Udine's Provincial Tourism Assessor Mr Spacogna, awarded Giuseppe a gold medal in recognition of his work and profound dedication that he applied to benefit the Friulian community abroad, and as proof of the deserved esteem in Australia and in Italy.

In 1972 he chose to leave the presidency of the Club, realising that he had reached his principal goal; to offer a dignified Centre for the Friulians of Sydney.

Married in 1956 to Eliana Petrucco, also of Friulian origins, Giuseppe Castronini is survived by his wife and two children, Denis aged 36, who continued in the business of his father and Alida aged 26, also Director in the Companies. His family to this day, continues with the traditions followed by the paternal ideals, in fact Denis is very involved in the life of the Fogolâr, together with his wife Daniela, also of Friulian origins, and their three children who are members of the folkloristic group of the Club.

Giuseppe Pietro Castronini left a legacy of intelligent entrepreneurial capacity, honesty, far-sightedness, attachment and devotion to his family in the traditions of his land of origin and his people ■



LANSVALE 1968.

'Bepi' Castronini laying the first stone of the Fogolâr Furlan Sydney Home.

Per realizzare questo suo progetto nel 1965 costituiva un comitato provvisorio con lo scopo di organizzare innumerevoli manifestazioni per racimolare i soldi necessari all'acquisto di un terreno adatto per la costruzione del futuro Fogolâr.

Nel 1966 in occasione della prima assemblea generale veniva eletto vicepresidente. Il 21 luglio 1967 veniva eletto presidente e trovato il terreno, provvedeva ai progetti per ottenere i permessi comunali e governativi. Grazie alla sua

determinazione e al suo dinamismo, nel 1968 alla presenza di personalità politiche e religiose veniva posata la prima pietra.

Per le sue qualità di leader e di ottimo mediatore, Giuseppe Castronini riusciva a coinvolgere nell'opera di costruzione del Fogolâr tutti i soci che per anni hanno dato gratuitamente la loro collaborazione ed il 5 dicembre del 1970 avvenne l'inaugurazione ufficiale da parte del Console Generale Dr. Natali che tagliava il nastro tra la gioia generale e la commozione di Giuseppe e del padre Giovanni che per l'occasione crearono con le proprie mani un fogolar in ferro battuto, tuttora simbolo del Club.

Nel febbraio del '72 una missione in visita al club attraverso l'assessore provinciale al Turismo, Spacogna, consegnava una medaglia d'oro a Giuseppe Castronini in riconoscimento al suo lavoro e alla profonda dedizione che egli ha profuso a beneficio della comunità friulana all'estero, attestato della stima e della considerazione meritata in Australia ed in Italia.

Nel 1972 lasciava la presidenza del club, ritenendo di aver raggiunto il suo scopo principale, di offrire una degna sede ai friulani di Sydney.

Sposatosi nel 1956 con Eliana Petrucco, anch'essa di origine friulana, Giuseppe Castronini lascia la moglie e due figli, Denis di 36 anni, continuatore dell'opera paterna nella direzione delle aziende del gruppo e Alida di 26 anni anche lei dirigente della compagnia.

La sua famiglia tuttora continua nella tradizione seguita dagli ideali paterni, infatti Denis è molto coinvolto nella vita del Fogolâr, insieme alla moglie Daniela Donati, anche lei friulana, e ai loro tre figli che fanno parte del balletto folkloristico del club. Giuseppe Pietro Castronini lascia una testimonianza di intelligente capacità imprenditoriale, di onestà e lungimiranza e di attaccamento e devozione alla sua famiglia, alle tradizioni della sua terra di origine ed alla sua gente ■

THE FOGOLÂR FURLAN BRISBANE FAREWELLED ITS PRESIDENT; “MANDI PIO MARTIN”

Excerpts from the Eulogy read at the funeral service.



Pio Giorgio MARTIN, was born on 03.03.1947 at Osais di Prato Carnico (Udine) to Fermo & Anna Martin, Pio was the youngest sibling to his brother Valerio and sister Onorina. In January 1959 the Martin family left Friuli and travelled on the ship “Oceania” to Brisbane, Australia where they settled.

Pio completed his schooling at the age of 15 to then take up an apprenticeship in bricklaying, later becoming a contractor on his own.

He was conscripted into the army and served in the Vietnam war from 1968 to 1970. he enjoyed catching up with his fellow veterans and share memories with them on Anzac Day.

On a trip to Italy in 1972, he met Anita on the ship and they fell in love. They were married in June 1974.

In 1980, Pio and Anita had their only child Natalie who brought them great joy. One of Natalie’s fondest memories is of Pio waking her up every four years at some ungodly hour for weeks to watch Italy play in the World Cup. Pio and Anita were very proud when in 2004 Natalie married Chris Thornton. They gave them

two grandchildren, Marcus and Pia. He would do anything for them.

He was also a supporter of the UDINESE team and encouraged his grandchildren to follow them and showed them the memorabilia of the team. He always displayed this at the Friuli Day celebrations as well.

From 2008 Pio was the President of the Fogolar Furlan and he was very passionate about the club and the property at Pallara. He put in a lot of time there, cleaning, preparing for an event etc, and with Anita always helping. He was very happy when he saw the people enjoying themselves on the “scampagnate”.

A great day was also the “crostoli day” as there would be about 15-20 people helping out, working and having great fun.

Pio and Anita loved to travel, they had just spent two weeks in Tasmania when a few days later Pio suddenly and tragically passed away.

His funeral was befitting for the kind of man that he was : a full Church, a number of Vietnam veterans wearing their medals, a large group of his Fishing Club friends in their Club T-shirts and the Alpini in their uniforms all formed an honour guard when leaving the Church to the sound of Dario Zampa’s MANDI MANDI. Also present were several representatives of other Italian Associations. Padre Angelo Cagna celebrated a beautiful Mass having known Pio and family for many many years ■



Pio Martin with Angelo Donati and Mirella Riga in occasion of the ‘Fiesta dai Cjargnei’ in Sydney, 2013.

On behalf of the Fogolar Furlan committee I wish to express our sincere condolences to Anita, Natalie and family. Pio has been in the committee of the Fogolar for many years and held the position of President since 2008. He was well respected by all members and was known for his kindness and generosity. He, together with the help of Anita, dedicated endless hours to the Fogolâr in particular at the property at Pallara and in the preparation of all our events.

He was well respected by all the other Fogolars around Australia and by the Ente Friuli Nel Mondo in Udine, Italy.

Pio, we will miss you immensely and the Fogolâr will always feel your absence – it will not be the same without your presence.

Everyone will miss your chats at the bar.

Mandi Pio

Giuliana Giavon



FURLAN CLUB MELBOURNE

Dear friends of Sot la Nàpe.

On Sunday 3rd of April 2022 at the Fogolâr Furlan of Melbourne Australia, the celebration of Friuli Day took place, 'Festa della Patria del Friuli'.

The day began with the Holy Mass in the 'Sala Friul' celebrated by Father Vito Pegolo with hymns performed by the Coro Furlan conducted by Dr Renato Vecchies and under the musical direction of Maestro Will Musig.

The 'Coro Furlan' is one of the very few, if not the only, Italo-Australian choirs the sings the Holy Mass in Latin.

At the start of the Mass the Secretary of the Fogolâr and Referent of the Fogolârs Furlans of Australia for the Ente Friuli nel Mondo, Federico Martin, read a short story about the 'Friuli Homeland' that was founded 945 years ago. At the end of the Mass, the Coro Furlan sang the emotional Friulian Hymn to the Fallen, "Stelutis Alpinis".

The Holy Mass was followed by a delicious lunch of typical Friulian dishes, such as "muset, brovade, luanies, salate, polente e formadi, crostui" and a glass or two of white or red wine with chestnuts, coffee and "sgnape" (grappa).



The "Coro Furlan" with Will Musig conducting, entertains the public with "Villotte" and other songs.

After lunch the Coro Furlan and Will Musig continued to entertain with songs and Friulian "villotte" (folk songs).

Patrizia Corelli, President of the Club, then announced to the attendees that Mrs Elisabetta Pase, member of the Directors Committee, had been nominated "Life Member" in recognition of the dedication and work performed for the Club over many years.

The President concluded by thanking the organisers, volunteers and the staff for the great "Sagra del Friuli Day" that will surely be repeated every year in April.

Federico Martin



Carissimi amici del Sot La Nape.

Domenica 3 aprile 2022 nel Fogolar Furlan di Melbourne Australia, fu festeggiata Friuli Day, la Festa della Patria del Friuli.

La giornata incominciò con una S. Messa nella Sala Friul celebrata da Padre Vito Pegolo e cantata dal Coro Furlan sotto la direzione di Dott. Renato Vecchies e addestrato dal Maestro Will Musig.

Il Coro Furlan è uno degli'unici cori maschili italo-australiani che ancora cantano la S. Messa in Latino. All'inizio della S. Messa il Segretario del Fogolâr e Referente dei Fogolârs Furlans d'Australia per l'EFNM, Federico Martin, lesse una piccola sinossi sulla storia della Patria Friulana che fu fondata 945 anni fa. A fine Messa il Coro Furlan cantò l'emoivo inno Friulano ai caduti, "Stelutis Alpinis".

La S. Messa fu seguita da un delizioso pranzo di cibi tipici Friulani come "Muset, Brovade, Luanies, Salate, Polente e Formadi, Crostui, e un tai o doi di vin blanc o neri cun cjastinis e caffè cun la sgnape".

A fine pranzo il coro Furlan e Will Musig continuarono l'intrattenimento con canzoni e villotte Friulane.

Patrizia Corelli, Presidente del Club poi annunciò ai presenti che la Sig.ra Elisabetta Pase, membro del Comitato Direttivo, è stata nominata Socio a Vita del Club in riconoscimento per la sua dedizione e il suo lavoro che ha svolto per il Club nel corso di molti anni. La Presidente ha concluso ringraziando gli organizzatori, i volontari e lo Staff per una bellissima sagra di Friuli Day che sicuramente si ripeterà ogni anno in Aprile.

Federico Martin



Club President Patrizia Corelli presents Mrs Elisabetta Pase the "Life Membership Certificate".

'LA SCUOLA MOSAICISTI DEL FRIULI' CELEBRA IL CENTENARIO

Spilimbergo; The "Scuola Mosaicisti" celebrates the Centenary. by Yvette Alberti

Photos by the Author. Part 2, conclusion of the article in the last edition.



YVETTE ALBERTI is the author of the article about the School. Born in Vivaro (PN), Yvette migrated in 1964 to join her family in Australia. She gained a scholarship to attend university and after graduating she joined the Federal Public Service.

vice.

She had a long career in the Department of Employment and Education and on retirement she reconnected with the Italian community in Canberra in many

In my computer file I have saved hundreds of photos taken during my annual visits to the SMF. I have selected some of them to give the reader an idea of the array of the mosaics I've seen myself.

There are numerous portraits, mainly created by students in their second year. Some of the artworks are sculptures. For instance, returning to the theme of local materials, one of the works is three rounded stones encrusted with small pebbles found on the bed of the Tagliamento. Another on the other hand, suggests movement in the leaves which are encrusted with colourful vitreous tessere.

While on this theme, it is truly amazing how tessere sfumate hint at movement as can be seen in the small dog waiving its tail while going for a walk with its owner whose skirt moves in sync.

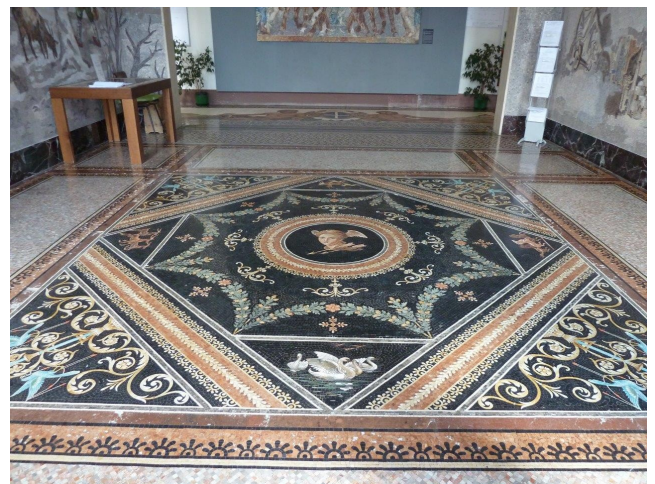


School corridor floor; The inspiration for the design of other mosaics, on the other hand, is clearly geometry.

As for the materials used in the range of mosaics created, each year I am astonished by the effect of the different textures of unusual materials and novel compositions – all of this springing from the boundless imagination of students and teachers.

Nel mio archivio ho centinaia di foto fatte durante le mie visite annuali alla Scuola. Ne ho scelte alcune per dare al lettore un'idea della gamma di opere che ho visto io stessa.

Ci sono tantissimi ritratti, prevalentemente eseguiti dagli studenti nel secondo anno di studio. Alcune delle opere sono sculture. Ad es. per riprendere il tema dei sassi della zona, una delle opere è composta di tre pietre smusse incastonate di sassolini prelevati dai greti del Tagliamento. Un'altra invece dà l'idea di movimento nelle foglie che sono decorate con variopinte tessere vetrose. Rimanendo su questo



The School main entrance floor.

tema, è davvero sorprendente come le tessere sfumate rendano l'idea di movimento, come nel caso del cagnolino che scodinzola mentre passeggia con la padrona la cui gonna si muove in sintonia.

Per quanto riguarda i materiali usati nei vari mosaici realizzati, ogni anno rimango sbalordita dall'effetto sulla consistenza creato da materiali insoliti e da composizioni inaspettate – il tutto scaturito dall'infinita fantasia degli studenti e maestri.

Alcuni esempi che probabilmente stupiranno i visitatori sono uno in cui risaltano i chiodi e il secondo creato con rotolini di carta.

Altri esemplari (non classificabili) mi hanno colpito come uno che presenta una sfida ottica – gli uccelli volano verso la destra, la sinistra o in ambedue le direzioni? Prima di concludere, un cenno sulla connessione tra la Scuola e l'Australia.

Anzitutto nel museo si possono ammirare alcune opere ispirate all'Australia, come una riproduzione di arte aborigena ed un esuberante pappagallo (cockatoo). Poi sarebbero da elencare le dozzine e forse centinaia di opere musive realizzate in Australia da ex studenti della Scuola, il che è impossibile.

Two examples that will probably amaze the visitor: one in which nails are the prime material, and the second mosaic created with small paper cylinders.

Among other 'miscellaneous' examples that impressed me is a mosaic that presents an optical challenge: are the birds flying to the right, to the left or both?

Before concluding I wish to draw attention to the connection between the SMF and Australia.

First of all, you can see some Australian-themed mosaics within the SMF as is the case with reproductions of Aboriginal art and the depiction of a feisty sulphur-crested cockatoo. Then one should list the dozens if not hundreds of mosaics created in Australia by graduates of the SMF, an impossible task. I'll limit myself to mentioning mosaic artist/craftsman Aldo Rossi who not only worked on the vault of the Hall of Memory in Canberra's War Memorial in 1957 but also in the installation of the Aboriginal mosaic designed by Jagamara, in the forecourt of the new Parliament House during the '80s, laying some 90,000 round stones in seven colours, all hand cut. And in Sydney the mosaic floor of the crypt of St. Marys cathedral is of extraordinary beauty and perfection. It was laid by Pietro, one of the Melocco Bros who had migrated from Toppo (near Spilimbergo) and had founded a large company in Sydney.

I will end with a photo of myself near the mosaic titled 'Agnus Dei' to give an idea of its size – 2.5m in diameter. This large mosaic was discovered in 2012 by chance when SMF teachers found it behind a 'false' wall. Made by the students in 1929, the magnificent mosaic had been hidden by the SMF possibly as a precaution, fearing that it could be damaged or destroyed during the war. The documents relating to its existence and location had subsequently been misplaced.

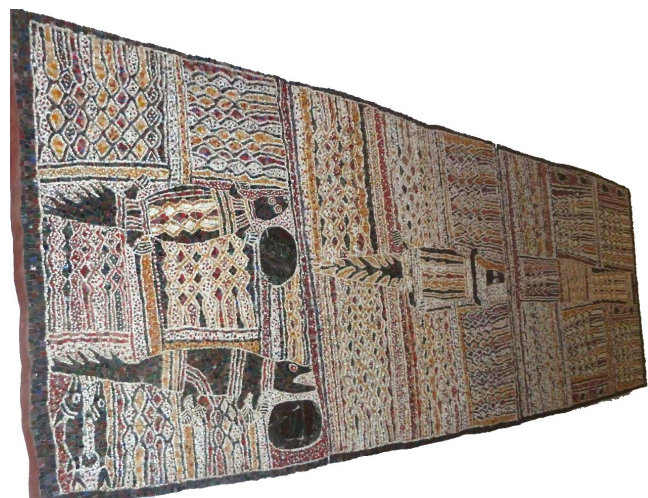
I trust I have whetted your appetite. The next time you go back to Friuli, try to include the SMF in Spilimbergo in your itinerary, you won't regret it.

Check opening hours on the site www.scuolamosaicistifriuli.it or by ringing 0427 2077 ■



Array of coloured glass artefacts.

Mi limito invece a menzionare il mosaicista Aldo Rossi che non solo lavorò sulla volta della Hall of Memory del War Memorial di Canberra nel 1957 ma anche nell'installazione del mosaico aborigeno disegnato da Jagamara, sul piazzale antistante la nuova sede del Parlamento negli anni '80. Assieme a Pietro Colussi, un altro mosaicista formato alla Scuola, Rossi mise in posa 90.000 pietrine rotonde di sette colori, tagliate a mano. E a Sydney il pavimento della cripta della cattedrale di St Marys è di una bellezza e perfezione straordinaria. Fu messo in posa da Pietro Melocco, uno dei fratelli provenienti da Toppo, vicino a Spilimbergo, che a Sydney fondarono la grande impresa Melocco Bros.



Australian Aboriginal art inspiration.

Finisco con questa foto in cui mi sono fatta fotografare accanto all'Agnus Dei per dare un'idea delle dimensioni – 2,5m di diametro. Questa opera, che risale al 1929, fu scoperta per caso nel 2012 da insegnanti che avevano sospettato di aver toccato una parete falsa. Indagando, vi avevano trovato questo meraviglioso mosaico – forse nascosto dalla Scuola per precauzione perché si temeva potesse venir danneggiato o distrutto durante la guerra. Se n'era poi persa la storia....

Spero di avervi stuzzicato l'appetito. La prossima volta che tornate in regione includete la Scuola Mosaicisti del Friuli, a Spilimbergo, tra i luoghi da visitare e non ve ne pentirete.

Vale la pena controllare gli orari di apertura tramite il sito www.scuolamosaicistifriuli.it oppure chiamando l'ufficio (0427 2077) ■



Yvette posed to highlight the scale of the discovered work.

HISTORY OF THE “NEW ITALY”

Part 2; Conclusion of the article in the previous edition; by John Poggioli

By 8 July, everybody had boarded the ship. On that evening, De Rays went to personally farewell the 317 migrants he was unscrupulously sending to a grossly misrepresented colony since it was almost non-existent. For some of those onboard, the journey ended on the 18th July, Luchetti Boro, nee Roder, widowed mother of two very young children, was the first to die, and before the ship reached its destination, nine children aged 2 were committed to the sea. As the ship came closer to the voyage end, eighty barrels of meat had to be discarded due to the lack of organization for its storage.

On the 14th of October 1880, the “India” entered the St George channel between New Britain and New Ireland. There were no houses in sight, nor was there any of the prodigiously fertile land De Rays promised. There was no choice but to set to work. These migrants valiantly built bridges over streams, cleared land for planting whatever seeds they had brought. Most of them continued living onboard the ship, going ashore every day to work for up to thirteen hours a day.

It was not long before the climate began to decimate the working ranks: by the 30th of October, Marco Tome and 44 settlers had passed away, followed by Giuseppe Battestuzzi (24 years), to give up the struggle. Del Rays’ earlier attempts to settle men on this desolate part of New Ireland had given Port Breton some notoriety. Ships of the Australian colonies had been alerted to keep a eye on any new settlements. Consequently, less than three weeks after their arrival, the migrants of the India were visited by HMS Beagle. In his report, the Beagle’s captain praised the perseverance of the newly arrived settlers but expressed great concern at the site’s unsuitability for a permanent settlement.

The reservations proved quietly justified: provisions were fast running short. There were 300 mouths to feed daily, the land was far from productive and the supplies were depleted. Thus in November, there were six more deaths among the very young and the very old: Domenico Gava (4), Agostino Pellizer (3), Maddalena Roder (13), Matteo Bordet (79), Giovanni Gava (47), and Vincent Bertold (4).

The monsoon rains began to set in and the situation quickly became desperate. The English commissar and other station committees decided to go to Sydney to fetch supplies. The decision was not readily welcome. Their leader had abandoned one previous group of settlers. Would not the same happen again..? But the departing officials promised to be back within fifty days, and the ship left the settlement for Sydney on the 14th of December.

At Port Breton, with the rainy season setting in, settlers in their prime now died from continued deprivations, leaving many families father or motherless. The latest victims , Maria Mellare (32), Emile Bertoli (36), Maria Antonioli (32), Antonia Pellizer (35), Maria Pellizer (1), Giovanni Roder (76), Caterina Bazzo (9), Francesco Barberetto (69).

Traduzione di Lucio Rupil.

L’otto di luglio erano tutti imbarcati. Quella sera, De Rays andò personalmente a dare il buon viaggio ai 317 emigranti che lui senza scrupoli mandava verso una colonia falsamente rappresentata dal fatto che quasi non esisteva.

Per alcuni a bordo il viaggio terminò il 18 luglio. Luchetti Boro in Roder, vedova con due bambini piccoli fu la prima a morire e prima che la nave arrivasse a destinazione, nove bambini dell’età di due anni furono sepolti in mare. Come la nave si avvicinava al termine del viaggio, ottanta barili di carne dovettero essere scartati data la mancanza di organizzazione per la preservazione.

Il 14 ottobre 1880, la “India” entrò il canale St George tra la Nuova Britannia e la Nuova Irlanda. Non c’erano case in vista e nemmeno la prodigiosa fertile terra che De Rays promise.

Non c’era scelta che di mettersi al lavoro. Questi valorosi emigrati costruirono ponti sopra torrenti, disboscavano terra per piantare quella poca semenza che avevano portato con loro. La maggioranza continuò a vivere a bordo della nave scendendo a terra per lavorare, anche per 13 ore al giorno.

In poco tempo l’aspro clima cominciò a decimare i lavoratori abili: il 30 ottobre, Marco Tome e 44 altri erano morti, seguiti da Giuseppe Battestuzzi (anni 24) che soccombì allo strazio.

I precedenti tentativi di De Rays di popolare questa desolata parte della Nuova Irlanda attribuì a Port Breton una certa notorietà. Navi delle colonie australiane furono avvertite di tenere d’occhio qualsiasi nuovo insediamento. Di conseguenza, meno di tre settimane dopo il loro arrivo, gli emigranti dell’India ebbero una visita dalla nave “HMS Beagle”. Nella sua cronaca, il capitano della Beagle, fece lode dei nuovi arrivati ma espresse grave preoccupazioni per l’adattabilità del posto per un insediamento permanente. I timori furono pienamente giustificati dato che le provviste si esaurivano rapidamente. C’erano 300 bocche da sfamare giornalmente e i viveri scarseggiavano. Con ciò a novembre ci furono altri sei morti fra i molto giovani ed anziani; Domenico Gava di (4 anni), Agostino Pellizer (3), Maddalena Roder (13), Matteo Bordet (79), Giovanni Gava (47) e Vincenzo Bertold (4).

Le piogge tropicali cominciarono e la situazione diventò rapidamente disperata. Il commissario inglese con altri comitati, decise di recarsi a Sydney per raccogliere provviste. La decisione non fù accolta con entusiasmo. Il loro leader aveva abbandonato un precedente gruppo di insediati. Non potrebbe accadere lo stesso?... Ma gli ufficiali in partenza promisero di ritornare in 50 giorni e la nave partì per Sydney il 14 dicembre.

A Port Breton, con le piogge stagionali insediate, i coloni in buona forma continuarono a morire causa la continua carestia, lasciando molte famiglie orfane di padre o di madre. Le vittime più recenti furono, Maria Mellare (32), Emilio Bertoli (36), Maria Antonioli (32), Antonia Pellizer (35), Maria Pellizer (1), Giovanni Roder (76) Caterina Bazzo (9), Francesco Barberetto (69).

If the early expedition to Sydney had kept their promise, they would have returned to Port Breton in the early days of February, but there was still no ship in sight by mid-February. The settlers then presented a petition to Captain Leroy, who had acted as the leader in the governor's absence.

"...We unfortunate Italians, have always been obedient to the orders of the administration and borne all the miseries and fatigue. Finding ourselves in the critical condition of want of provisions and seen the victims fall every day, we appeal to your humanity and request you to take us to Sydney where the other steamers have gone and where the Chief of the colony resides...."

Although he was sympathetic to their request, Leroy thought it better to make for the nearer French colony of New Caledonia. He alarmed the petitioners, who on the 16th of February, requested a second time to be taken to Sydney and nowhere else. Death was now a daily occurrence, and in those days, Lucia Spinaze (58), Angelo Julian (34) and Pio Bellotto (35) passed away. On the 20th February 1881, as Port-Breton claimed the last victim, Giacomo Roder (42), the India sailed down the Saint George channel. De Rays' colony was once more deserted.

The India's journey to New Caledonia, which she barely managed to reach, was the nightmare that culminated all the sufferings. Mechanical breakdowns prolong the voyage, placing severe strain on the ready scarce supplies of food and fresh water. There were seven more deaths in eighteen days. George Tome (39), Emilia Bertoli (30), Maria Jabretti (38), Giuseppe Brican (33), Battista Maffari (61) and Santo Bertoli. Those who survived the ordeal arrived in Noumea on the 12th of March in the most distressed conditions.

Under the leadership of Angelo Sala, a deputation approached the British Consul of the colony, Mr Laynard, who had been one of the earlier visitors to their disabled ship when she entered port. On the 18th of March, Laynard forwarded the migrant's request to Sir Henry Parks, Colonial Secretary of New South West, and Lord Loftus, governor of the colony. They agreed that the "James Patterson", a steamer of the Australian Steamship Navigation Co at the time in Noumea on her regular voyages between the two colonies, would be made available to transport the migrants from Noumea to Sydney.

De Rays' venture claimed its last victims in the French Colony: the Maffonis and their children, Giovanna Moras (57), Luigi Bertolo (60), Caterina Cappellini (37), Abina Oneda (2) and Ludovico Bertolo (14 months).

The remaining 217 left Noumea on the 2nd of April, arriving in Sydney five days later.

The settlers, who for the last year had been travelling in search of a better life, were at least finding themselves in Australia amid a society in full expansion.

The expedition eventually led to the establishment of the settlement they named, with the old motherland always in their hearts, "New Italy", at Lismore in the north of the State of New South Wales ■

La spedizione per Sydney, se mantenuta la promessa, sarebbe tornata a Port Breton nei primi di febbraio, ma non ci furono navi in vista alla metà di febbraio. I poveri emigrati allora presentarono una petizione al capitano Leroy, che sostituiva il Governatore nella sua assenza.

"...Noi sfortunati italiani abbiamo sempre obbedito agli ordini dell'amministrazione e sopportato tutte le miserie e fatiche. Trovandoci in situazioni critiche per mancanza di viveri e vedendo cadere le vittime ogni giorno, facciamo appello alla vostra umanità e vi richiediamo di portarci a Sydney dove altre navi sono andate e dove il capo della colonia risiede..."

Nonostante che era favorevole alla richiesta, Leroy pensò che era meglio salpare verso la colonia francese della Nuova Caledonia. Allarmò i richiedenti i quali il 16 febbraio chiesero per la seconda volta di essere trasportati a Sydney e non da altre parti.

Le morti accadevano giornalmente e in quei giorni, Lucia Spinaze (58), Angelo Julian (34) e Pio Bellotto (35) morirono. Il 20 febbraio 1881, al momento in cui ci fu l'ultima vittima, Giacomo Roder (42), l'India salpò verso sud nel canale St George. La colonia di De Rays era nuovamente deserta. Il viaggio dell'India verso la Nuova Caledonia, la quale appena riuscì a raggiungere, fu un l'incubo che culminò tutti i patimenti. Numerose avarie prolungarono il viaggio causando maggiori problemi con le scarse provviste di acqua e cibo. Ci furono ancora sette morti in 18 giorni. Giorgio Tome (39), Emilia Bertoli (30), Maria Jabretti (38), Giuseppe Brican (33), Battista Maffari (61) e Santo Bertoli. I superstiti arrivarono a Numea il 12 Marzo in condizioni pietose.

Sotto la guida di Angelo Sala, una delegazione si rivolse al Console Britannico della colonia, il Signor Laynard, il quale fu uno dei primi a visitare la disperata nave quando entrò in porto. Il 18 marzo, Laynard inviò la richiesta degli emigrati a Sir Henry Parks, Segretario della colonia del New South Wales ed a Lord Loftus, Governatore della colonia. Loro ordinarono alla Australian Steamship Navigation Co., a quel momento a Numea nel corso del suo servizio regolare tra le due colonie, di essere disponibile per il trasporto degli emigrati da Numea a Sydney.

L'avventura di De Rays reclamò le ultime vittime nella colonia francese: i Maffoni ed i loro bambini, Giovanna Moras (57), Luigi Bertolo (60), Caterina Cappellini (37), Albina Oneda (2) e Ludovico Bertolo (14 mesi).

I rimanenti 217 partirono da Numea il 2 aprile, arrivarono a Sydney cinque giorni dopo.

Gli emigrati che per l'ultimo disastroso anno viaggiarono in cerca di una vita migliore, almeno si trovarono in quella che è l'odierna Australia, in mezzo ad una società in pieno progresso.

La spedizione eventualmente condusse alla fondazione dell'insediamento che lo chiamarono, con la vecchia patria sempre nei loro cuori, "Nuova Italia", a Lismore nel nord dello Stato del New South Wales ■



ALESSIO (ALEX) BOREAN;

from the Scuola Mosaicisti del Friuli to a successful life in Australia. By David and Derick Borean



Ornamental alcove with Amphora dedicated to the Sydney 2000 Olympic Games.

After reading the article regarding the 'Scuola Mosaicisti del Friuli', it's with pride that we submit to 'Sot la Nape' a few thoughts regarding our father (Alessio 'Alex' Borean). Alex attended four years of training at this same school, before heading to Torino, and afterwards migrating to Australia at the age of twenty.

In his first job fresh off the boat, he was employed personally by Peter Melocco, head of the Melocco Bros. Company, for a new project to transform the St. Mary's Cathedral crypt ceiling, to simulate the one in St. Mark in Venice. In the end, this was not to be, as Mr Melocco died shortly after our father was hired, nonetheless leaving a beautiful and detailed floor that re-

mains to be admired in the Cathedral today.

Although Dad's mosaic training was useless in Australia at that time, given the limited appreciation of the art form in this new country, he still needed to earn a living. Despite the allure of financial security, a return to Italy was disregarded, and so with a desire for hard work and motivation to 'have a go', he moved into the trade of tiling, as a subcontractor for Graham Tiles. As he plied his skills and knowledge to this simpler craft, he rapidly developed a reputation for precision, ethics and high productivity. This travelled beyond the confines of the company, and soon resulted in him being approached for a project at the now heritage listed Sydney Opera House.

Alex's meticulous and detailed approach to his work, learned at Spilimbergo Scuola di Mosaici, was an eternal winner. Each job had to be perfect or not done at all. To mention all the projects Dad completed throughout the Sydney CBD would be too long, but there's rarely a block that can be travelled through this wonderful city that does not have Dad's thumbprint (as well as plenty of sweat, some blood and four letter words) present.

Dopo aver letto l'articolo nel "Sot la Nape" per festeggiare 100 anni di attività della Scuola Mosaicisti del Friuli con un certo orgoglio, diamo luce ad alcuni pensieri riguardante nostro padre Alessio (Alex) Borean.

Alex compì quattro anni di tirocinio in quella scuola, prima di andare a Torino e dopo emigrare in Australia all'età di vent'anni. In questa nuova terra, conoscendo il suo diploma di mosaicista fu assunto personalmente da Peter Melocco il quale, gli parlò in friulano, informandolo di un imminente

grande progetto musivo, che era di trasformare il soffitto della Crypt della Cattedrale di St. Marys con ispirazione da quella di S. Marco a Venezia. Alla fine, tutto questo si sgretolò quando il Signor Melocco morì in giovane età. Però lasciò ai posteri un bellissimo pavimento in terrazzo-mosaico che può essere ammirato tutt'ora. La conoscenza di quest'arte diventò inutile per nostro padre in Australia, il quale doveva guadagnarsi da vivere, dato che il ritorno in Italia non ebbe considerzioni.

Il desiderio di lavorare con piastrelle e mosaici era più accettabile, così diventò contrattore per la ditta Graham Tiles. In poco tempo ottenne una buona reputazione di perfezionista tanto fu vero che un'altra ditta gli chiese di eseguire un lavoro nella Sydney Opera House, ora un gioiello architettonico da preservare per l'umanità. Alex fu un perfezionista, importato indubbiamente da Spilimbergo con il motto, "il lavoro deve essere perfetto o non fatto". Accennare tutti i progetti eseguiti in seno al centro di Sydney sarebbe troppo lunga, ma non esistono molti angoli della nostra bella città dove non si trova la sua impronta assieme al sudore, sangue e anche alcuni "sacrabols". Rimane molto fiero del suo contributo alla Sydney Opera House durante la costruzione, dove fu il primo contrattore piastrellista e più tardi aggiunse alle vele permanenti aperte a Bennelong Point così adatte nel disegno architettonico.



Coffee table; Alex's work from the solid marble base to the finest polish.



Decorative pedestal

He remains most proud of his contribution to the iconic Sydney Opera House, where as the first employed contractor at the site, he added to the perpetually full sails with his delivery of the timeless, Romanesque inspired cobblestone forecourt.

After his reluctant and restless retirement, Alex's passion for mosaic never left him. No longer able to use "smalti" from his original homeland, he adapted to use natural stone and marble, applying the same precision, dedication and knowledge of his past, to produce numerous pieces of art for his home, his family and loved ones. Another one of Dad's passions is the love of writing, and in his Friulian dialect wrote some sixty plus "filastrocche". The accomplishment of his memoirs, written in English for his granddaughters "Once upon a time there was a Nonno", also publishing two novels, one of which is also translated into Italian.

In 1981 the Italian Government bestowed upon him the title of Cavaliere Ufficiale della Repubblica Italiana. We believe such honour was given in recognition for his great job

done at the Fogolâr Furlan Sydney Ltd. during his three years of presidency, however, the dream of its longevity now gone, due to recent decisions of others.

We are the proud sons of two migrant parents, Dad from Friuli, and our mother from the beautiful mountains of Cadore. Without doubt, the values of dedication and passion for work, has impacted on our own opportunities. One of us working in an international role with a global technology business, the other supporting employment for

over 700 people in his own national corporate health and wellbeing business. Making our way through the streets of our home city, it is an ever present reminder of the opportunities taken by Dad to create a new life with boundless opportunities for himself and in particular for the future generations of his family ■



Australian bush homestead.

Un'altro grande progetto dove, Alex fu contrattore, e' il piazzale davanti alla stessa Opera House per celebrare i 200 anni di nuova direzione culturale.

Il lavoro fu eseguito in ciottoli di granito (porfido) australiano dandogli una sfumatura Romanesca.

Dopo il suo ritiro, al quanto denigrato, Alex ritrovò la passione per il mosaico e la pittura.

Non avendo smalti a sua disposizione, usò sassi come quando incominciò il tirocinio visitando il letto del Tagliamento, o marmi dove trovava i colori naturali. Usò la stessa precisione e dedizione come nel passato, producendo pezzi di arte musiva che adornano la sua casa, quelli della sua famiglia e carissimi amici.

Un'altra passione del papà è scrivere, nel suo dialetto friulano scrisse più di sessanta "filastrocche". Per la sue nipoti, scrisse in inglese la storia della sua vita, intitolata " C'era una volta un Nonno". Inoltre furono pubblicati due romanzi, uno di questi tradotto in italiano.

Nel 1981 il Governo Italiano gli conferì il titolo di "Cavaliere Ufficiale della Repubblica Italiana". Noi crediamo che tale onore fu conferito in riconoscimento del grande lavoro eseguito per il Fogolar Furlan Sydney Ltd durante i suoi tre anni di presidenza, di cui purtroppo il sogno della sua longevità venne smarrito e dettato dalle decisioni di altri.

Siamo figli orgogliosi di due emigranti, il papà dal Friuli e la mamma dalle belle montagne Cadorine. Senza dubbio, il valore e dedicata passione per il lavoro ha scaturito le nostre possibilità. Uno di noi lavora in un ruolo internazionale di una azienda tecnologica, l'altro impiega più di settecento persone in tutta l'Australia nel "Corporate Health and Well being" business.

Camminando per le strade della nostra città, rimane sempre presente l'opportunità presa dal papà nel creare una vita nuova, con straordinarie possibilità per se stesso ed in particolare per le future generazioni della sua famiglia ■



Suggestive bust sculpture.



Secular house traditional of the Dolomite Mountains landscape.



Firestorm

Il Platypus, une bestie Australiane strane e uniche.

A strange and unique Australian animal. By Federico Martin



There's an animal found only in Australia, the **Platypus**. It's a mammal that lays egg like a bird but makes milk for the little ones when they are born. The tale as handed down by the Aborigines, the custodians of this Continent for more than 40 thousand years, goes like this.

There was a small lake in the centre of Australia that some times was filled up by the Darling river when it rained. The Darling is the longest river of this Continent.

In the lake a lot of animals went to drink and refresh themselves and amongst them also a family of ducks that liked playing in the water. Their mother and grandmother always warned them to stay close, avoid dangers and strangers. One day, one of the ducklings seeing on the shore on the other side a nice paddock with fresh green grass, gets out of the water and starts to feast on that manna avoiding the attention of her sisters. Watching her there was a water rat with shiny fur that had fallen in love with her. With a leap it catches the duckling and it takes her to its underground den. The poor duckling was terrified and the rat was telling her to not be afraid as he loved her so much and wanted to marry her. The duck who was still afraid of the rat gave in and stayed there in the den. After a while the rat died and promptly the duck, who was an adult by now, ran off home to the other ducks. After some time the duck made a nice nest where two strange creatures were born, they didn't have feathers but nice smooth short fur. With four legs, long nails and webbed fingers so to swim better. Their bill was long and flat as was their tail so as to enable them to swim under water for a long time without emerging.

The other ducks did not know what to do so they abandoned them to grow and live in the water. Now they are found in rivers and lakes of Eastern Australia and Tasmania and no other part of the world.

The Aboriginal tribe of the Wadi Wadi, from the area between the Darling and Murray rivers, in their language call this beast the *Biladurang*. The Europeans, who arrived here a bit over two hundred years ago, when they saw it the first time, they believed it was a prank. They thought someone had sawn together a couple of stuffed animals. They called it Platypus. Its scientific name is *Ornithorhynchus anatinus*. They were nearly extinct as they were hunted for their skin. Now, slowly slowly the numbers are increasing. We hope they will live on for the next generations to admire ■

A e une bestie ca si cjate nome in Australie ca si clame Platypus. A je mamifare ma a fâs ûs come une gjaline e a fâs lat par i piçui cuant ca nasin. La so storie come contade dai aborigjens, i custòdis ti chest continent par plui di cuarante mîl ains, a va cusì.

Al ere un sfuei, un piçul lâc in tal interni de Australie cal vignive emplât ogni tant dal flum Darling cuant cal ploveve. Il Darling al sarès il flum plui lunc di chest continent.

In tal lâc a lavin un grum di animai a bevi e a rinfrescjâsi e fra chest ancje une nidade di razis ca ur plaseve juià in te aghe. La lôr mari e la lor nône a las visavin simpri di stà dongje e di stà lontan dai pericui e dai forests. Un biel dì, une razute viodint su la rive di che altre bande dal lâc un biel prât di erbe frescje e verde, a salte fûr de aghe e a si met a becà chistu ben di Diu, cence fasi viodi di so sùrs. A cjâlale però a iere une pantiane de aghe cu un pêl lucit ca si jere innamorade di je. Cu un salt al cjape la la raze e a la puarte cun se in te so tane sot tiere. La puare razute a jere dute spaventade ma la pantiane ai dîseve di no ve poure parce cai voleve tant ben e che a la voleve maridâ. La raze ca veve ancjemo poure da la pantiane a à cedût e a è restade li in te tane cun iê. Dopo un pôc di timp une di la pantiane a je muarte e subite la raze che cumò a jere cresude a e scjampade tornant a cjase so cu lis altris razis. Dopo un pôc di timp la raze a fat un biel nît indula ca son nasûdes dôs creatures ca someavin un pôc strani.... A no vevin plumis ma un pêl lis e curt. Cun quatri gjambis e cun ongulis lunjis e fra i dets une largje piel par cusì noda niôr. Il lôr bec a jere lunc e plat come ca jere ancje la code par cusì sta sot aghe par tant timp cence jeasi. Las altres razis a no savevin ce fa di lôr e alore a ju an abandonâs par cusi cresi e vivi besoi in te aghe. Cumo a si cjatin nome sui flums e lâcs dal Est de Australie e in Tasmanie e in nissune altre bande dal mont.

La tribù aborigjene dai Wadi Wadi, ca si cjatin in te zone fra i flums Darling e Murray in Australie, in te lor lenghea clamin cheste bestie, il Biladurang. I europeos, ca son rivâs chi apene plui di dusinte ains fâ, cuant ca lu an viodût par la prime volte a crodevin ca jere un scerz. A pensavin che cualchidun al veve cusît donje un par di besties imbalsamades. Lôr a lu an clamât Platypus. Il siò nom scientific al sarès Ornithorhynchus anatinus. Par talian Ornitorinco. A jerin cuasi estints parce ca ju copavin par la piel. Cumò planc planc il lôr numar al stà crisint. Sperin ca durin par las prossimes gjenerasions ■



FEVELÍN FURLAN

"UMÔR NOSTRAN" I cjocolatins

O vevin un pôc di miserie in tal paîs ma par nô mularie me mari a no faseve mancjà nuie lo stes.

Robis come jandue o cjocolatins a si viodevin ogni muart di pape e ancje in che volte, nome un tocet par omp, sôl par cerçà. Dopo dut a veve vot fîs di tirà su. Colte che o sin vignûsin Australie pero, panze me fati cason. Chi o vevin ogni ben di Diu. Bonbons e carameles cuant che i volevin. Un dai frutz di me mari, il plui zovin, jesint golôs di nature al lave simpri cirint la che me mari a platave las cjiocolatis. Me mari a ju platave no parce ca non dere, ma parce che al piçulai faseving mâl se no. Al ere diventât taront taront come un purcitut. Une dì il piçul al cjate in tal frigo une scjatute plene di cjocolatins. Cence bati un voli a la sa fates four dutis.

In che sere nestre mari a si sintive un pôc stitiche e a e lade tal frigo a cjolsi un cjocolatin purgatîf e a à cjatât nome une scjatule vueite. Sospetant ce cal ere sucedût a va cirint il piçul che in chel moment a si cjatave in tal gabinet cun tun mâl di panse che ai lave e ai vignive ogni cinc minûs. "Ce atu piçul" ai domande me mari. E lui subite al rispuint "Mame, a mi pâr di ve cjàpât cualchi alc a scuele.... i miei amîs e ancje la mestre, o vin ducj il cagot!". Me mari ai rispuint "Laviti lis mans galiot che cuant che i tu vens fûr i ti puarti dal miedi ca ti fasarà une punture.... cuintri il brut vizi di contâ bausiis!"

Friûl Poesie di Graziella Noacco

Friûl, tiare di emigrazion.

*Une culine sul confin, une cjase cidine
une lune che zue cuntun nûl di ploie fine.*

*Ferme, tal scûr, sole,
une mari cun dôs lagrimis tai vôi
une man poiade sul cûr
lui el bat fuart, el samee che 'l scjampi fûr.
El pinsioar dal fî lontan.*

*Là tal Messico el è passât un teribil uragan,
Isal muart?*

*O Mari di lassù, comprend le mê agonie,
tu mari cussì grande che pal fî tu às tant patî.*

*Cidin, cidin el mont si fâs intor,
el sô cûr e sent une vôs dolcissime*

*"Sta cuiete, cjare mari,
el tô amôr al è tant grant*

*lui al svoie misterîs
là sul mont, el mâr, el plan.*

*Nol à timp, nol à bariere
lui al rive sul sô cûr,
se al è vîf tu sâs sigûr".*

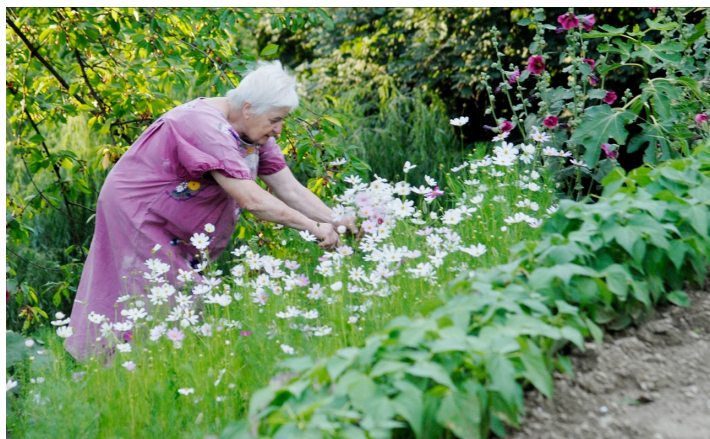
*Nol è un presentiment
al è dome el leam de mari
nissun lu stache*

nè le fuarce, nè le muart, nè le vecjaie.

GRAZIELLA NOACCO;

poet, actor and lover of her land.

By Krystal Costantini (granddaughter)



My grandma's journey with poetry started later on in life, marked by the painful experience of losing her beloved partner Berto after 30 long years of marriage in the winter of 1983. Before the death of her husband Graziella had devoted her entire life, soul and heart to him, their family and home built together on the top of the Bosco Romagno forest in the locality of Gramogliano, the place that for the rest of her widowhood would remain her sanctuary.

The loss of Berto left such a gash in her heart that ignited the need to channel the mourning and sorrow of losing her life companion into poetry but in reality her poems started as diary entries which with the help of my auntie Teresa were transcript into a book.

In those entries turned poems, Graziella narrates instances of her life from testimonials during her childhood in WWII, a period full of stories and hardships lived through her young eyes as she witnessed the liberation of Italy by the Allies, stories of friends and relatives departed overseas during the Italian diaspora to relating her first romantic encounters in the bloom of youth under starry summer nights with Aldo.

Above all, the themes related to the pain of death, to the loneliness of abandonment, but also the tenderness of affections emerge in the poems, remembered with the infinite nostalgic sweetness of everyday life.

In poetry my grandma found therapy, a way of cushioning the void and loneliness she was left with, but also a new way of expressing old memories and past times, a new way to connect to her roots by endorsing the regional culture since she devoted her adulthood to promote the regional language by publishing her poems both in Italian and Friulian and later on in life joining a sole Friulian language speaking acting company.

Always remembered for her lively character and contagious energy, her passing in 2015 and what would have been her 80th birthday was commemorated with a recital under the centennial oak tree of San Biagio in the forest and gardens that she had cared for so many years and to which many people throughout time had enjoyed and loved so much. ■

CULTURE; ALIVE IN THE NEW GENERATIONS

by Stevan Petrucco. Italian trans by Lucio Rupil

It was the type of Autumn day that Sydney was yearning for. A cool sunny day with none of the rain that seems to have become entrenched in our day to day life of recent times. It was pay back day to my friends, family and those that I admire the most, and it all came about because my cousin Paul wanted me to cook cotechino for him. I thought, you can't cook cotechino for one or two can you?

Time was well overdue for my wife Tania and I to have my cousins and Fogolar Club friends over for a get together, so I thought why not have them over all together and throw in the parents as well. So it was to be, the families Castronini, Caswell, Ciacchi, Donati, Goldin, Prampero, Petrucco and Pilotto were destined



Polenta sul tauleur biela cjalda.

to grace Tania and I with their presence. My thoughts then turned to food. No surprise there. You can't have cotechino without polenta, frico, and something in umido right? A menu for the day was cooking in my mind and each family was tasked with preparing Friulian food. Then the brain was really going bananas with ideas, wouldn't be good if we could dress up in balletto gear, listen to Friulian music and make it even more a "Friuli day".

I started contacting the invitees and was overwhelmed and buoyed by their enthusiasm for the occasion. The "olds" (as I call those of my parent's generation) were particularly surprised and appreciative. Yes it's a bit rich of me calling them the "olds", this coming from a person that is approaching the big six-o but in my defence I have been calling it that way for a long time. Anyway, with the two essential ingredients for a great occasion being good food and good company secured, the day was set for success. And of course, it was.

Our guests arrived pretty much right on time, you know how Furlans are with their food...no one comes late to lunch.



Catching up while the polenta is on the fire.

Era una giornata tipica autunnale che Sydney bramava da tempo. Una giornata fresca e soleggiata senza la pioggia che sembra si sia piantata nella vita giornaliera in tempi recenti. Fu il giorno di ripagare gli amici, famiglia e quelli che ammiro altamente, ed avvenne tutto perchè mio cugino Paul voleva che cucinassi cotechino per lui. Pensai, non si può preparare cotechino per una o due persone, vero?

Era ora oltrepassata per mia moglie Tania ed io di ospitare i miei cugini ed amici del Fogolar Club tutti assieme, così pensai perchè non invitarli includendo anche i genitori. Così furono, le famiglie Castronini, Caswell, Ciacchi, Donati, Goldin, Prampero, Petrucco e Pilotto ad onorarci con la loro presenza.

Quindi i miei pensieri si rivolsero alle pietanze. Nessuna sorpresa. Non si può servire cotechino senza polenta, frico, e qualcosa in umido, vero? Il menu ribolliva nella mia mente ed ogni famiglia fu incaricata di preparare una pietanza friulana. Seguì una turbolenza in mente e pensai, non sarebbe bello indossare i costumi del Balletto, ascoltare musica friulana e farne una completa "Sagra Friulana".

Iniziai a contattare gli ospiti e fui travolto dal loro entusiasmo per l'occasione. I vecchi (così chiamo la generazione dei miei genitori), furono particolarmente sorpresi ed entusiasti. In verità è un po' pretenzioso chiamarli "vecchi" da uno che si avvicina al grande sei-zero ma come difesa li ho chiamati così da tanto tempo. In ogni caso, con i due ingredienti essenziali assicurati, pietanze e buona compagnia, la giornata era destinata ad un successo. Naturalmente lo fu.

Those stomachs “rabios” did have to wait a little while as there was plenty of catching up to do milling around the grazing plates of prosciutto, frico and formai. Then there were photo opportunities to be had for the balletto 4, Daniela’s all Furlan Fiat Abarth and for the people just happy being together for the occasion.

Of course you can only delay the inevitable for so long and the noises were getting louder. It was time to eat and there was no disappointment in this regard. Food of different types including polenta, cotechino, venison in umido, freshly caught calamari ripieni, pasta, radicchio rosso, the choices went on and on. Then there was the obligatory wine and grappa Friulana with coffee, fritole and crostoli to finish with.

As the photos testify, a great day was had by all and everybody went home as happy Furlans.

Despite the euphoria of the day, still weighing heavily on my mind were the people very dear to me I couldn't invite for the lack of space at home.



This reminded me once again why the Fogolar Furlan Club Sydney was born, that we would need premises the size of a clubhouse to gather all the friends and relatives we admire the most, to be in one place

Mandi ■

*Top: the traditional culture transcends.
Centre: the dishes ready for the attack.
Above: the memories of the Balletto live on.
Right: the only Friulian 500 in the World.*



Gli ospiti arrivarono in orario, tutti conoscono i friulani quando si tratta di cibo, nessuno arriva tardi per pranzo. Quei stomaci “rabios” dovettero aspettare un pò ma ci fu molto aggiornamento tramutandosi tra i piatti di prosciutto, frico e formaggi. Seguirono le consuete foto del Balletto 4, Daniela’s Fiat-Abarth friulana e tutti gli ospiti allegri per l’occasione.

Naturalmente si può frenare l’inevitabile solo per poco tempo ed il fervore aumentava. Arrivò il momento di gustare e non ci fu alcuna delusione a riguardo. Pietanze diverse inclusero polenta, cotechino, cervo in umido, calamari freschi ripieni, pasta, radicchio rosso, la lista continuò assai lunga. Naturalmente l’obbligatorio vino e grappa friulana con caffè, frittole e crostoli per finire.

Le foto sono testimonianza della bella giornata goduta da tutti ed ognuno andò a casa ben soddisfatto.

Nonostante l’euforia della giornata, pesante in mente erano persone molto care a me che non potei invitare dato le limitazioni di spazio in casa. Ciò mi rammentò di nuovo il perchè il Fogolar Furlan Club nacque, ci vorrebbe una sala tipo Club per riunire tutti assieme gli amici ed i parenti a noi cari ■



THE FRIULIAN COMMUNITY IS ACTIVE AGAIN THANK YOU MOUNTIES AND THE CLUB ITALIA SUB COMMITTEE.

The Friulian community of Sydney has come alive again following the unfortunate pause caused by the pandemic. Although not where it is considered their home, the Fogolâr Furlan Sydney Club House in Lansvale, but at the adoptive premises of the Mounties Sports and Community Club in Mt Pritchard. The old Clubhouse is still being used for the major 'Sagre' when the outdoor facilities and a large hall are necessary. Unfortunately it is not viable to open the traditional Home on a weekly basis and arrangements had to be made with the parent Club at Mt Pritchard.

The first one in the calendar year, held at the Lansvale Clubhouse, was the Festa di San Marco, which this year was combined with Friuli Day. It was a success with a full house enjoying the traditional specialities of the occasion. A very welcome resumption of the annual gatherings and return to some normality in our social calendar.

The second festivity celebrated at Mt Pritchard was the Festa del Prosciutto and Udinese Day. Again a good turnout filled the Elizabeth Room at Mt Pritchard and enjoyed a delicious lunch set off with a good serve of San Daniele and melone.

The other activity that was restarted at the Mt Pritchard premises, is the Sunday afternoon card games with the monthly ramino competition to take place on the last Sunday of every month. A good number of members have welcomed the activities by participating enthusiastically. For many, it's the main avenue to socialise and catch up with friends.

I'm sure I speak for all the members in thanking the Club Italia Sub Committee, the President Ben Sonogo and the organisers for their assiduous work to enable us to resume these friendly activities.



La comunità friulana di Sydney è riemmersa dopo la sfortunata pausa causata dalla pandemia. Nonostante non in quella che è considerata la loro casa, il Fogolâ Furlan Sydney a Lansvale, ma alla casa adottiva del Mounties Sport and Community Club di Mt Pritchard. La "vecchia casa" sarà usata per le maggiori sagre quando è necessario l'uso delle facilità esterne e di una grande sala. Purtroppo non è possibile riaprire la tradizionale casa regolarmente dato i costi eccessivi ed arrangiamenti furono necessari con il Club principale a Mt Pritchard.

La prima festività del calendario annuale, tenutasi a Lansvale, fu la Festa di San Marco, che quest'anno venne combinata con la Friuli Day. Fu un buon successo con un pienone di soci che hanno gustato le speciali pietanze dell'occasione. Un benvenuto ritorno agli incontri annuali e ad una certa normalità del nostro calendario sociale. La seconda festività celebrata a Mt Pritchard, fu la Sagra del Prosciutto e Udinese Day. Un buon numero di partecipanti ha riempito la Elizabeth Room del Club a Mt Pritchard ed hanno gustato un pranzo delizioso, naturalmente iniziato con una buona dose di San Daniele con melone.

L'altra attività ripresa alla Clubhouse di Mt Pritchard, è la domenica pomeriggio gioco di carte con la competizione di ramino l'ultima domenica di ogni mese. Un buon numero di soci hanno benvenuto le attività partecipando con entusiasmo. Per tanti è la via principale di socializzare e ritrovarsi con i loro amici.

Sono sicuro di parlare per tutti i soci nel ringraziare il Club Italia Sottocomitato, il Presidente Ben Sonogo e gli organizzatori, per l'assiduo lavoro compiuto per facilitare queste amichevoli attività.

Photos: Friuli Day, April 25.
Combined with "Festa di San Marco".

Silvio Simonetti, ex miner and the last resident of Moggessa di Là.

Story of a lifestyle gone by.

Tito Maniacco's book "*Mestri di mont*" is excellent reading on the unique quality of life of the "Moggeßas".

The village of Moggessa di Là, entrenched in the mountains that surround the "Val Apua", lost its custodian a while ago, its last resident who resisted the temptations of modern life with its comforts to continue to live amongst the scents and tastes of the land in which he grew up and shaped him as a man.

Silvio, friend to most who knew him, having bought a house in the village, who used to spend weekends and summer holidays there while he was still working, passed away at a nursing home in Moggio, where he lived out the last days of his simple life before he succumbed to a deadly disease at the age of 80.

But as long as he was physically able, he remained at Moggessa di Là to live the life of a sensible man, lover of the environment and of hunting excursions. His humble way of life gained him the title of Guardian of the village where nothing happened without his knowledge. Amongst the now deserted houses, he had spent his childhood, learning to extricate himself in the surrounding environment, getting to know the wild animals and the dangers that it presented. It was spontaneous for him to start work as a young lumberjack. That was followed by a couple of years in the Weissenfels steel foundry at Fusine where he discovered that the indoors environment of a factory wasn't to his liking, so he chose to become a miner at Cave del Predil. That's where he spent thirty years of his life and where he also had the experience of being trapped, by a cave-in, in a tunnel for two days. At retirement he received a well earned good pension for life.

At that point he could have chosen to live in Moggio, taking advantage of the essential services available and the possibility of spending some hours playing cards in the local "osterie", but he preferred to remain in Moggessa di Là, together with his cats. He travelled up and down with a small tractor via the Moggessa's track for 6 Km to the nearest accessible road at Monticello.

Keeping him company were his twenty or so cats and according to his niece Silvana Franz, who lived at Fusine, it was always a pleasure to visit him. Every time we reached the village, it was a new experience, he always had some interesting stories to tell us.

"My uncle, in fact, appeared to be an avoidable and diffident person to strangers and noisy tourists that stayed at the house-weekenders, but those who knew him well, knew that within that solitary man lived a kind and approachable person" ■



*Il borgo di Moggessa di Là, inoltrato tra i monti che fanno da cornice alla Val Aupa, perdette il suo custode, il suo ultimo abitante che resistette ai richiami della modernità e degli agi per continuare a vivere tra i profumi ed i sapori della terra in cui era cresciuto e che lo formarono come uomo. **Silvio**, amico fidato di tanti, acquistata*

casa al paesello, tornava per soggiornarvi solo nei fine settimana o nei periodi estivi, morì al Centro anziani a Moggio, dove trascorse gli ultimi giorni di una vita semplice prima di soccombere ad una malattia mortale all'età di 80 anni.

Ma fino a che le forze lo hanno sostenuto è rimasto a Moggessa di Là per condurre la sua vita di uomo sensibile, amante dell'ambiente e delle scampagnate a caccia. Il suo semplice modo di vivere, gli guadagnò il titolo di guardiano della borgata, dove non accadeva nulla che lui non sapesse. Fra quelle case ormai silenziose lui era stato bambino, imparando a districarsi nel severo ambiente naturale, imparando a conoscere gli animali selvatici e i pericoli ed fu spontaneo per lui, crescendo, cominciare a lavorare come boscaiolo. Poi vennero i due anni di esperienza alle Acciaierie Weissenfels di Fusine, ma l'ambiente della fabbrica non lo gradiva e allora preferì andare a fare il minatore a Cave del Predil. Ivi trascorse trent'anni della sua vita con anche l'esperienza di essere rimasto bloccato per due giorni in un tunnel. Dopo il ritiro dal lavoro ricevette una buona pensione. A quel punto avrebbe potuto scegliere di vivere a Moggio, per approfittare dei servizi essenziali e la possibilità della partita a carte in osteria, ma lui preferì rimanere a Moggessa di Là, assieme ai suoi gatti.

Viaggiava su e giù con un piccolo trattore via la pista delle Moggeße per 6 Km fino alla più vicina carreggiabile a Monticello.

Gli tenevano compagnia una ventina di gatti e come diceva sua nipote Silvana Franz, che abitava a Fusine, era sempre un piacere fargli visita.

Ogni volta che raggiungevamo il borgo per noi era un'esperienza nuova: aveva sempre qualcosa di interessante da raccontarci. Lo zio, infatti, era una persona solo in apparenza schiva e diffidente, impressione questa che dava agli estranei ed ai turisti rumorosi che arrivavano fra le case, ma chi lo conosceva, sapeva che dietro quella scorza di uomo solitario, c'erano gentilezza d'animo e tanta disponibilità verso il prossimo» ■

SACILE (PN): HOME OF 'FAZIOLI PIANOS'

ONE OF THE MOST PRESTIGIOUS GRANDPIANO MAKERS IN THE WORLD

A famous woodworking area.

Sacile enjoys world fame for its furniture manufacturing. In 1981 Paolo Fazioli, of the Fazioli furniture makers family, University laureate in mechanical engineering but more importantly accomplished pianist with conservatorium diploma and naturally a music lover, decided to combine his expertise in both fields and start up a piano factory. To this he also had the advantage of the availability of highly qualified woodworking craftsmen. Perfect assets for venturing in a field where he would have to compete with long established makers with centuries of impeccable reputations.

Success was never doubted and it didn't take long before the *FAZIOLI* name started to appear in the most prestigious concert halls around the world. Some internationally acclaimed concert pianists require FAZOLI piano for their performances.

The *FAZOLI PIANOS* show room is located in Milan near the (where else but) "La Scala Opera Theatre".



The Sydney International Piano Competition.

Held every four years. Like other competitions, it's designed to inspire young outstanding pianists to advance their careers. It is held at the Sydney Conservatorium of Music. In 2016 the organisers had six FAZIOLI pianos imported for use by the participants who have to perform on all the four brands used in the competition. That implanted the name *FAZIOLI* in the Australian music circles.

The factory in Sacile.

It produces around 150 instruments a year with six different models in the range, from the Baby Grand to the Master Concert model. All the 50 or so technicians apply themselves with passion, dedication, love and pride to the craft of producing these exceptional musical instruments. Highly sophisticated methods of quality control are also in use, from the choice of trees and their locations for the wooden elements to the production of the iron frames, not to mention the finishing products that are so important for the sound quality.



FAZIOLI PIANOS; another industry on the long list of 'Made in Italy' industrial, arts and craft products seen throughout the world, a testimony of the highly skilled Friulian and other Italians tradespeople and technicians, present in their homeland and throughout the world.

Lucio Rupil

Costine di maiale e brodo di polenta– Pork ribs and polenta broth

INGREDIENTI

1,2 kg di costine di maiale
100 g di burro
1 dl di vino bianco secco
2,5 dl di latte o brodo
1 pugno di farina gialla
2 spicchi di aglio
2 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino
1 foglia d'alloro
Sale
pepe



In una padella fate rosolare nel burro le costicine di maiale tagliate a piccoli pezzi, unite l'aglio, la salvia, l'alloro, il rosmarino, dopo alcuni minuti spruzzate su tutto il vino bianco e lasciatelo evaporare. In una casseruola versate il brodo (oppure un misto di latte e brodo), portate a bollore, aggiungete la farina gialla a pioggia, mescolate, quindi unite lo spezzatino di costicine, regolate sale e pepe, cuocetelo per 30 minuti, trasferitelo in una pirofila e finite di cuocere in forno caldo a 180° aggiungendo, se necessario, del brodo.

INGREDIENTS

1.2 KG OF PORK RIBS
100 g of butter
100 ml of dry white wine
250 ml of milk or stock
A good handful on mais flour
2 garlic cloves
2 sage leaves
1 rosemary stem
1 bay leaf
Salt
Pepper

In a frying pan sear the ribs cut into small pieces in the butter. Add the garlic, the sage, the bay and the rosemary, after a few minutes add the wine and let it evaporate. In a casserole pour the broth or a mixture of milk and stock, bring to a boil, add the flour in a sifting manner, stir well to avoid lumps forming. Add the ribs, salt and pepper to your taste and cook for 30 minutes. Transfer to an oven dish and finish cooking at 180° adding more stock if necessary.

UMÔR NOSTRAN Dal libri di Davide Macor

In vino veritas

Al ristorante.

"Signorine, al presee un pôc di vin?"

"No grazie, mi cree problemis aes gjambis".

"Jes fâs sglonfâ?"

"No, mes fâs vierzi!"

La bellezza del Tocai.

Il marito: "Incredibile! Solo il Tocai riesce a renderti bella!"

La moglie: "Ma io non ne ho bevuto per niente!"

Il marito: "Tu no, ma io è dale quattro del pomeriggio che assaggio!"

Filosofia tra ubriaconi

"Che cosa c'è al mondo meglio di un buon bicchiere di vino?"

"Una bottiglia di vino!"

Cortesia in ambulatorio

Un friulano va dal dottore: "Dottore, ho un male al fegato terribile!"

Il dottore: "Beve?"

L'anziano: "Sì, però offro io!"

FROM OUR READERS

Amelia M. Dozzi, HAWTHORN, VIC.

Dear Lucio,

Congratulations on the last edition of the magazine. It is looking very professional and the standard and contents (in terms of accuracy of the written word and presentation of each article) has risen to a higher level. My best wishes for this continued trajectory as it will have significant impact on those who receive the magazine.

Congratulations on your promotion to Acting Editor! Hope all goes well for you and the publication.

Dear Amelia,

Thanks for the lovely comments. Your support and appreciation means volumes for us especially coming from an academic with your background. That's how we improve our magazine. Its quality is in large part owed to the high calibre of our contributors, past and present. We welcome all comments and observations, be it positive or otherwise.

Un casaro per due latterie

Ricordi e memorie Renato Cozzi

Edoardo "Doardo" Bortolussi nacque a Praforte nel settembre del 1897, primo di cinque fratelli. Praforte, frazione di Castelnovo del Friuli, è posta a mezza costa del monte Cjaurleç sul versante che volge verso Travesio a 350 metri sul livello del mare. Alla fine dell'Ottocento la borgata contava più di 200 abitanti.

A tre anni, una mucca gli pestò il piede sinistro e, date le cure piuttosto empiriche del tempo, rimase a letto per circa un anno; raccontava che si era messo a letto che cadevano le foglie e ne uscì che ricadevano di nuovo. A causa di questo accidente la gamba rimase più corta di trenta centimetri. Nel 1915 gli morì il padre per una malattia contratta al fronte dove si era recato a lavorare per la costruzione di trincee (si raccontava che fosse colera, anche perché fu portato al cimitero nottetempo avvolto in un lenzuolo e senza funerale).

Doardo si sposò a 35 anni ed ebbe quattro figli. Il primo morì appena nato e il terzo a meno di tre anni per embolia cerebrale. Imparò a fare il casaro conseguendo regolare diploma. Fu l'unico casaro della latteria di Praforte aperta nel 1926. Per sopravvivere fece un pò tutti i mestieri. Fu apicoltore appassionato ed aveva un invidiabile apiario di oltre trenta alveari costruiti da lui stesso. Fece sia il segantino andando nei boschi a segare tronchi per ricavarne tavole, sia il falegname, costruendosi da solo i mobili per la camera matrimoniale.

Aveva anche un grande e ben curato vigneto nel quale innestava le viti da solo. Aveva due o tre mucche e anche il maiale, galline, tacchini, conigli e pecore. Praticò pure l'uccellagione sul colle Plait. Durante la Seconda Guerra mondiale, evitata come la Prima per la sua malformazione fisica, si costruì la gorleta, dal momento che in commercio non era possibile reperire filati. Egli stesso infatti si arrangiava a filare la lana e poi la moglie faceva calzini e maglie per tutta la famiglia.

Naturalmente, ingegnoso com'era, si costruiva da solo gli attrezzi per lavorare la campagna: rastrelli, falcjârs, forche, codârs e gli immancabili cos. Nel 1940 fu chiamato a fare il casaro nella latteria di Almadis dove si recava la sera per pesare il latte e la mattina presto per fare il formaggio. Questa borgata distava da Praforte circa due chilometri ed era collegata da sentieri e da una mulattiera. Doardo camminava con l'aiuto di un bastone avendo la gamba rattappata e il piede deformato. Le sue calzature preferite, in quanto pratiche e leggere, erano i scarpets.

Si recava al lavoro ogni giorno senza mai mancare al suo dovere.

One cheese maker for two dairy works.

Memories. Renato Cozzi.



"Doardo", age 70 with his wife.

Edoardo "Doardo" Bortolussi was born at Praforte in September 1897, the first of five brothers. Praforte, a village of Castelnovo del Friuli, is located half way up Mount Cjaurleç on the slope facing Travesio at 350m above sea level. At the end of the eighteen hundreds the village counted more than 200 inhabitants.

At three years of age, a cow stomped on his left foot and, given the lack of expert medical attention, was confined to bed for about a year; he recalled that he laid in bed when the leaves were falling and got out when they were falling again. Because of the accident the left leg was left 30cm shorter. In 1915 he lost his father to a disease caught at the front where he went to work to build the trenches (it was said to be cholera, because he was buried at night wrapped in a sheet without a funeral).

Doardo got married at 35 and had four children. The first died at birth and the third at less than three years of age due to a cerebral embolism. He trained to be a cheese maker (casaro) obtaining a regular certificate. He was the only casaro of the Praforte cheese factory (latteria) opened in 1926. To survive he had to be a jack of all trades. He was a passionate apiculturist and had an enviable apiary with over 30 hives built by himself. He worked as a sawmill and lumberjack going to the forests to cut down logs to obtain planks, also as a cabinet maker building by himself the furniture for the matrimonial bedroom.

He had a large a well maintained vineyard in which he grafted the vines himself. He owned two or three cows and also a pig, chickens, turkeys, rabbits and sheep. He also practiced bird hunting on the Plait hills. During WWII, he made for himself the 'corleta' spinning machine, since in the open market it wasn't possible to obtain fabrics. In fact, he managed to spin wool for his wife to make socks and jumpers for all the family.

Naturally, ingénues as he was, made by himself the tools to work the farm: rakes, scythes, forks sharpening stone holders and the ever-present 'cos' baskets. In 1940 he was asked to be the cheese maker at Almadis where he went in the evening to collect and weigh the milk and early in the morning to process it and make the cheese. That village was approximately two kilometres from Praforte and was connected by trails and a mule track. Doardo walked with the aid of a stick due to his disabled leg. His preferred footwear, because practical and light, were the very popular 'scarpets' (homemade cloth slippers).

He went to work every day, never failing to carry out his duties. When it was snowing, he wrapped his feet with hemp cloth due to the fact he couldn't wear shoes unless they were specially made for him, but the costs, understandably, were prohibitive at the time.

Quando nevicava si avvolgeva i piedi con tela di sacco dato che non poteva calzare scarpe se non costruite appositamente, ma i costi beninteso, erano proibitivi dati i tempi. Continuò a fare il formaggio anche a Praforte quando rientrava da Almadis. Per agevolarlo gli preparavano tutto pronto nella latteria che peraltro, si trovava a quattro passi da casa sua.

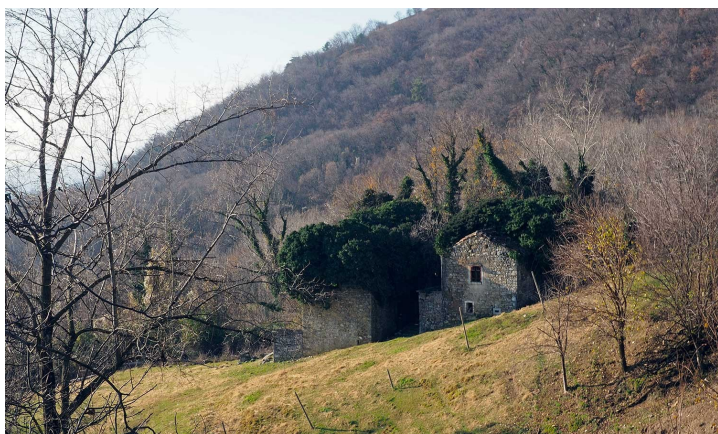
Una mattina del 1944, mentre scendeva in Almadis, una pattuglia di tedeschi gli sparò ma non lo colpì. Lui scappò attraverso il bosco e raggiunse velocemente, per quanto l'andatura glielo permettesse, la latteria del paese. I tedeschi, da lontano, avendolo visto zoppicare, pensavano di averlo colpito e lo cercarono invano in tutta la zona.

Durante la guerra compì anche una nobile azione che, se fosse stata scoperta, gli sarebbe costata molto cara: diede rifugio a tre piloti inglesi che si erano gettati col paracadute. Uno di questi, a guerra terminata, venne per riconoscenza a trovarlo a Praforte ben due volte; purtroppo la seconda volta Doardo era già morto.

A parte la malformazione al piede, era di fibra forte e mai mancò al lavoro, neanche per un'influenza. Copriva il tragitto da Praforte ad Almadis, con un dislivello di circa 150 metri, percorrendo alacrememente anche sentieri impervi pur di abbreviare il percorso. Un po' prima di andare in pensione morì sua moglie e restò in casa da solo con un dei figli. Per lui la vita si complicò dato che ora doveva provvedere a fare il bucato e a prepararsi un boccone. Tutte le attività alle quali nella vita Doardo si era dedicato si erano rese necessarie per poter sopravvivere in una località come Praforte, senza vie di comunicazione, dove la luce elettrica, grazie al lavoro dei residenti, arrivò nel 1944 e l'acqua era quella delle scarse fontane.

Verso il 1970 anche Doardo ebbe a risentire a causa della frana che minacciava la stabilità del borgo. La gente di Praforte venne evacuata e trasferita momentaneamente a Travesio in attesa che fossero costruite le case a Paludea. Finalmente, dopo varie peripezie, anche Doardo poté prendere possesso della nuova dimora. Ma il cuore restava lassù, in Praforte. Chiuse la sua esistenza all'ospedale di Spilimbergo la sera del Venerdì Santo del 1976.

Fu un uomo laborioso e frugale che si barcamenava in tante attività per procurare alla famiglia una vita decorosa. Non si lamentava mai, anzi, era allegro e di ogni cosa sapeva cogliere il lato positivo ■



Praforte: vegetation finding a home in an abandoned building.



Praforte: The ever present Church on the track from Castelnovo to Praforte.

He kept making the cheese at Praforte after he got back from Almadis. To make it easier for him, helpers used to prepare everything at the dairy that was handily located only a short walk from his home.

On a morning in 1944, whilst descending from Almadis, a German patrol fired a few shots at him but luckily they missed. He escaped through the forest and reached rapidly, as fast as his legs allowed him, the dairy at the village. The Germans, from a far seeing him limp, thought they had wounded him e looked for him throughout the area.

During the war he also was involved in an heroic act, that if it would have been discovered, it would have cost him dearly, possibly his life; he gave refuge to three English airmen that had ejected by parachute. One of them, after the end of the conflict, in recognition for his deed, went to see him twice; unfortunately on the second time he was too late as Doardo had already passed away.

Apart from the deformation of his foot, he was physically strong and never missed a day's work, not even for the flue or a cold. He travelled the trip from Praforte to Almadis, with a climb of around 150m, covering briskly even inaccessible tracks to take short cuts.

Shortly before retiring his wife died and he stayed in his home alone with his son. For him life became difficult given the he had to do all the chores and also prepare the meals.

All the activities that Doardo dedicated himself to, had been necessary to be able to survive in a remote village like Praforte, without means of communication, where electricity was connected in 1944, thanks to the work of the residents, and water was available only in the village fountains.

Towards 1970 Doardo also endured the effect caused by a perilous landslide that threatened the stability of the village. The inhabitants of Praforte were evacuated temporarily to Travesio in wait for their houses to be built at Paludea. At last, after various misadventures, Doardo was able to take possession of his new abode. But the heart remained up there, at Praforte.

He closed his stay on earth at the Spilimbergo hospital the evening of Good Friday in 1976.

He was a frugal and laborious man that managed many activities to provide his family with a dignified life. He never complained, on the contrary, he was happy and knew how to look at the positive side of everything ■

CONSERVATION AND RESTORATION.



Below:

STAVOLI DI ORIAS.

Old “*stavolo*” converted to residence. Note the adjacent derelict building, is begging for someone to come to the rescue. Eventually...



AVAUSA (CARNIA)

Old derelict water powered sawmill converted to luxurious holiday home.

Insets:

Top, front of the converted sawmill with converted but preserved barnstable (*stavolo*) in the background.

Bottom, rear of the converted sawmill with mural picturing its former use.



PIERIA (CARNIA) Ponte del Cimitero.

Top right: around the turn of the 20th century.

Above: the state of the bridge after decades of neglect.

Right: full restoration completed in 2015.

