Sot la Nápe

Around the fireplace

Volume XIX, October 2020

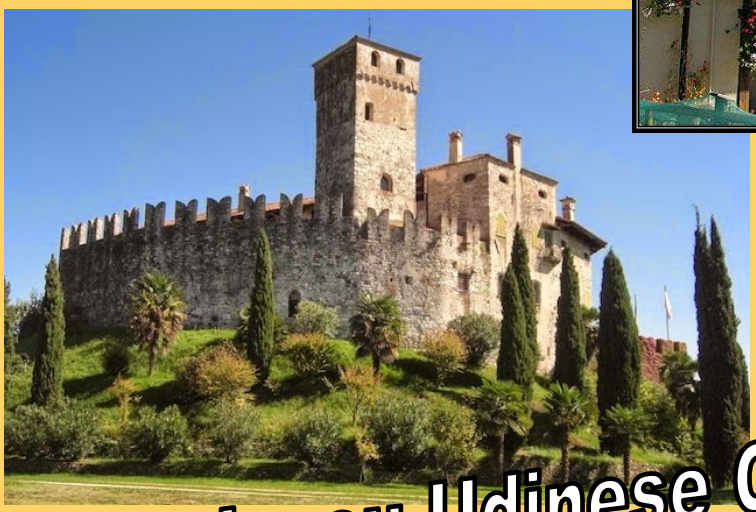
Magazine of the Fogolâr Furlan NSW in Association with the Fogolârs Furlans of Australia
with the contribution of the Autonomous Region Friuli Venezia Giulia and the Ente Friuli Nel Mondo

Discover Friuli

From the Dolomites to the Sea

WHERE NONE HAVE GONE BEFORE

Pier Paolo Pasolini; a tragic life



Friuli lives on in Australia

FRIULI IN THE KITCHEN

Thank you Udinese Calcio

BRUNO RIGA; we'll miss him

Melbourne Furlan Club *"Faces of the Furlàn"*

When we used to eat the "*panoglete*"

INSIDE

Page 2: Front page
Page 3: Editorial
Page 4 : Where non have gone before
Page 7: Friuli lives on in Australia
Page 8: Personalities: Don Antonio Roia
Carnia Antica; Part one
Page 10: Fevelìn Furlan
Page 11: Letter to the Presidents
Page 12: Discover Friuli; Part two
Page 14: Bruno Riga: He will be missed
Page 16: Friuli in the kitchen
Page 17: Personalities: Pier Paolo Pasolini
Page 18: Thank you Udinese Calcio
Page 21: FF Melbourne: Il calendario del Furlan Club
Page 22: FF Melbourne: Le canterine del Fogolâr
Page 23: When we used to eat the little cob
Back page: From our readers

SOT LA NAPÈ

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

Angelo Donati President and Coordinator angelodonati27@optusnet.com.au
John Colussi Editor johnrobinsydney@gmail.com
Lucio Rupil Designer and Producer. lrupil1949@gmail.com
Mirella Riga Secretary Treasurer and Distribution coordinator mirella.riga@bigpond.com
Daniel Vidoni Regular columnist and collaborator.

Printed at INFINE PRINTING

FRONT PAGE

The photos represent the wide variety of attractions that Friuli has to offer to its tourists. You can read more on this in part 2 of the article by Federico Buttera.

The pictures from the top are:

Typical view of the Carnic Dolomites at Cima Sappada. The village is the welcoming site to the Municipality of Sappada for those entering from the east. The Municipality, which recently was reunited with Friuli, for many centuries before the Napoleonic wave, was part of the 'Piccola Patria'.

Sappada is one of the main mountain tourist attractions of Friuli Venezia Giulia, in summer and in winter. Located at 1,200m above sea level, it also includes the site of the spring that gives birth to the river Piave, the Italian sacred river of WWI, at Mount Peralba. Skiing in winter and trekking amongst the panoramic scenery are the main attractions along with sporting facilities.

The two pictures representing history are; at top, the Medieval Castle of Collalta di Fagagna, one of the many well preserved and restored of the Region, below it are some of the remnants of the Roman Civilisation in Aquileia, founded by Julius Caesar it was the northernmost colony in the early days of the Empire. Again well preserved.

To the right is the entrance to the grandiose Grotta Verde, one of the many caves in the area of Pradis, Clauzetto (PN).

Below, shown is one of the many displays in the 'Museo del Vino'. On show is an immense array of wine making implements of all ages and countless memorabilia items. The Museum is part of the 'Cantine Pittaro' vineyard and winery near Codroipo (UD). The complex was founded and is owned by Cav. Pietro Pittaro, past President and presently, Honorary President of the Ente Friuli nel Mondo. This attraction is not to be missed by wine lovers. I was very impressed when I visited last year. Unfortunately I wasn't able to catch up with Pietro as he was away that morning. I'm sure his immense knowledge on the subject and his charm, make the Museum even more interesting.

At bottom left is a view of the picturesque fishing village of Grado which gives the name to the lagoon that surrounds it. Fresh seafood, golden beaches and tranquillity are its main features. Founded by the Romans at the same time as Aquileia as it was the point of entry for the ships heading for the northern Capital. Grado (*Latin Gradus*) for a time was the home of the Patriarch for the Latin speaking Friulians, relocated from Aquileia, whilst the Patriarch of the Lombard occupied German speaking lands was located at Cividale (*Forum Julii*). Also known as the Golden Island, it offers many health and spa facilities ■

SUBSCRIPTIONS TO SOT LA NAPÈ

Subscription fees for calendar year 2020 are now due.

Sot la Napè is produced voluntarily by the editing team of the Fogolâr Furlan NSW which is a not for profit Association. However the funds for the printing and distribution costs have to be raised primarily from the subscription fees with contributions from the Ente Friuli nel Mondo and the Autonomous Region Friuli Venezia Giulia. Due to the financial limitations, following this issue, future magazine shall be posted only to financial subscribers. Make sure you get yours by subscribing. Donations are most welcome. Yearly fees of $25 can be made by direct deposit to:

Fogolâr Furlan NSW BSB 062-147 A/N 10250286

or mail your cheque to: Fogolâr Furlan NSW PO Box 211, Moorebank NSW 1875 Aust.

EDITORIAL

PREMATURE NOTICE. We have heard it, the crack by Mark Twain, American writer, humorist and profound moralist, when, on reading in the papers the news of his demise, he sent a short clarification declaring that the announcement of his death had been greatly exaggerated.

Just like so many Friulians of the post WWII period in Australia. They have declared, albeit with regret and resignation, the end of the Friulian Culture in Australia. The survivors are fewer and fewer and the most frequent get-togethers are at less desired occasions, in church for the last goodbyes.

If we say La Lupa (*She-Wolf*) we say Rome, if we say La Serenissima we say Venice, if we say Il Tricolore (*The Tricolour*) we say Italy and if we say Fogolâr (*the Hearth*) we say Friuli. For those born around the war years, the Fogolâr remains the perennial symbol of Friuli. Arriving in Australia, the Fogolâr evoked in us the nostalgia of our Friuli and the Fogolâr Furlan Clubs were the destinations where we felt free to give vent to that nostalgia.

But do the new generations of Friulani know what the Fogolâr is? Is its memory destined to die slowly away? How will they recognise each other's identity?

The Fogolâr Clubs are no longer the meeting spots for the new generations of Friulani. Nowadays they meet through the internet, no longer face to face. They meet in virtual form which to us seems like a half lie or a fooling of oneself. The oldies can't conceive of a virtual chin-wag or a virtual drink together. And if the memory of the Fogolâr fades away and the Clubs are no longer, will the memory of Friuli and its Culture also disappear?

It is Angelo Donati's anguish. We look behind ourselves less and less, searching for a cultural heredity, an Italian heredity, a Friulian heredity, a heredity from our home-town, beyond polenta and baccalà (*cod*), the wines from the hills and the San Daniele prosciutto. We are searching for something which has the savour of our Friuli, starting form a sense of pride of our history and of our Piccola Patria (Little Motherland). We fear we may find nothing of what we tried to build in more than 50 years of Friulian activity in Australia. We had taken it for granted that the attractiveness of our culture would have automatically become an identifiable part of the mosaic of the Australian cultures.

Our children are disinterested, our grand-children are not yet aware of what they may be losing and the new arrivals from Friuli have a lesser attachment. They are here to earn a living and are able to come and go from and to Friuli as they wish..... and put up patiently with the cloistering imposed by the CORONAVIRUS.

Angelo Donati does not give up. With all the enthusiasm he is able to muster, which he has always shown and for which he is well known, he insists that the Friulian Culture is not only still alive in Australia but is worthy of preservation. Our culture does not die with the demise of our Clubs. It does not disappear with the last coffin of the last of its members.

It is not the first time that this dilemma occurs. Friuli, throughout its history, faced threats to its existence from immigration and emigration. From the arrival of the Romans and the founding of Aquileia, to the incursion of invaders, more or less barbarous or genial, to Hitler's plans for Carnia, Friuli has always had to face the threat of extinction... and instead it did not disappear. Friuli will survive even our death. Friuli is wherever there are Friulani.

It was not the clubs which created the Friulian Culture. It is the opposite. The culture gave life to the clubs. The Friulians, the world over, feel the need to get together because they want to affirm their cultural heredity or origin from the first hello to the last goodbye '*mandi*'. It is not a question of creating this reality, but the need to acknowledge it. We agree with Angelo ■

DAL REDATORE

ANNUNCIO PREMATURO. L'*abbiamo sentita tutti, vero, la tirata di Mark Twain, scrittore americano, umorista e profondo moralista, quando, leggendo nei giornali l'annuncio della sua morte, spedì una breve chiarificazione dichiarando che l'annuncio della sua sua morte era stato alquanto esagerato.*

Proprio come tanti Friulani dell'ondata dell'emigrazione del dopoguerra. Hanno dichiarato, anche se con rammarico e rassegnazione, la fine della cultura friulana in Australia. I club sono spariti, il numero di superstiti si affievolisce e gli incontri più frequenti sono proprio quelli meno desiderati, in chiesa per gli ultimi adii. Se si dice Lupa si dice Roma, se si dice Serenissima si dice Venezia, se si dice Tricolore si dice Italia, se si dice Fogolâr si dice Friuli. Per quelli nati intorno agli anni di guerra il Fogolâr rimane il simbolo perenne del nostro Friuli. Venuti in Australia, il Fogolâr ci faceva sentire la nostalgia del Friuli ed i Fogolâr Furlan Clubs erano il punto di incontro dove ci si poteva permettere di dare sfogo a quella nostalgia.

Le nuove generazioni di Friulani in Australia sanno che cos'è il Fogolâr? Oppure il suo ricordo si sta affievolendo fino a sparire? E allora come si riconosceranno da Friulani? I Club non sono più i punti di incontro per le nuove generazioni. Adesso si incontrano via Internet, non più faccia a faccia. Si incontrano in forma virtuale che a noi sembra una mezza bugia o un far finta. Come si può fare una chiacchierata o una bicchierata virtualmente. E allora se sparisce dalla memoria Il Fogolâr e i Club non ci sono più, sparisce anche il ricordo del Friuli e la sua cultura?

È il rammarico di Angelo Donati. Ci si guarda indietro sempre meno, in cerca di una eredità culturale, una eredità italiana, una eredità friulana, una eredità paesana, al di sopra di polenta e baccalà, di vino dei colli e prosciutto di San Daniele. Si cerca un qualcosa che abbia il sapore della nostra friulanità, a partire da un senso di orgoglio della nostra storia e della nostra Piccola Patria. Si ha paura che no si trovi niente di ciò che abbiamo cercato di costruire in più di 50 anni di laboriosità friulana in Australia. Si era preso per scontato che la bellezza della nostra cultura sarebbe automaticamente diventata parte visibile nel mosaico delle culture in Australia.

I nostri figli non sono interessati, i nostri nipoti non si sono ancora fatti coscienti di ciò che corrono il rischio di perdere e le nuove generazioni di emigrati sentono meno la nostalgia del Friuli. Loro sono qui per fare soldi e possono andare e venire a capriccio dal Friuli... e sopportano con pazienza la clausura imposta dal CORONAVIRUS. Ma Angelo Donati non si dà per vinto. Con tutto l'entusiasmo di cui lui è capace, che ha sempre dimostrato e per il quale è ben consociuto, ci ribadisce che la cultura friulana non solo vale la pena preservarla, ma è tuttora viva e presente in Australia. La cultura non muore con la scomparsa dei nostri club. Non sparisce con l'ultima bara dell'ultimo socio. Non è la prima volta che questo dilemma capita. Nel passato il Friuli è stato minacciato da emigrazione e da immigrazione. Dall'arrivo dei Romani con la fondazione di Aquileia, alle incursioni di invasori più o meno barbari o benevoli, alle mire di Hitler sulla Carnia, il Friuli è sempre stato soggetto a minaccia di estinzione... e invece non è mai sparito.

Il Friuli sopravviverà anche la nostra morte. Il Friuli esiste dove ci sono Friulani. Non sono i club che hanno dato la vita o creato la cultura friulana in Australia. La realtà è al contrario. È la cultura che ha dato vita ai club. I Friulani in tutto il mondo sentono il bisogno di trovarsi perchè vogliono confermare la propria eredità di origne dal primo 'mandi' all'ultimo 'mandi'. Non è quesione di creare questa realtà. È qui e basta riconoscerla. Noi siamo d'accordo con Angelo ■

Where None Have Gone Before © 2020 Daniel Vidoni

As always, Daniel seems to be talking through his head. But it's not so. He highlights the obvious : that we should be proud of our Friuli also because of its 'great', among whom stands out Arturo Malignani, name well known by the Institute by the same name attended by many now in Australia.

What I'm Talking About

It's a daunting thing quietly sitting here, preparing myself to write an article on something I know nothing about.

What I do know, and what some of you are already aware of, is that I have travelled far and wide in the brief but colourful span that I've been fortunate enough to experience upon this blue green globe since I was called into existence by my parents for reasons also unknown.

Regardless of my blindspots in certain spheres, and as is my wont, I can nevertheless boldly go where I have never gone before by means of wits, imagination and astute judicious ponderings and can be reasonably confident that when said ponderings are combined with a smattering of unassailable facts, figures and photographs, that the resulting porridge will satisfy...

Porcupines

As has been previously and most nauseatingly enlarged upon in my previous writs, I assert that culture is a way of both thinking and doing. This to me is a concise and suitably clear definition which I'm supremely proud of as I came to it after many extended traumatic meditations. A vexing, constipated thought which did plague me until resolved and finally committed to paper.

If blest with an unblinking Sherlock Holmesian eye you will notice that while the definition is fine, there is nothing said on the ORIGIN of culture. In other words, how do cultures start; what are their beginnings?

Once upon a time in a quiet and cragly part of the world, a young acolyte set about preparing the tabernacle for the parish priest with charming floral arrangements set on either side. After endless posturing and positioning permutations it was done and he invited the berobed brother to inspect his opus dei.

The minister rubbed a fuzzy white chin, pressed his face into an unimpressed frown and said "No, no, no! The yellow flowers go on the left and the white go on the right!".

Deflated and more than a little annoyed, the young guy does pretty much what one would expect and asks: "Why? What difference is there? It can't possibly matter.".

"But it DOES matter!", thunders the tormented theologian, "That's how it's done. That's how it's always been done. It's tradition!".

This is an unsatisfactory answer to an annoying though reasonable question. It's not satisfying because it's too shallow and all it achieves is to blast open doors to a whole bunch of other annoying questions. A more honest response would be "I don't know". As with many such things, culture lies at the cheating bottom of this matter which matters.

Come sempre, Daniel fa chiacchiere serie. Non parla a vanvera. Mette in risalto ciò che è ovvio: che dobbiamo essere orgogliosi del nostro Friuli anche per i suoi 'grandi', tra cui spicca Arturo Malignani, nome ben conosciuto da tutti e l'Istituo omonimo frequentato da molti ora qui in Austrlia.

Ciò che stò dicendo

È una intrapresa assillante, qui seduto e calmo, a cui mi sto cimentando, a scrivere un articolo su un soggettto di cui sono poco informato. E non è solo che sia ignorante, ma mi crogiolo nella mia ignoranza.

Ciò che so e ciò di cui alcuni di voi sanno, è che ho viaggiato in lungo ed in largo entro il breve arco irideo che ho avuto la fortuna di conoscere su questo globo verde e blu da quando i miei genitori mi hanno dato alla luce per ragioni sconosciute. Sarebbe troppo una furberia tuttavia da parte mia pretendere che sono stato dappertutto, ma anche troppo da pretendere, vero?

A parte i miei punti ciechi, in certe sfere, e come è mia abitudine, posso avventurarmi dove non ci sono mai stato prima, facendo ricorso alla invenzione ed immaginazine.

Porcospini

Come ho sempre suggerito, fino alla nausea, nei miei scritti precedenti, dico che la cultura è una espressine di ciò che crediamo e che facciamo. Questa definizione mi soddisfa e ne sono orgoglioso perchè prodotto di lunghi ripensamenti anche penosi: un concetto assillante e ritenuto fino a quando non mi sono deciso di buttarlo giù per iscritto.

Se si cerca, anche con la pignoleria di Sherlock Holmes, si scorge che, bella che sia la definzione, non dice niente circa l'ORIGINE della cultura. In altre parole, quali sono i suoi esordi?

C'era una volta, in un quartiene emaciato di questo mondo, un accolito che si accingeva a preparare l'altare per il sacerdote con bei mazzi di fiori odorosi da ambedue i lati. Dopo molti tentativi, lo ha finito ed invitò il sacerdote ad ispezionarlo. Il prete si passò la mano sul mento bianco, prese una posa di dispiacere e disse: "No, no, no. I fiori gialli vanno a sinistra e i bianchi a destra".

Il giovane, deluso e non poco annoiato, ha reagito alla maniera che ci si aspettava: "Perche? Che differenza ci fa? Non fa niente, no?". "Ed invece, IMPORTA!", fulminò il teologo. "Va fatto come dico io perchè è sempre stato fatto così. È la tradizione"!

There are scholars, breathing the most rarefied oxygen, who believe that language predates, and may even be a requirement for the rise of any socially cohesive, community building culture. If so, then cultures go back to our very beginnings, before history and the written word. Way back to the first person who figured out that communicating and collaborating with others leads to better survival outcomes than going it alone. Without the aid of a time machine however, the precise starting points are realistically unknowable.

Having now considered this porcupine of a problem, I hereby assert that culture is the inevitable emergent consequence of folk of a common tongue living together, independent of genetic heritage. Civilisation is a coin minted from the twin dies of language on the one side and culture on the other. This being the case, if one desires to preserve a culture it follows that one must preserve the language.

Less Cute Sister

While it's true that I have travelled far and wide, the list of places I've not seen, greatly outweighs all those I've seen. One of those places is the beautiful, but less cute sister of Venice, Udine.

It's hard to understand why I never went considering how many other places I visited in the region, and also because at one point Udine was considered the capital of Friuli and is kind of equidistant to everything there. In fact you'll find it sprawling comfortably between Gemona to the North and the citadel of Palmanova in the South. A fancy and ancient road network ponds out from it in all directions across the plains like a halo, amplifying Udine's narcissism. In the centre of the centre, topping a hill, is the Castello di Udine. It's built on the ruins of a fortress shaken to bits during a comprehensive earthquake in 1511.

Why then do I refer to it as Venice's less cute sister? Because of the richly decorated architecture of course. Heavily influenced by many cultures, especially the Venetians. Because it is so easy to imagine flooding the streets with a metre of seawater and boom - you have a second Venice. Another way to put it is that Udine is Venice without all of the water.

Many of the palaces are reminiscent of some appallingly magnificent 18th century French aristocratic equestrian lodgings, except the Udinese ones, I presume, house people. The piazzas are wonderfully Venetian as well with a multitude of enticing byways, branching out, daring you to explore. I imagine it to be a delightful place, especially in the summertime, lounging in the shade of a spire while sipping a proper latte in the mid afternoon.

While it's easy for me to have a little cheeky fun with the place, the fact is I have little right to judge as I've not paid the price of admission. Every place, like every person, has its own character and story and Udine is no exception.

It's totally overwhelming and there is more to tell, alas, press on I must, lest twilight cloak and I be forced to down quill and quit. I do however, strongly encourage further independent explorations of this fascinating and lovely place should providence allow.

Great and Good

The same culture that spawned Udine, not surprisingly spawned many other amazing things and even more amazing people. People such as the composer Jacopo Tomadini, Nobel prize winning physicist Carlo Rubbia, visionary Antonio Zanon, writer Carlo Sgorlon, Bonaldo Stringher Governor of the Bank of Italy earlier in the twentieth century and the scientist Arturo Malignani to name a few.

I can't relate details on all these great and good folk, but we may, with uncommon stealth, be able to gamble up to one of them when they're not looking, give them a good shake and see what falls out... Cont. Page 6

È una risposta incompleta ad una domanda fastidiosa ed anche ragionata. Però non soddisfa perchè troppo superficiale e dà adito a posizioni tendenziose circa altre domande. Sarebbe più verosimile dire, " Non lo so". Cosi, come tante altre questioni, la cultura giace al fondo falso della domanda.

Ci sono studiosi, che lavorano in atmosfera rarificata, che credono che la lingua precede e forse è anche un precedente necessario per la presenza di una cultura socialmente coerente e dedicata per il sorgere di una società. Se è così, la cultura risale ai primordi, ancora prima della lingua scritta, proprio al primo umano che si rese conscio che comunicare e collaborare con altri conduce ad un esito migliore che fare da soli. Però in mancanza di una macchina del tempo, la quesitone deve rimanere, in pratica sconosciuta.

Allora avendo preso atto del problema spinoso come il porcospino, dico che la cultura è una conseguenza inevitabile di un popolo di lingua comune, che vive insieme e non dipendente da origini genetiche. La civiltà è una moneta coniata dai due dadi di lingua e cultura. Se è così ne segue che se si vuole preservare la cultura, si deve preservare la lingua.

Sorella meno graziosa

Mentre è vero che ho viaggiato in lungo e in largo, i posti che non ho visto sono di gran lunga più numerosi a quelli che ho visitato. Uno di questi è ***Udine****.*

Difficile a capire perchè non ci sono mai stato visto che ho visitato tante parti della regione e che Udine era considerata la capitale del Friuli ed è egualemtne distante do ognidove. Infatti è appollaiata tra Gemona a Nord e Palmanova a Sud. Una rete attraente di strade e laghetti si diramano da lì in tutte le direzoni, attraverso la pianura come una aureola che dà lustro ad una Udine narcissista. Al centro, in cima alla collina, c'è il Castelo di Udine, costruito sulle rovine di una fortezza scossa a pezzi dal terremoto del 1511.

E perchè la chiamo la sorella meno graziosa di Venezia? Per via, naturalmente, dell'architettura riccamente decorata e influenzata da molte culture, specialmente quella veneziana. Si potrebbe allora dire che, Udine è Venezia senza l'acqua.

Molti elementi risalgono alle bellezze stranamente magnifiche del 18mo secolo francese, aristocratiche stalle equestri, eccetto però che a Udine, suppongo, queste sono abitate dalla gente. Le piazze sono alla veneziana, come le viuzze che si diramano invitando all'esplorazione. Deve essere un ambiente attraente, specialmente d'estate, sdraiati all'ombra di una guglia e con un caffè a metà pomeriggio.

Per me è facile sbizzarirmi, però il fatto è che ho poco diritto di passare questi giudizi perchè non ho mai pagato il biglietto di ammissione. Ogni posto, come ogni persona, ha le proprie caratteristiche e storia, Udine non è una eccezione.

Cont. Pag. 6

Malignani

Arturo Malignani was born to Carolina Ruggeri and Giuseppe Malignani in Udine in 1865 and he died in 1939. He was an entrepreneur and inventor who became famous for his electric lighting, the development and application of electricity in Friuli and improbably for his clichéd Italian cement factories.

His father, originally from Torreano, was the owner of a photography laboratory and together with his irreplaceable older sister Adele, were a very strong influence in Arturo's early life and led to his work in electricity and light. This would eventually result in his development of incandescent vacuum lamps, and revolutionary methods to mass produce light bulbs which we continue to use to this day.

Surprisingly, Malignani was oblivious to the excellence of his own work and didn't bother patenting his invention until 1894, as he assumed the brilliantly irascible American Thomas Edison had to be far ahead of him. As things turned out it was Malignani that had developed the best light bulbs in the world at the time, and across the pond this mightily impressed Edison, made Malignani wealthy and Udine became the third city in Europe with electric lighting after Milan and London.

Malignani would also pioneer development of dam building for hydroelectric energy in the region which led to the rise of never before seen industries, public transport systems and labour saving mechanisation. Transformative improvements that would lead to and influence modern Italy for generations.

These contributions are important for two reasons, firstly they tangibly improve people's lives, and secondly they point the way forward by showing us what's possible when one applies consistent focused effort against a novel idea or vision, even though it may have no obvious initial benefit; in the same way that today we benefit from the previous century works from the likes of Volta, Lovelace, Maxwell or Curie without which there could be no modern global civilisation.

In 1946 the "Arturo Malignani" Institute of Higher Education was formed in Udine and is named in his honour. It has been and continues to be a springboard for new generations forging careers in science and technology as many Friulani alumni all over the world are aware, including many successful ones here in Australia.

Where None Have Gone Before

I told you when we began that I didn't know what I was talking about yet you stubbornly continued reading. Luckily, as you've seen, there are many Friulani far greater than myself that do, and who have, and will no doubt continue to carry us onward and upwards, and boldly take us to places none of us have ever gone before ■

End.

Grande e bello

Non c'è da meravigliarsi allora che la stessa cultura che ha dato i natali a Udine li ha pure dati a cose e persone straordinarie. Gente come il compositore Jacopo Tomadini, Carlo Rubbia, Premio Nobel in fisica, il lungimirante Antonio Zanon, scrittore Carlo Sgorlon, Bonaldo Stringher Governatore della Banca d'Italia negli anni venti-trenta dello scorso secolo e lo scienziato Arturo Malignani, solo per fare alcuni nomi.

Non possiamo andare nei dettagli di tutti questi. Possimo solo dare uno sguardo alla sfuggita ad uno di loro e vedere che cosa ne salta fuori.

Malignani

Arturo Malignani, figlio di Carolina Ruggeri e Giuseppe Malignani, nato a Udine nel 1865 e morto nel 1939. Imprenditore e inventore che divenne famoso nel campo dell'elettricità, lo sviluppo della rete elettrica nel Friuli e, stranamente, per la sua identificazione con le fabbriche di cemento.

Il padre, nato a Torreano, aveva un laboratorio fotografico e, assieme a sua sorella Adele, ha avuto un forte influsso sul giovane Arturo che lo diresse verso il lavoro nell'elettricità. Da qui, col tempo, riuscì ad inventare la lampadina incandescente nel vacuum e il metodo riviluzionario di produziobe in massa di lampadine che tuttora usiamo.

Stranamente, Malignani era inconscio dell'alto livello del suo lavoro e non si curò di prendere le patenti per le sue invenzioni fino al 1894, dato che aveva pensato che l'altrettanto irascibile americano, Thomas Edison, fosse più avanti di lui. La realtà, invece, era che è stato Malignai a sviluppare la migliore lampadina del mondo. Oltre oceano ha fatto grande colpo con Edison ed ha reso Malignani ricco così che Udine diventava la terza città d'Europa con elettricità dopo Milano e Londra.

Malignani si occupò ance per lo sviluppo di dighe per l'energia idroelettrica nella regione che diede adito allo sviluppo di industrie mai viste prima, reti di trasporti pubblici e macchinari per alleviare il peso del lavoro manuale; tutti miglioramenti trasformativi che ebbero un infusso per generazioni sull'Italia moderna.

Questo contributo è importante per due ragioni. Anzitutto ha migliorato la vita della gente, e poi mostra il percorso in avanti facendo vedere ciò che è possibile quando ci si applica con consistenza ad una nuova idea o visione, anche se non mostri un ovvio beneficio. Alla stessa maniera che oggi riceviamo i benefici del lavoro di persone come Volta, Lovelace, Maxwell or Curie senza cui non avremmo potuto avere la civiltà globale odierna.

Nel 1948 l'Istituto Arturo Malignani di studi superiori nominato in suo onore fu eretto. È stato e lo è ancora una pedana che permette alle nuove generazioni di forgiarsi le loro carriere in scienza e tecnologia come tanti ex-studenti friulani in tutto il mondo lo sanno, incluso molti che hanno avuto successo in Australia.

Dove nessuno ci è andato prima

Ve l'ho detto quando abbiamo cominciato che non sapevo di cosa stavo parlando ma ostinatamente avete continuato a leggere. Fortunatamente, come avete visto, ci sono molti friulani molto più famosi di me che lo sanno, che ci hanno, e senza dubbio continueranno a portarci avanti ed in alto audacemente in posti dove nessuno di noi c'eravamo mai stati prima ■

FRIULI LIVES ON IN AUSTRALIA

by Angelo Donati

Friuli does not die with us. Also modern Friuli, the Friuli we have known, the Friuli of our birth, the one that prepared us for our Australian adventure, will carry on after us. The Friuli in Australia is the same as it is in Friuli in Italy because created by Friulani. Where there are Friulani there is Friuli.

I know I raise my voice when I get excited. Everybody tells me so and I accept it. But I don't mind it if it is when I speak about Friuli and of the Friulian culture in Australia.

Like so many others who arrived in Australia after the war, I too felt the need to do my bit to the creation of that Friulian environment which, unknowingly, we breathed in Friuli. And so the Fogolar Furlan Sydney was born. Memories of food, wine, allegria, dances and balletto troupe, singing, soccer, cards, crostoli, weddings, baptisms... endless memories. Young and old, women and men, all together being Friulani. The Friulian language, in all its different versions, '*di cà e di là da l'aghe*' (either side of the river Tagliamento) was the lingua franca and the sounds were of Cjascjel di Udin, Oh Cjampanis, and also Va Pensiero to remind us that we were also Italians. It was so apparent and enjoyable that we were sure this joy would have lasted, these get-togethers would have carried on and the dining hall and the dance floor would be always crowded. There was no need for publicity or to urge people to come. Tickets were craved. People needed to book for dinner and the functions went always overtime. Even the Australian law had to adapt to our customs: first licence in NSW to serve alcohol in the presence of minors. The young were happy to come, growing in an environment which seemed perennial. There they found friendships and future partners. They too still remember those days.

Instead, the crowd has thinned out, the young began to attend different venues, the new families were busy with the new problems of their children and the festivities at the Club became memories of the past.

So, what is left of what we built? Of over 50 years of Friulian culture in Australia? I believe that everything is still here. It is not a matter of creating a new Friuli. Friuli is here already. It exists in the new generations and in the new arrivals. They are the Friulians of today just as we were the Friulians of days gone by.

There is no need of Club Houses. It is enough to get together. When we meet, we recognise each other. No preliminaries needed. We understand each other in English, Italian, Friulian or a mishmash of all three because we all come from the same culture. All we have to do is to encourage the young people to continue to feel *Friulani* and to get together in their own way, through the modern means of communication.

There are many opportunities for this: Friuli Day, *baccalà* and chestnut days, *Festa dei Casarsesi*, spontaneous BBQs and *Ducato dei vini* (celebrating the wines of Friuli), get-togethers of friends, and on the other side of the CORONAVIRUS, travels to Friuli.

I say it again, Friuli is here, it lives amongst us because we live here. Like it or not, we are Friulians of origin and of culture ... and that is worth celebrating ■

1968: The Fogolâr Furlan of Sydney is born. The first Committee: front left to right; Delio Bagnarol, Antonio Mattiussi, Gianni Pilotto, Danni Fiorio. Rear: Eligio Solari, Angelo Donati, Edoardo Di Brazza , Tony Petrucco and Giuseppe Castronini

IL FRIULI SOPRAVVIVE IN AUSTRALIA

DI Angelo Donati.

Il Friuli non muore con noi. Anche il Friuli moderno, quello che abbiamo conosciuto noi, quello che ci ha dato i natali, quello che ci ha preparati alla nostra avventura australiana, continuerà dopo di noi. Il Friuli in Italia è lo stesso del Friuli in Australia perchè è fatto dai Friulani. Se ci sono Friulani, c'è il Friuli.

Lo so che alzo la voce quando prendo le cose sul serio. Tutti me lo dicono e io sono rassegnato. Però non mi dispiace se è quando parlo del Friuli e della cultura friulana in Australia.

Come tanti altri arrivati in Australia dal Friuli del dopoguerra, anch'io ho sentito il bisogo di contribuire alla creazione di quell'ambiente friulano che respiravamo, senza saperlo, in Friuli. Così è nato i Fogolâr Furlan di Sydney. Ricordi di cibo, vini, allegria, balli e balletto, canti, calcio, carte, crostoli, matrimoni, battesimi... sono ricordi da non finire. Giovani e vecchi, donne e uomini, tutti intenti a sentirsi Friulani. Il Friulano in tutte le sue tonalità, di cà e di là da l'aghe, era la lingua franca ed i suoni erano del Ciascjel di Udin, Oh Cjampanis de sabide sere e anche Va Pensiero veniva messo dentro per ricordarci che eravamo anche Iitaliani. Era così ovvio e così attraente che eravamo sicuri che questa gioia sarebbe durata, questi incontri sarebbero continuati e la sala da cena e da ballo sarebbe sempre stata affollata. Non c'era bisogno di far pubblicità, di istigare la gente a venire. I biglietti d'entrata andavano a ruba. I posti per la cena erano prenotati e gli incontri duravano sempre oltre i limiti del tempo allocato. Anche la legge australiana ha dovuto adattarsi alle nostre usanze: primo permesso nel NSW di servire alcohol alla presenza di minorenni. I giovani venivano volentieri, crescevano in un ambiete che sembrava non dovesse mai venir meno. Lì trovavano amicizie e futuri partner. Anche loro se li ricordano quei tempi.

Ed invece, la folla è diventata sempre meno, i giovani comiciarono a frequentare ambienti differenti, le nuove famiglie erano occupate con i nuovi problemi dei bambini e le feste al Club anche per loro diventavano momenti di nostalgia del passato.

E allora, che cosa ci rimane di quello che abbiamo fatto? Dei nostri oltre 50 anni di friulanità in Australia? Io sono convinto che tutto rimane. Non è questione ci creare un nuovo Friuli. Il Friuli è qui. Il Friuli esiste nelle nuove generazini ed i nuovi arrivati. Loro sono i Friulani di adesso come lo eravamo quelli di una volta.

Non c'è bisogno di sede di club. Basta trovarsi. Se ci si trova ci si riconosce. Non c'è bisogno di preamboli. Ci si capisce al volo in Inglese, in Italiano, in Friulano, or in un minestrone di tutte le tre lingue, perchè tutti veniamo dalla stessa cultura. A noi rimane solo di incoraggiare i giovanni a continuare a sentirsi Friulani ed incontrasi alla loro maniera attraverso i mezzi di comunicazione moderni.

Occasioni per questi incontri sono molti: il Friuli Day, la festa del baccalà, la scampagnata delle castagne, la Carnia Day, la festa dei Casarsesi, BBQs improvvisati, il Ducato dei Vini, incontri tra amici, e dopo il Coronavirus, visite in Friuli.

Lo ripeto, il Friuli è qui, vive tra noi perchè noi viviamo qui. Volerlo o non volerlo, siamo Friulani di origine e di cultura. Questo è un fatto che va celebrato ■

FATHER ANTONIO ROIA

«*Pre Antoni*» Parish Priest.

He was born in Prato Carnico on the 5th of January 1875 of one of the oldest families of the Canale di San Canciano as it was commonly then called. Entered the Seminary of Udine in 1888. Completed the gymnasia studies and in 1893-95 attended the introductory course in philosophy excelling in Italian, Latin, Greek and science. Theology and religious sciences followed. He carried out his mission as priest in various villages of Carnia and Friuli.

In Udine city in 1915-16 he was charged with the administration of the Diocese's newspaper. Numerous other posts followed throughout the Diocese and in 1938 ended up in his native Prato Carnico.

In August 1942 his health deteriorated and had to relinquish his post. He spent the last year of his life at his brother Giovanni Battista's home, death came on the 16th of July 1943 at the hospital in Udine.

He wrote in plane exercise books. In a dedicated one, he gathered facts regarding Carnia and they were included in the diocese's newspaper from 1911 onwards. In fifteen books from 1878 to 1938, he compiled a chronicle of Friuli and Carnia, sourcing his material from official proclamations, news from the newspapers and comments from his friends titled: "Fragments of the correspondence for the Carnic and Friulian chronicles".

Another fifteen books, as well as two large registers, contain special reports of the Canale di San Canciano from 1878 to 1938 titled: Cronaca Canalotta. On 'Forni di Sotto', one of his posts, it's possible to read the chronicle "tempore belli", from May to December 1915. In relation to war matters from October 1917 to December 1918, seven booklets contain the chronology.

The archive of Don Antonio Roia is preserved in the Museum of the Popular Arts "Michele Gortani" of Tolmezzo.

DON ANTONIO ROIA

"Pre Antoni" Parroco.

Nacque a Prato Carnico il 5 gennaio 1875 da ona delle più antiche famiglie del Canale di San Canciano. Entrò in Seminario a Udine nel 1888. Completò gli studi ginnasiali e nel 1893-95 frequentò il corso di propredeutica di filosofia eccellendo in italiano, latino, greco e scienze. Seguirono studi religiosi a scienza. Praticò la sua missione di sacerdote in molti paesi della Carnia e del Friuli.

A Udine citta nel 1915-16, fu addetto all'amministrazione del giornale diocesano. Numerosi incarichi seguirono in gran parte della Diocesi e nel 1938 finì nella sua parrocchia nativa a Prato Carnico.

Nell'agosto del 1942 la sua salute deteriorò e dovette lasciare il suo incarico. Trascorse l'ultimo anno della sua vita in casa del fratello Giovanni Battista, la morte arrivò il 16 luglio 1943 all'ospedale di Udine.

In un apposito quaderno raccolse i fatti riguardanti la Carnia e contenuti nella rivista diocesana dal 1911 in poi. In quindici quaderni, dal 1878 al 1938, compilò una cronaca carnica e friulana, avendo per fonti gli atti ufficiali, le notizie dei giornali, i commenti degli amici, dal titolo: Frammenti dell'epistolario per la cronaca carnica e friulana. Altri quindici quaderni, con due grossi registri, portano una speciale cronaca del canale di S. Canciano, dal 1878 al 1938, dal titolo: Cronaca Canalotta. Per Forni di Sotto, si può leggere una cronaca "Tempore belli", dal maggio al dicembre 1915. In relazione alle vicende belliche del 1917 - 1918, sette quaderni ne contengono la cronaca, dall'ottobre 1917 al dicembre 1918.

L'"Archivio di don Roia" è conservato presso il Museo Carnico delle Arti Popolari "Michele GORTANI" di Tolmezzo.

CARNIA ANTICA. Secundum Mattheoum.

Story in two or three parts according to the space available.
By Father Antonio Roia

Mattheum (Matteo Roia) was Don Antonio's father, therefore we can deduct that this story, probably for many centuries, was passed on through the generations from father to son. Legend? Who knows. It's up to the reader to imagine how much would have been true and how much came out of the imagination of our ancestors. It is well known that going back some generations, lived some raconteur characters that spontaneously invented stories as they were telling them. Who knows how many writers lived in obscurity due to the fact that their voice was the only means of communication.

PART ONE.

Let's imagine Carnia and what it would have been after the great events that produced its mountains and its valleys. The highest peaks have already been denuded of not only the vegetation but also the soil that used to cover them and they rise imposing and white. Also many of the steepest flanks erode and with the defrosting of spring amongst the thunder and lightning of the cloudbursts with grand fracas descend masses of earth and boulders cover the riverbeds and even block the waterways to raise the bottom of the valleys in which flow snaking the waters.

***CARNIA ANTICA**. Secundum Mattheoum.*

Storia in due o tre parti secondo lo spazio disponibile
di Don Antonio Roia

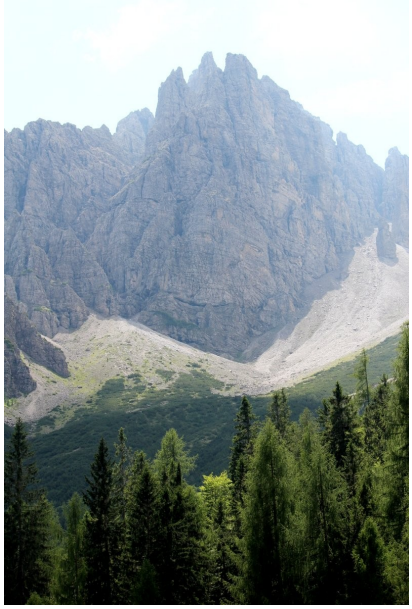
Mattheum (Roia Matteo) era il padre di Don Antonio, perciò si può dedurre che questa storia, probabilmente per molti secoli, fu tramandata attraverso le generazioni da padre a figlio. Leggenda? Chissà. Sta al lettore immaginare quanto fosse stato vero e quanto fosse uscito dalla fantasia dei nostri avi. È ben noto che qualche generazione addietro vivevano certi tipi di raconteurs (racconta storie) che inventavano spontaneamente anche sul momento. Chissà quanti autori hanno vissuto all'incognito per il fatto che la propria voce era il loro unico metodo di comunicazione.

PRIMA PARTE.

***I**mmaginiamo la Carnia quale sarà stata dopo i grandi fatti che produssero i suoi monti e le sue valli.*

Le cime più alte sono gia state spogliate non solo della vegetazione ma anche della terra che dapprima le copriva e s'innalzavano imponenti e bianche. Anche molti dei fianchi più ripidi si scoscendono, ed allo sgelo della primavera e tra i lampi e tuoni dei nubifragi con gran fracasso scendono masse di terra e macigni a coprirvi rivi, ad anche arrestarvi torrenti, ad innalzare il fondo delle valli nelle quali scorrono serpeggianti le acque.

Part of the 'Cret di Lavres' tumbles down in the Tagliamento, it blocks it and it forms a lake; Mount Cucco collapses and it forms another one from the Alzeri to above Paluzza. But the waters erode the not solid ground and they reopen the way and during the floods drag with them much material to elevate continually the level of the lower valleys. In doing so, now here, now there, by their own doing they are forced to flow on one side, or the other.



Under the barren crest grows the finest of grass, further down the slopes are covered with more common grass, forests, clearings and other plants. Shrubs grow where a few years earlier a landslide occurred or where it ended up, where a creek had left its load having lost most of its violence and where it returned only sporadically.

In the warmth of spring, in the hot summer days, in the warmer ones of autumn, here and there amongst the shrubs and the gravels, emerge and slide insidiously the snakes; on the plains, on the grassy gentle slopes graze hare, deer, chamois, wild goats, insidious by the heavy bear, attacked by the wolf. Here and there a twitting and rustle of little birds and above them patrols the falcon and the eagle. Night falls and the tweets cease and the rustles stop. The torrents descend gurgling and down the end murmur the river. Howls dismal the owl, howls gloomy tho wolf in the thick darkness.

Spring arrives, the snows melt and retreat higher and higher, the grass appears and everything greens and is embellished with flowers. The trees put on leaves and are dressed for a feast, the birches bloom and ornate branches and tips in yellow. All is self embellished, all takes on an appearance of joy. Joy, to please whom? There's no one enjoy the song of the happy birds, no one to admire all that nature in feast.

Blooms, grows and ripens fruit and they fall and nobody is there to collect them. Blossom and display all their beauty the flowers, they shrivel and bend and desiccate, and so does the grass. The frost and snow come back. The serpents retreat in their holes, the beasts back in their dens and every song goes silent. Only the creeks keep gurgling and fall from the cascades or flow amongst the rocks and down the end the torrents continue to murmur.

And all this nearly immense silence is broken sometimes by the precipitation of a roaring avalanche that echo down the valley. Then all is covered by a new long silence.

How many years and centuries the sun raised from our mountains to golden our peaks, to illuminate our valleys, to awaken nature, before anyone set foot in our little homeland?

Who was the first, who were the first? When did they come and from which part did they come in?

The desire to know is like pretending to find in the dark a lost needle not knowing at which point of a prairie or of a forest.

Since the first migrations of people in Europe were from the east towards the west, it seems reasonable to think they would have entered by way of Amado or, having entered the bottom of the Val Zulia, they would have attempted the Monte Croce pass, instead continuing further up in the Val Posterior that becomes wilder and wilder.

How many were they? No one will ever be able to tell ■

Parte del 'Cret di Lavres' piomba giù nel Tagliamento, lo ferma e ne fa un lago ; il monte Cucco frana e ne forma un'altro dagli Alzeri fin sopra Paluzza. Ma le acque rodono il terreno non solido e si riapron la via, e nelle piene trascinano con se tanto materiale da innalzar continuamente il fondo delle valli inferiori. Ed innalzandolo or quì, or là sono dalla stessa loro opera costrette a scorrere or da una parte, ora dall'altra.

Sotto le creste nude cresce l'erba finissima, più giù i fianche sono coperti d'erba, di boschi, di macchie, di sodaglie. Crescono sterpi ove pochi anni prima s'era staccata o era andata a finire una frana, ove un ruscello aveva lasciato i suoi trasporti, perduto molto della violenza, dove non tornava se non a rari tratti.

Al tepore della primavera, nei caldi giorni d'estate, nei più dolci dell'autunno, di fra i cespugli e le sassaie sbucano e strisciano insidiose le serpi ; nei piani, sui pendii erbosi pascolano lepri, caprioli, camosci, cervi, insidiati dal pesante orso, assaliti dal lupo. Quà e là è un trillare e stormire d'uccelletti, e sopra di questi volteggia il falco e l'aquila.

Cade la notte e cessano i canti ed i trilli. Scendono rumoreggiando i torrenti e giù in fondo mormora il fiume. Ululan lugubre il gufo e la civetta, urla il lupo nel fitto delle tenebre.

Arriva la primavera, le nevi si squagliano e si ritirano sempre più in su, e spunta l'erba e tutto inverdisce e si orna di fiori. Gli alberi rimettono le foglie e si vestono a festa, i faggi ingialliscono e ornan di giallo rami e cime gli abeti. Tutto si fa bello, tutto prende un aspetto di allegria. Di allegria; per rallegrare chi ?

Non v'è uno che goda al canto dei lieti uccelli, non uno che ammiri tutta quella natura in festa.

Spuntano, crescono maturano le frutta e cadono e nessuno v'è che le raccolga. Sbocciano e spiegano tutta la loro bellezza i fiori, e se si avvizziscono e si piegono e dissecano, e con essi avvizzisce e si piega e dissecca l'erba. Tornan le brine e torna la neve. Le biscie si rimbucano, le bestie si rintanano ed ogni canto tace. Solo continuan a rumoreggiare i ruscelli che precipitano dalle cascate o scendono frangendosi tra i sassi e continuan giù in fondo a mormorare i torrenti.

E tutto questo quasi immenso silenzio vien rotto talvolta da un precipitar di valanghe tuonanti che fan rintronare le valli. E poi tutto ricopre un nuovo lungo silenzio.

Quanti anni e secoli spuntò dai nostri monti il sole a indorar le nostre cime, ad illuminar le valli, a risvegliar la natura, prima che alcun uomo ponesse piede nella nostra piccola patria?

Chi fu il primo, chi i primi? quando vennero e donde e da qual parte entrarono?

Il voler saperlo è come pretendere di trovar all'oscuro un ago perduto non si sa in qual punto in una prateria od in una selva.

Poichè le prime migrazioni dei popoli in Europa furono dal levante verso l'occidente, pare più ragionevole il ritenersi che entrassero dalla via di Amaro od, insaccatisi al fondo del piano della Val Zeglia, si avviassero a tentar il passo di Monte Croce, anziche ascender più su nella Pusteria che si fa sempre più selvaggia.

Quanti erano? Nessuno mai lo saprà dire ■

PUBBLICAZIONS DI MATRIMONI.

Pubblicazion di matrimony lète in glêsie e esponude tal notiziari par notificâ ufficialmenti i parrochians. A vignive fàte dôs voltis prin da predicje, se no mi sbàgli, un mês prin e dôs setemanis prin dal matrimony.

Chèste a ere la formule finâl usade dai predis par rindi pubbliche la celebrazion. Cheste formule a continuât a iesi pronunciade in furlan, cun qualchi modifiche, fint ai timps dòngje di nô.

Dopo dai lòr nons, dai nons di famèe, da date e dai augurs, l'annuncio al continuave:

E pertant jo 'o prei ogni persone ch'e sint (o "viôt") e in vuestre presinze ch'e saves che par qualchi diferenze chest matrimony no si intint di podêlo fâ e dilivrâ par compadranza o par parintât opûr parvie che il zovin o la zovine si fossin imprometûz a altris par volêsi maridâ, lu dèvi dî chì ad alte vôs e manifestâ: che se lu disès fûr di chì nol sarès crodût se no par un bausâr disleâl: mò che si vuardi ogni omp ch'al disi la veretât, che nol disi la falsitât pe veretât.

MATRIMONY PUBLICATIONS

Matrimony announcement as read out in church and displayed on the notice board to officially notify the parishioners. It was done twice during Sunday Mass, by memory a month and a fortnight ahead of the wedding day.

This was the final format used by the priests to render public the celebration. This format continued to be read in Friulian, with some modifications, until the times near to us.

After their names and their parents (family) names, the date and best wishes, the announcement continued:

And therefore I pray that every person that hears or sees this notice and in your presence who knows that for some reason this matrimony is not intended to go ahead or be delivered because of degree of kinship or because the bride or the groom have promised others to want to marry them, has to be said here in loud voice and manifest: if it is said outside of here it would not be believed as from a disloyal liar: so beware every man to say the truth, and not say a falsity as the truth.

Dal libro 'Friûl' della Società Filologia Friulana.

GIOVANNI MARIA MARUSSIG 1641 - 1712

Sacerdote goriziano, scrisse moltissimo in friulano, sopratutto sugli accadimenti, piccoli e grandi, del suo tempo, più con curiosità giornalistica che con moralismo, spesso corredando di disegni i suoi scritti. Preziosa fonte di informazione, specialmente sulla peste che colpì Gorizia nel 1682 (la COT, di cui parla in questi versi, è appunto il bubbone (gonfiatura) causata da quel morbo).

Sembrano scritti anche per i nostri tempi e speriamo che questi versi diventino realtà nel vicino futuro.

TANTA PAURA...

Tanta paura ahimò ves da la Cot
ch'o cucais come i glers fûr da la tana?
Crodi no olês che Guriza ch'e sèi sana?
Si che in bref us disfarà il cobot?

Purgât 'l è il nazaret, e i muarz ben sot
zà son cuviarz, che l'altra setimana
ogni sospiet ospetil e gabana
vin brusulât par finîla dibot.

È àn duc' finit l'intera quarantia
cun quatri prucissions prova vin fat;
no si mostrìn plui coz da nô ca via.

Tornada 'e la nostra nobiltât,
i zardins gjòldin da tal legria;
duncja crodèimi a mì, chel mâl 'l è lât.

From the book 'Friûl' of the Friulian Philological Society.

GIOVANNI MARIA MARUSSIG 1641 - 1712

Gorician priest who wrote a great deal in Friulian, above all on the events, great and small, of his time, more with journalistic curiosity than to moralise, often embellishing his writings with drawings. Precious source of information, especially on the bubonic plague that struck Gorizia in 1682 (the COT, of which he talks in these verses, in fact is the swelling caused by the disease).

Looks like written for our times as well and hopefully these verses will become reality in the near future.

MUCH FEAR...

Much fear you still have of the bubon
That you peep like dormouse out of their lair?
Believe you don't that Gorizia could be healed?
and that shortly will destroy your shack?

Purged is the sanitary, and the dead
deep already well covered, that last week
every suspect hospice and shed
we have fumigated to end it quick.

They all have finished the full quarantine
With four processions we proved it;
No more bubons with us to be seen.

Returned is our own nobility,
the gardens are joyful in that gaiety;
therefore believe me, the evil has departed.

LETTER TO THE PRESIDENTS

by Federico Martin, Referente to the Ente Friuli nel Mondo for the Fogolârs Furlans of Australia

Melbourne, 10th September 2020

Dear Presidents,

I hope that this finds you well and in good health. I have been meaning to write to you for some time now. I was waiting for a ray of sunshine with good news regarding the Covid-19 pandemic, but this has not arrived as yet. Unfortunately, the disease still prevails in our communities especially here in Victoria. As it appears, there have been costly omissions in the control methods used. Let's hope that we have learned unforgettable lessons for a calmer and safer future.

Meanwhile, we certainly don't need to wait for vaccines or a miracle cure for us to meet. Through the popular ZOOM program, it is possible to see and talk to each other and facilitate a dialogue or a conference between us. During our last national meeting in Adelaide, we did this in part with Deris Marin from Dimbulah. I will shortly get in touch with each of you to explore this possibility and determine if you have the appropriate software / hardware on your computers for this virtual meeting. The Zoom videoconferencing program is completely free if kept to a time limit of 40 minutes. If we need to, there are other options I can use. Setting up Zoom is very easy. If need be, talk to your grandchildren, they will show you how.

As you all know, we have received a substantial contribution from the FVG Region and the EFNM which would have been used to facilitate an upcoming visit by the new President Loris Basso to Australia. Due to the current Covid-19 travel restrictions, this had to be postponed to a future date. I believe that next year, around August / September, the Fogolâr of Dimbulah will celebrate its 40th anniversary. If all goes well in the world with Covid-19, I am almost certain that an EFNM delegation will visit Australia. This memorable event for Dimbulah would also be an excellent opportunity for us to hold the next biennial meeting of the Fogolârs Furlans of Australia in Queensland. We can talk some more about this during the proposed Zoom meeting.

I will soon be in touch with you. A warm greeting to all of you and a ***mandi di cûr*** ■

Federico Martin
Referente

***C**arissimi amici Presidenti,*

Spero che questa vi trovi tutti bene ed in ottima salute. È da tempo che volevo scrivervi. Stavo aspettano un raggio di sole con buone notizie riguardo la pandemia Covid-19, ma non è ancora arrivato. Questo morbo purtroppo prevale ancora nelle nostre comunità, specialmente qui nel Victoria. Come appare, ci sono stati costosi buchi nei metodi di controllo. Speriamo di aver imparato indimenticabili lezioni per un futuro più tranquillo e meno rischioso.

Nel frattempo, certamente non occorre che aspettiamo vaccini o miracoli per poter incontrarci. Tramite un collegamento ZOOM è possibile parlarci e vederci uno con l'altro e così facilitare un dialogo, una conferenza fra di noi. Abbiamo già fatto questo in parte con Deris Marin di Dimbulah durante l'ultima riunione nazionale a Adelaide. Prossimamente mi metterò in contatto con ciascuno di voi per esplorare questa possibilità e stabilire se avete sui vostri computer il software/hardware adatto per questo incontro virtuale. Il programma per una videoconferenza Zoom è completamente gratis come lo è anche il suo uso se viene mantenuto a un limite di 40 minuti. Se ci servono, ci sono altre opzioni che si può prendere. È molto facile usare Zoom. Chiedete ai vostri nipoti se vi serve una mano.

Come voi tutti ben sapete, abbiamo ricevuto un sostanziale contributo dalla Regione FVG e dall'EFNM che sarebbe stato usato per facilitare una prossima visita del nuovo Presidente Loris Basso in Australia. Principalmente per ragioni del Covid-19, questo non è ancora avvenuto e sarà rimandato a un'altra occasione e data da stabilire.

Credo che nel prossimo anno, verso agosto /settembre, il Fogolâr di Dimbulah compirà il suo 40° anniversario. Se tutto va bene nel mondo con il Covid-19, sicuramente una delegazione dell'EFNM verrà in visita in Australia. Questo memorabile evento per Dimbulah sarebbe anche un'ottima occasione per tenere il prossimo incontro biennale dei Fogolârs Furlans d'Australia nel Queensland. Potremo parlare ancora su di questo durante un prossimo incontro Zoom. A risentirci a presto allora.

Un caloroso salût a tutti voi e un mandi di cûr ■

Federico Martin

Referente

FROM OUR READERS

CREMORNE, NSW

Dear Mirella,

I am enjoying reading all the stories and history of Friuli via 'Sot la Nape' and wish to thank you all for keeping the dream alive. The team is doing such a wonderful job! I first visited Friuli in 1955 and have returned each decade and witnessed so many changes and it is good to read about the history and the recipes etc, some of which was unknown to me. Forwarding my subscription and best wishes to you all for keeping up the good work. I look forward to Part 2 in volume XIX, stay safe.

I would like to add a little of my family tree.

My parents were born in Toppo di Travesio. My father was a captain in the Army in WWI and was one of the first students in 'La Scuola di Mosaicisti' 1922-1924 in Spilimbergo. He followed his brother, who worked for Melocco Bros, to Sydney and worked there as well. State Theatre, Mitchell Library, Globe Theatre (now demolished), St Marys Cathedral etc. He went back to Friuli after ten years and married my mother Teresina Fioretto, niece of Angelo and Antonio Fioretto of 'Fioretto and Cozzi Salumi' of San Daniele del Friuli. They arrived back in Sydney after marring in Toppo in 1934. He then established his company, Concrete & Terrazzo Pty Ltd in 1938. He ran his company until his death in 1971. My mother died in 2004.

Mandi di cûr

Lillian Fantin.

DISCOVER FRIULI

From the Dolomites to the sea. Part 2

What the Australians don't know about Friuli Venezia Giulia by Federico Buttera

Friuli is a land of a thousand resources and marvels. From north to south and east to west, there is no area of the region that doesn't posses something unique and particular. Taken geographically, Friuli has all the natural elements, in fact, on the northern borders we find the Alps, by descending to the south we find vary varied scenery to then arrive at the sea. To get to know the beauty of this land I will cite some of the very beautiful destinations that you can use as starting point for an eventual Friulian holiday. We continue from where we left off on part one.

Sabbiadoro beach with the Terrazza a Mare.

Arriving at the southern limits of the Region we find the Adriatic Sea, amongst the various beaches there are two that have been awarded the Blue Flag, Lignano e Grado.

Lignano is the most famous of the seaside destinations, well known above all for its beach at Sabbiadoro where also will find the Terrazza a Mare (Balcony on the sea), which has been awarded the prize for the most beautiful building on the water in Italy in 1999. it's an area frequented a lot by the young holiday makers thanks to the very modern city rich with activities for them like discos, bars and game parlours.

Grado instead is an island located in the homonym lagoon surrounded by other islets that are part of the same city. It is inhabited all year round and it's a tourist attraction not only for its beaches, but also for the picturesque fishing village and the marine thermal services for those who desire a bit of pampering.

Another aspect in favour of Friuli is the fascinating and mysterious underground, and more precisely the countless grottos that give life to the Carsic phenomenon, the term used worldwide to explain the formation of the underground cavities. To date the discovered caves are more than 8000 and are home to many forms of unique and extraordinary forms of life. Only four of them are accessible to the tourists and a visit is nearly obligatory for anyone who decides to visit the region. Dislocated, almost on purpose in all the four sectors of Friuli, Carnia, Eastern Friuli, Pordenone province and the coastal areas, these caves offer different scenarios one from the other and are suitable for all tourist's interests. From the 'Grotta Gigante' in the Trieste Carso hills to the 'Grotta di San Giovanni d'Antro' in the Natisone Valley and the 'Grotte di Villanova' you can reach the famous 'Grotta Verdi' in the Pordenone area, discovering in each of them a unique world.

Ciò che gli Australiani non conoscono del Friuli-Venezia-Giulia. Parte 2

Il Friuli è una terra dalle mille risorse e meraviglie. Da nord a sud e da est ad ovest non esiste area della regione che non possegga qualcosa di unico e particolare. Preso geograficamente, il Friuli possiede tutti gli elementi naturali, infatti, al confine nord troviamo le Alpi, per poi scendere verso sud e trovare degli ambienti molto variegati, fino ad arrivare al Mar Adriatico. Per conoscere la bellezza di questo territorio citerò alcune bellissime mete, che potrete usare come spunto per un eventuale vacanza friulana.

Arrivando ai limiti a sud della regione troviamo il Mare Adriatico, tra le varie spiagge ne abbiamo due che sono state premiate con la Bandiera Blu, Lignano e Grado.

Lignano è la località di mare friulana più famosa, conosciuta soprattutto per la sua spiaggia in zona Sabbiadoro, dove troviamo anche la Terrazza a Mare, che è stata premiata come "la costruzione dentro il mare più bella d'Italia" nel 1999, è una zona frequentata molto dai giovani grazie ad una città moderna e ricca di locali per la movida, tra cui discoteche, bar e sale giochi.

Grado invece è un'isola situata nella laguna omonima e circondata da altri isolotti più piccoli che fanno sempre parte del suo comune. La città è abitata tutto l'anno, ed è un polo turistico conosciuto non solo per le sue bellissime spiagge sabbiose, ma anche per le pittoresche case dei pescatori, e per le Terme marine per chi ha voglia di concedersi una coccola.

Un altro punto a favore del Friuli è il fascino misterioso del suo sottosuolo, e più precisamente delle sue innumerevoli Grotte sotterranee che danno vita al famoso Fenomeno Carsico, termine usato oggi in tutto il mondo per indicare proprio la modalità di formazione delle cavità ipogee. Ad oggi le grotte scoperte e conteggiate sono più di 8.000, e sono regno di forme di vita uniche e straordinarie. Solo quattro di queste però sono accessibili ai turisti e la loro visita è quasi d'obbligo per chiunque decida di visitare questa stupenda regione.

Dislocate, quasi a farlo apposta, in tutti e quattro i settori del Friuli (Carnia, Friuli orientale, Pordenonese e Zona costiera) queste grotte offrono scenari diversi le une dalle altre adatte ad ogni gusto e turista. Dalla Grotta Gigante del Carso triestino, passando per la Grotta di San Giovanni d'Antro nelle Valli del Natisone, e le Grotte di Villanova, si giunge infine alla Grotta Verde di Pordenone, scoprendo in ognuna di esse un mondo unico ed inimitabile.

Grado with its enchanting fishing and leisure port

Il Friuli-Venezia-Giulia, quindi, possiede caratteristiche uniche ed eccezionali sia dal punto di vista naturalistico che storico-culturale. Non è inferiore al resto dell'Italia nemmeno dal punto di vista culinario, infatti è noto per il suoi buoni cibi tipici: come il Frico, un piatto a base di formaggio e patate che unisce giovani e vecchi a tavola e nei locali, il Crudo di San Daniele o lo Speck di Sauris.

Friuli Venezia Giulia, thus, possesses unique and exceptional characteristics from both points of view, naturalistic and historical/ cultural. It's not inferior to the rest of Italy even from the culinary point of view, in fact it is well known for its typical tasty foods; like the frico, a dish with a base of potatoes and cheese that unites young and old at the table and in the eateries, the Crudo from San Daniele and the Speck from Sauris. Together with food then, it's well known, goes a good wine and in this field Friuli plays an important role. Famous in fact is the Tocai, today known simply as Friulano, a white wine of strawy colour sought after all over the world. Be they white or red, the wines that the region produces are exported everywhere and are appreciated by connoisseurs of all nationalities.

The 'Grotta Gigante" cave in Trieste's Carso area.

This sort of Region could not be inferior not even in relation to outstanding celebrities, of today or of the past, in fact amongst many we find sporting champions like the great boxer Primo Carnera and the skier Manuela Di Centa, national and international ski star. Important scientific minds like Arturo Malignani e Antonio Mattioni designer of the first Italian jet plane. Amongst the personalities of today we find the singer Elisa and Mauro Corona, writer, mountaineer and sculptor who today is also a popular commentator on TV.

Friuli Venezia Giulia is one of the smaller regions of Italy, perhaps its name is longer than the land itself and often is overlooked by the rest of the 'Bel Paese', even though it excels in many sectors and in having a rich history behind it, made up of wars, divisions, invasions etc.

Perhaps what the Australians don't know about Friuli, probably also other people around the world, is the true heart and soul of its people. Hardworking and courageous who have always rolled up their sleeves in times of need and never surrendered when other people tried to conquer it. A famous example is the enormous work of reconstruction that took place after the earthquake of 1976, when whole villages have been rebuilt from scratch due to their entire destruction.

All this renders this region unique in its kind because in the centuries past has been influenced by many nationalities, to name the nearest neighbours Austria and Slovenia, each of them has contributed to our culture and to the growth of the various cities.

So, untamed spirit and wisdom go hand in hand with this people, legated for ever to their Motherland, that appreciates the beauty within and cultivates it to make it grow and become one of the high points of the Nation, always trying to make known their way of life wherever the Friulians may be in the world.

This little Region is my home, it's my land and I hope that is someone has intentions to make a trip to Italy they would also come to my little corner of the Italian northeast; be as it may, it is not very far from the more well known Venice.

And in case you need a tourist guide, look me up ■

Federico Buttera

Assieme al cibo poi, è risaputo che va sempre accompagnato dal buon vino ed anche in questo campo il Friuli ricopre un ruolo importante. Famoso infatti è il Tocai, ad oggi noto semplicemente come Friulano, un vino bianco dal colore giallo paglierino molto richiesto in tutto il mondo. Bianchi o rossi che siano, i vini che questa regione produce vengono esportati e bevuti ovunque nel mondo e sono apprezzati da intenditori di ogni nazionalità.

Una regione del genere non poteva essere inferiore nemmeno per quanto riguarda le personalità di spicco, di oggi e del passato, infatti tra i tanti troviamo campioni a livello sportivo come il grande pugile del passato Primo Carnera o la sciatrice Manuela Di Centa, asso dello sci nazionale ed internazionale; grandi menti scientifiche come Antonio Mattioni, progettatore del primo velivolo a reazione in Italia; arrivando poi a personaggi attuali dello spettacolo come la cantante Elisa e Mauro Corona, grande scrittore, alpinista e scultore che oggi è anche un opinionista molto apprezzato in tv.

Il Friuli-Venezia-Giulia è una delle regioni più piccole dell'Italia, forse è più lungo il nome del territorio stesso e purtroppo spesso viene dimenticata dal resto del "Bel Paese", seppur sia un'eccellenza in molti settori e abbia una grande storia alle spalle, fatta di guerre, divisioni, invasioni.

Ciò che però forse gli australiani non conoscono del Friuli, e probabilmente nessun altro popolo al mondo, è il vero cuore ed anima di questa regione: la sua gente, un popolo laborioso e coraggioso che si è sempre rimboccato le maniche nel momento del bisogno e che non si è mai arreso quando altri popoli hanno cercato di conquistarlo. Un esempio famoso è dato dall'enorme lavoro di ricostruzione avvenuto dopo il terremoto del 1976, dove interi paesi sono stati ricostruiti partendo da zero perché erano stati completamente distrutti.

Tutto questo rende questa regione unica nel suo genere proprio perché nel corso dei secoli ha avuto l'influenza di diversi popoli, tra cui anche dai nostri vicini di confine (Austria e Slovenia), ognuno dei quali ha contribuito alla nostra cultura e alla crescita delle varie città.

Spirito indomito, dunque e saggezza accompagnano questa gente, legata da sempre alla terra ed alla propria Terra d'Origine, che apprezza la bellezza di ciò che ha e la "coltiva" per farla

Le Grotte di Pradis a Clauzetto (PN)

crescere e renderla uno dei punti di forza del territorio, cercando sempre di portare e far conoscere questo modo di essere ovunque i friulani si trovino nel mondo.

Questa piccola regione è casa mia, è la mia terra e spero che se qualcuno avesse intenzione di fare un viaggio in Italia venga anche nel mio angolo di mondo, nel remoto nord-est italiano; d'altronde non siamo molto distanti dalla ben più conosciuta Venezia.

Se nel caso serva una guida turistica, non esitate a cercarmi ■

Federico Buttera

BRUNO RIGA 1939 – 2020; We will miss him.

By Lucio Rupil based on the Eulogy by Vanessa Riga.

A serene looking Bruno on a Saturday afternoon at his favoured pub.

Bruno embodied the typical Friulian, I'm sure most of those who knew him would agree. Responsible, reliable, hard working, loyal and charming. These are qualities that he esteemed and practised every day of his life. He was a serious and quiet achiever but he always enjoyed sharing a joke, talking politics or sport, but above all, talking about his beloved Friuli, over a beer, grappa or a glass of shiraz. In his retirement he learned to use the internet and spent hours and hours on line to stay in touch with events and life in his unforgettable motherland.

Bruno was born in Zompicchia, Udine, on the 29th of December 1939, the youngest child of Vittorio Riga and Santina De Tina. He was brother to Romeo who migrated to Canada and Maria who lives in Italy. Like most young Friulians, at an early age he developed the love for his trade of stone masonry and bricklaying and obtained an apprentiship. Then the spirit of adventure brought him to Australia, the country of opportunity and the destination of many of his young compatriots.

Together with some mates and many countrymen, he was just 20 years old when he set sail on the ship Roma. After a long but exciting voyage, he arrived in Melbourne where he spent six weeks at the Bonegilla Migrant Camp, one of the many temporary accommodation hostels for the newly arrived. Soon after Bruno moved to Cooma, New South Wales, where he lived and worked for several years. Cooma was full of migrants due to the great Snowy Mountains Hydroelectric Project, many of them were from Friuli so he found his new home and he quickly eased into his new life there. There was plenty of work, support and he made many friends. Above all, he found the opportunity to practice his love of football with the Cooma United Soccer Club. That's where he met Mirella Solari, his future life companion and they fell in love. They were married in 1968 and were blessed with two children, Vanessa and Loris. The blessing continued with the grandchildren, Isabella, Liv, Ebony and Jack.

Bruno was a gentle quite man that never spoke badly about anyone and if he had something to say it was never offensive. He loved his wife and his children and was very proud of their achievements even though he rarely bragged about them, (Friulians?) Any little spat that occurred between him and Mirella, would blow over in minutes. In the early days of their marriage, he called her "darling", later she was "femine" (again how Friulian) and then it was "Mirella", social progress? No, it was love and respect.

Bruno was a master bricklayer, one of the best, you can ask around. He worked long and hard until seven years ago and was never short of work, in fact he would have knocked back as many jobs as he accepted. He was very proud of his work and when driving somewhere with his family going past any of his countless jobs, he would tell them "I've built that house".

Bruno Riga rappresentava il tipico friulano, sicuramente la grande maggioranza di quelli che lo conoscevano sono d'accordo. Responsabile, fidabile, lavoratore tenace, leale e simpatico. Queste sono le qualità che stimava e praticava ogni giorno della sua vita. Era un serio lavoratore senza vanti ma sempre pronto a scambiare qualche barzelletta, parlare di sport o di politica ma sopratutto, parlare del suo amato Friuli godendo una birra, una grappa o un bicchiere di rosso. Ritirato dal lavoro, imparò a usare l'internet e trascorreva ore e ore in linea per tenersi aggiornato sulle notizie dall'indimenticabile Madre Patria.

Bruno nacque a Zompicchia, Udine, il 29 dicembre 1939, il terzo e ultimo figlio di Vittorio Riga e di Santina De Tina. Suo fratello Romeo emigrò in Canada dove risiede. La sorella Maria vive in Italia.

Dino Zoff signing autographs, with Bruno and son Loris proudly holding one.

Come tanti giovani friulani, in giovane età sviluppo la sua passione per quello che diventò il suo mestiere, muratore – mattonista, mestire molto richiesto in tutto il mondo e subito ottenne un apprendistato.

Completato il tirocinio, si risvegliò lo spirito di avventura che lo portò in Australia, il paese pieno di opportunità e la destinazione per molti giovani compatrioti. Insieme con qualche amico e tanti paesani, si imbarcò sulla nave 'Roma', aveva appena venti anni. Dopo il lungo ma divertente viaggio, arrivò a Melbourne dove rimase per sei settimane nel Campo per emigranti a Bengilla, uno dei tanti hostels di residenza provvisoria per i nuovi arrivati.

Prontamente ebbe l'opportunità di trasferirsi a Cooma nel New South Wales, dove si stabilì e lavorò per diversi anni. Cooma era piena di emigranti, per via dei grandi impianti idroelettrici in costruzione del Snowy Mountains, molti erano friulani cosi Bruno si trovò a suo agio ed in breve si adattò alla sua nuova vita. C'era tanto lavoro e sostegno morale per cui fece parecchi amici. Forse ancora più importante fu che trovò subito l'opportunita di praticare il suo amato calcio con il Cooma United Soccer Club. Ivi è dove conobbe Mirella Solari, la sua futura compagna per vita e si innamorarono. Si sposarono nel 1968 e furuno allietati da due bambini, Vanessa e Loris. L'allietamento aumento con l'arrivo dei quattro nipoti, Isabella, Liv, Ebony e Jack.

Bruno era un uomo gentile e rispettoso che non pettegolava dietro le spalle di nessuno. Se aveva qualcosa da dire, non era mai offensivo.

Some members of the UDINESE CLUB of Sydney at one of their functions held at the Fogolâr Furlan Sydney Club. Seated from left are: Paola Peresan, the late Fausto Piccini, Carla Piccini and Luise Solari. Standing from left: Mirella and Bruno Riga, Ben Peresan , the late Bruno Masters, Mrs Masters and the late Peter Solari.

He lived and breathed soccer and he was an encyclopaedia on the subject. He played as a solid defender for Cooma United during his years there. Later in Sydney, on Sundays he often went to Lambert Park to watch Apia-Leichhardt play, a Club founded in large part by Friulian migrants. Above all he was a devoted fan of Inter-Milan but also Udinese was very close to his heart. He would get up at all hours to watch live broadcasts of Italian Serie A games. His love for the sport urged him to set up the Udinese Club of Sydney and organise its various activities. His elation reached sky high when Italy won the World Cup in 1982 in Spain after 44 years and again in 2006 in Germany.

Bruno was always on hand to help in the activities of the Sydney Fogolar Furlan serving in the Sports Committee for many years and organising sporting events. He also spent many weekends as a rostered volunteer in the running of the Club during the early days of its life. One of the highlights of those activities, without a doubt, was the hosting of a dinner by the Club in honour of the legendary Dino Zoff, who was touring Australia to meet the Italian communities following the victorious campaign of 1982 of which he was the captain. Zoff, who is from Mariano del Friuli (GO), started his career at Udinese and was the goalkeeper of the Italian national team for 15 years.

Due to his likable personality, Bruno made many lifelong friendships not only amongst the Italian community but also his Australian neighbours. For forty years he spent every Saturday afternoon at the local pub with a group of mates for a beer and a dollar bet each way on the races. Mind you, only one dollar and only a couple of schooners of Resches. He was as firm as the walls he erected and could not be swayed into bad habits. His main purpose in life was caring and providing for his family through work and more work. After his retirement, he and Mirella were regulars at the monthly card competitions at Club Italia, formerly Fogolar Furlan, also to catch up with friends and the Italian community in general.

He often greeted people at the door with a friendly smile and in his heavy Friulian accent would say: "Hi, my name is Bruno and I'm Italian". How could you not like the man?

Bruno passed away suddenly without suffering on the 15th of August 2020. R.I.P ■

Bruno with Dino Zoff and the then President of the Fogolâr Furlan, the late Giannino Morassut.

Amava sua moglie ed i suoi figli, era molto orgoglioso dei loro successi anche se raramente se ne vantava; friulani? Qualunque piccola discordia fra lui e Mirella si concludeva in pochi minuti. Nei primi tempi del loro matrimonio la chiamava "cara", piu' tardi era "femine", piu' tardi ancora divento' "Mirella", progresso sociale? No, era amore e rispetto.

Bruno era un maestro mattonista, uno dei migliori, si può chiederlo in giro per conferma. Il loro mestiere è molto rilevante per l'apparenza degli edifici dove viene impiegato. Lavorò forte e a lungo fino a sette anni fa e non si trovò mai con le mani in tasca, probabilmente rifiutava tanti lavori quanti ne accettava. Era orgoglioso del suo mestiere e quando passava con la famiglia vicino a uno dei suoi innumerevoli lavori, diceva: "quella casa l'ho costruita io".

Parte del pane quotidiano per Bruno era lo sport del calcio, era un'enciclopedia su quel soggetto. Giocò in posizione di solido difensore con il Cooma United durante i suoi primi anni in Australia. Piu' tardi, a Sydney, la domenica andava spesso a Lambert Park a fare tifo per l'Apia Leichhardt, un club fondato principalmente da emigranti friulani. Supratutto era un devoto tifoso dell'Inter ma teneva vicino al cuore anche l'Udinese. Si alzava a tutte le ore per vedere partite della serie A e dei tornei europei. Il suo amore per il calcio lo instigò, assieme con amici, a formare l'Udinese Club di Sydney e ad organizzare le sue varie attività. L'euforia reggiunse il suo vertice quando l'Italia vinse i Mondiali nel 1982 in Spagna dopo 44 anni di attesa a si rinnovò di nuovo nel 2006 in Germania.

Bruno era sempre pronto a dare una mano nelle attività del Fogolar Furlan di Sydney, fu membro per diversi anni del Comitato Sportivo e nell'organizzare competizioni. Inoltre trascorse molti finesettimana nella rosta volontaria per aiutare nel sostegno del Club durante i primi anni di apertura. Uno degli avvenimenti più notabili, senza dubbio, fu quando Bruno ebbe l'opportunità di conoscere il leggendario Dino Zoff in occasione della cena tenutasi al Club in suo onore. Zoff fece una tour dell' Australia per incontrare i connazionali dopo la vittoriosa campagna dei mondiali del 1982 della quale era capitano. Zoff proviene da Mariano del Friuli (GO), iniziò la sua carriera nell'Udinese e fu portiere della nazionale per 15 anni.

Data la sua simpatica personalità, Bruno fece amicizie per vita non solo tra la comunità italiana ma anche con i vicini australiani. Per quaranta anni trascorreva i pomeriggi di sabato al vicino pub con gli stessi amici per una birra e una puntata sulle corse equestri. Attenti, solo un dollaro per corsa e un paio di Resches, la sua birra preferita, in tutto il pomeriggio. Era solido come le pareti che costruiva e non facile da tralasciarsi dalle sue consuete abitudini.

Il suo scopo di vita principale era di badare e provvedere per la sua famiglia tramite lavoro e ancora lavoro. Dopo il meritato ritiro dal quell'activita quotidiana, Bruno con Mirella frequntava regolarmente alle competizioni mensili di ramino al Club Italia, ex Fogolar Furlan, anche per socializzare con gli amici e la comunità italiana.

Con la sua calma personalità, spesso accoglieva gli ospiti alla porta di casa con la frase: "Salve, io sono Bruno e sono italiano". Come non ti poteva essere simpatico?

Bruno venne a mancare improvvisamente ai suoi cari senza soffrire il 15 agosto 2020. R.I.P ■

FRIULI IN CUCINA

Mignestre di uardi e fasûi

*La minestra di **orzo e fasûi** è una ricetta tipica friulana. Non c'è regione in italia che in un modo o nell'altro non abbia minestre o zuppe di legumi, il Friuli da parte sua vanta questa ricetta in cui la coppia orzo e fagioli creano questa meravigliosa zuppa. Diffusa in tutta la regione può essere preparata in diverse versioni (fagioli bianchi o borlotti) e spesso viene arricchita di un misto diverso di erbe aromatiche. Alcuni amano insaporire di più questa ricetta facendo rosolare l'orzo perlato nel lardo prima di aggiungerlo alla zuppa.*

INGREDIENTI

150 gr di Orzo perlato
200 gr di Fagioli secchi
50 gr di Lardo
2 Patate
1 Cipolla
1 spicchio d'aglio
Pepe
Sale

PREPARAZIONE

La sera precedente la preparazione della ricetta, procuratevi una ciotola e versateci dentro i fagioli secchi. Riempite la ciotola di acqua e lasciate i fagioli a mollo per tutta la nottata. La mattina seguente scolateli e lasciateli asciugare su di un canovaccio.

Lavate le patate e pelatele. Poi tagliatele a piccoli tocchetti.

Prendete una grossa pentola per zuppe, anche un tegame abbastanza largo va bene. Riempitelo con i fagioli, i tocchetti di patate e il volume rimanente di acqua. Aggiungete un pizzico di sale e lasciate bollire il tutto per circa 45 minuti. Trascorso questo tempo versateci l'orzo e lasciate cuocere ancora per altri 30 minuti. (Se invece preferite invece di versarlo nella pentola con i fagioli, potete aggiungere l'orzo perlato nel soffritto che prepareremo adesso).

In un padellino a parte, aggiungete il lardo tritato, la cipolla sminuzzata finemente, lo spicchio di aglio e il misto di erbe aromatiche se e che le volete aggiungere. Lasciate soffriggere il tutto per 4-5 minuti, poi versate tutto il contenuto della padella nella pentola dove stanno cuocendo i fagioli e le patate con l'orzo. Mescolate per bene e continuate la cottura per altri 10 minuti.

Se la zuppa di orzo e fasoi risultasse troppo o poco brodosa regolate con acqua a vostro piacimento.

Servire calda con uno spruzzo di pepe.

FRIULI IN THE KITCHEN

Barley and beans soup

The barley and beans soup is a typical Friulian recipe. There's no region of Italy that in one way or another does not have a legume soup in its cuisine, Friuli on it's part, boasts this recipe in which the pair of barley and beans create this marvellous soup. Familiar in all the Region, it can be prepared in a variety of versions, white beans or borlotti and often is enriched by a mixture of aromatic herbs. Some people love to enhance this recipe by sauté the barley in pork lard before adding it to the soup.

INGREDIENTS

150gr of barley
200gr of dry beans
50gr of pork lard
2 potatoes
1 onion
1 clove of garlic
Pepper
Salt

PREPARATION

The night before the preparation, pour the dry beans in a bowl, fill it with water and let the beans soak over night.

The following morning, drain them and let them dry out on a tea towel.

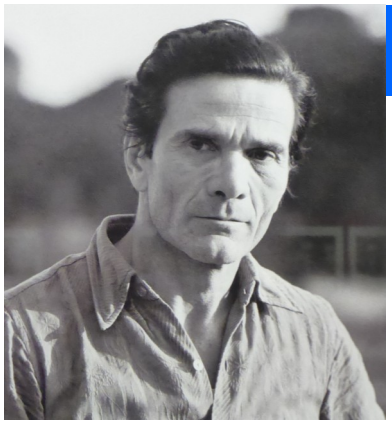
Wash the potatoes and peel them. Then cut them into little cubes.

Get a large soup pot, or a wide and large enough pan will do. Put the beans and the potato cubes and fill the pot with water. Add a pinch of salt and boil for 45 minutes. After that time add the barley and boil for another 30 minutes. If you prefer instead of adding it directly to the pot with the beans you can sauté them first in the following way.

In a frying pan add the chopped up lard, the barley, the finely chopped onion, the clove of garlic squashed and the mixture of herbs to your liking. Leave the mixture sauté for 4-5 minutes then pour the whole lot in the pot. Stir the contents well and let cook for a further 10 minutes. If the soup appears too thick or too liquid, adjust by adding water or reducing further to your liking.

Serve hot with a sprinkle of ground pepper.

L'INDIMENTICATO PIER PAOLO PASOLINI



Hi Lucio,

At page 7 of the last edition of Sot la Nape I've read with pleasure the half page dedicated to PPP. I have to make a small correction before moving on to something more interesting. Casarsa, the town in which Pier Paolo's mother was born, and where he used to spend the summer vacations and where he lived the last two years of the WWII period, is in the Province of Pordenone (PN) that to the best of my knowledge still exists. In the old motor vehicles number plates, the letters PD indicated Padova, but for years now the plates are national and in a sense you can't make out where they are registered.

At Casarsa there is the train station which I use when I return to my town of Vivaro (PN). For years I've called past to see if there something new at the Centro Studi PPP located in his mother's old family home that also includes the museum on the famous poet, writer, intellectual and film director.

Pier Paolo with his mother Susanna Colussi.

Not many are aware that Pasolini was the teacher of Italian and Latin at Valvasone high school for two years (1947-1949); it's the school that I attended starting in 1955. at the end of 1949, Pasolini moved to Rome following a scandal. As we know, he was homosexual which in those days was totally unacceptable and in my judgement Friuli hasn't made much progress on that subject! For his homosexuality and because in his writings he had accused the Church and non the less the Government o hypocrisy, when he died tragically in November 1975, the church authorities denied access to the Casarsa church for his official funeral. Not withstanding that ban, his great friend Padre David Maria Turoldo, himself a writer, poet, philosopher and antifascist, held the funeral service in the little church of Santa Croce also in Casarsa with hundreds of people in attendance.

Pasolini is buried alongside his mother Susanna in the Casarsa Cemetery, two simple graves, identical and a few steps from the entrance. I called past three or four times to say a prayer for this man who lived a very tormented life and suffered an horrendous death. I send you a few photos and if you think are appropriate you can publish in a future edition of the magazine.

Mandi from Canberra ■
Yvette Alberti.

A pag. 7 dell'ultima edizione di Sot la nape ho letto con piacere una mezza pagina dedicata a PPP. Devo fare una piccola correzione prima di passare a qualcosa di più interessante. Casarsa (la cittadina in cui era nata la mamma di Pier Paolo, dove PP soleva passare le vacanze estive e dove ha vissuto gli ultimi due anni del periodo bellico) si trova nella provincia di Pordenone (PN) che per quanto ne sappia io ancora esiste come provincia. Nelle vecchie targhe automobilistiche la sigla PD indicava Padova, ma già da anni le targhe sono 'nazionali' nel senso che non si capisce dove si è fatta l'immatricolazione.

A Casarsa c'è la stazione dei treni che io uso quando torno al mio paese (Vivaro, PN). Da anni passo a vedere se c'è qualcosa di nuovo nel Centro Studi PPP situato nella vecchia casa materna che funge anche da museo sul grande poeta/saggista/intellettuale/regista.

Non molti sanno che Pasolini fu professore di italiano e latino alla scuola media di Valvasone per due anni (1947-49): è la scuola che frequentai io a partire dal 1955. Alla fine del 1949 PPP si trasferì a Roma in seguito ad uno scandalo. Come si sa, Pasolini era omosessuale e a quei tempi questo era del tutto inaccettabile (e a mio giudizio in Friuli non abbiamo fatto molto progresso in questo campo!). Per la sua omosessualità e perché nei suoi saggi aveva accusato la chiesa (nonché il governo) di ipocrisia, alla sua tragica morte nel novembre del 1975 le autorità ecclesiastiche negarono l'accesso alla chiesa di Casarsa per il suo funerale ufficiale. Nonostante questo divieto, il suo grande amico Padre David Maria Turoldo (scrittore, poeta, filosofo e antifascista) gli fece le onoranze funebri nella chiesetta di S. Croce, sempre a

Casarsa, alla presenza di centinaia di persone.

Pasolini è seppellito accanto alla mamma Susanna nel cimitero di Casarsa – due semplici tombe identiche a pochi passi dall'entrata. Sono passata 3-4 volte a dire una preghiera per quest'uomo che ha vissuto una vita molto tormentata e che ha subíto una morte orrenda.

Ti mando trè foto fatte al Centro Studi, una della chiesetta di S. Croce e una della tomba. Se ritieni opportuno, pubblica quanto sopra in una futura edizione della rivista.

Mandi da Canberra, ***Yvette Alberti***

Grazie Yvette, aspettavo qualche rimprovero per l'errore nella vignetta, specialmente dai casarsesi, spero non siano troppo offesi. È un errore mio che ho realizzato troppo tardi e siccome la nostra printer non è stata molto co-operativa, anzi direi per niente co-operativa, non ho potuto correggerlo in tempo. Molte grazie per le foto ■ Saluti e mandi, Lucio.

THANK YOU UDINESE

THANK YOU ENTE FRIULI NEL MONDO

THANK YOU REGIONE AUTONOMA FVG

Introducing the new jersey that the Udinese team will wear for the Serie A away games during the 2020-21 season. The diagonal stripe represents all the locations of the Fogolârs around the World.

On behalf of all the Fogolârs of Australia, we thank the designers of this marvellous idea that recognises the very important role that the Fogolârs play in all five continents to promote and spread the qualities and the great values of the Friulian culture. To note also are the promotion of the gastronomic qualities and all the products exported from the Friuli Venezia Giulia Region.

The editorial group of Sot la Nape together with the Committees of the various Fogolârs, agree that this initiative will contribute to awaken in our hearts the passion for our Little Homeland knowing that the sporting/cultural and the political administrative organisations are keeping alive the ties with their compatriots abroad.

Half a century after the post war exodus, the original expatriate communities are getting smaller and smaller and the organising committees are flogging themselves to give life to new initiatives that attract the new generations of Friulians to get to know their origins and that part of their culture that perhaps they don't realise is integral in themselves. We are convinced that initiatives in the field of sports like this jersey, will have a positive effect in reconnecting our youth with their Friulian origins.

We are very grateful to the management of Udinese Calcio for having expressed so warmly their sentiments regarding the Friulians around the world and we wish you an excellent Serie A 2020-21 campaign ■

Photo above; detail of the stripe with the locations of all the Fogolârs Furlans throughout the five continents. Unfortunately the Australian locations are not grouped together as they are in alphabetical order but rest ashore, they're all there.

Right; The faces of the new generations of Australian-Friulians with football (soccer) in their veins but more importantly, Friulian blood. Alexander and Christian Flego (Friulo/Giuliani) and Sia Dorina Rupil (Friulo/Australian) showing off the official Udinese Away Kit. Our Fogolâr is working hard to hand down our culture to them and it is hoped that they will do likewise and keep it alive.

Introduciamo la nuova maglietta dell'Udinese con la quale scenderà in campo per le partite di Serie A in trasferta del Campionato 2020-21. Lo striscione diagonale rappresenta tutte le località dei Fogolârs di tutto il mondo (circa 140).

Da parte di tutti i Fogolârs dell'Australia, ringraziamo gli ideatori di questa meravigliosa maglietta che riconosce l'importantissimo ruolo svolto dai Sodalizi Friulani in tutti i cinque continenti per promulgare e diffondere le qualita ed i grandi valori della cultura friulana. Teniamo presente anche le qualità gastronomiche e tutti i prodotti che il Friuli Venezia Giulia esporta in tutto il mondo.

Il gruppo editoriale del Sot la Nape insieme con tutti i Comitati dei vari Fogolârs, sono d'accordo che questa iniziativa contribuirà a tenere sveglia nei nostri cuori la passione per la nostra Piccola Patria, sapendo che le organizzazioni sportivo/culturali, nonchè di meno le amministrative-politiche, mantengono vivi i contatti con i loro compatrioti all'estero.

A più di mezzo secolo dopo l'exodus del dopoguerra, le comunità degli emigranti originali sta diminuendo rapidamente ed i vari comitati si flagellano per dare vita a nuove iniziative che attraggano le nuove generazioni di friulani per conoscere le loro origini e quella parte della loro cultura che forse non realizzano, che esiste integrale il loro stessi. Siamo convinti che iniziative nel genere sportivo come questa della maglietta, avranno un effetto positivo nel riconnettare la nostra gioventù alle loro origini friulane.

Ringraziamo i direttori dell'Udinese Calcio per aver espresso così calorosamente i loro sentimenti a riguardo i friulani nel mondo e auguriamo loro un'eccellente campionato 2020-21 ■

The messages from the Ente Friuli nel Mondo, Udinese Calcio and the Regione Friuli Venezia Giulia complimenting the jersey gift to the Fogolârs Furlans around the world. The presentation kit included two promotional booklets by the Autonomous Region Friuli Venezia Giulia, one Food and Wine of the Region and the other Touring, tips, itineraries and destinations.

For further information, contact the editorial group of the Sot la Nape, the Committees of the Fogolârs or on the web site: www.turismofvg.it

ITA

Cari Amici dei Fogolârs,

Oggi più che mai è bello e importante sentirsi parte di una Comunità come quella formata da coloro che portano nel cuore la nostra Patria del Friuli.
Da tempo stavamo ideando un'iniziativa che potesse coinvolgere tutti i Fogolârs Furlans presenti nei 5 continenti con l'obbiettivo di rafforzare ulteriormente il legame storico e naturale dei friulani con l'Udinese Calcio, Club che con orgoglio dal 1896 è ambasciatore del Friuli e dell'intera Regione. Quest'anno l'idea a cui abbiamo pensato assume ancora più valore perché nonostante la lontananza e la difficoltà di viaggiare, ci permette di sentirci tutti più uniti.
Nella stagione 2020/21 scenderemo infatti in campo nelle gare di Serie A con questa maglia celebrativa dedicata al Friuli e a tutti i Friulani, con un'attenzione particolare a chi vive lontano e porta sempre il Friuli nel cuore.
Voi portate il Friuli nel Mondo, Noi Vi portiamo con noi.
Questa maglia è dedicata a Voi, nella speranza di incontrarVi presto a Udine.
Grazie alla collaborazione con PromoTurismoFVG, partner istituzionale del Club, sarà possibile vincere anche un soggiorno di una settimana in Friuli Venezia Giulia, per due persone, viaggio incluso. Nella lettera accompagnatoria troverete tutti i dettagli per partecipare.

Mandi e Alè Udin simpri!

ENG

Dear Friends of the Fogolârs,
Today, more than ever, it is lovely and important to feel part of a community like the one made up of those who carry our Friuli homeland in their hearts.
For some time now, we have been thinking about an initiative that would involve all the Fogolârs Furlans present in the 5 continents, with the aim of further strengthening the historical and natural bond of the Friulans with Udinese Calcio, a Club which since 1896 has proudly been an ambassador for Friuli and the entire Region.
This year, the idea we have come up with, takes on even greater importance because despite the distances involved and the difficulty in travelling, it allows us all to feel more united.
In fact, in the 2020/21 season we will be playing in the "Serie A" games with a commemorative jersey dedicated to Friuli and all the Friulans, focussing especial attention on all those who live far away and who always carry Friuli in their hearts.
You take Friuli all over the world, we take you with us!
This jersey is dedicated to all of you, in the hope of seeing you soon in Udine.
Thanks also to the collaboration with PromoTurismoFVG, the Club's institutional partner, it will also be possible to win a one week stay in Friuli Venezia Giulia, for two people, including travel. You will find all the details on how to participate in the accompanying letter.

Mandi and Alè Udin simpri!

AWAY KIT
2020/21

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it

A questo concorso possono partecipare tutti i soci dei Fogolârs Furlans.

Carissimi Amici,
siamo felici di contribuire a questa bella **iniziativa di Udinese Calcio** offrendo, al tifoso bianconero che vincerà il concorso, **un viaggio di una settimana in Friuli Venezia Giulia per due persone, comprensivo di biglietti aerei**. In questa confezione potrà trovare tutte le informazioni per partecipare.

Per il fortunato vincitore sarà l'occasione per trascorrere una settimana nella terra a cui è legato e per riscoprirne, insieme ai sapori di un'enogastronomia d'eccellenza, tutte le straordinarie bellezze: dal passato asburgico di Gorizia alle vestigia veneziane di Udine, dagli affreschi di Pordenone alla spettacolare bellezza di Trieste. Senza dimenticare i siti UNESCO di Aquileia, Cividale e Palmanova, le atmosfere di San Daniele del Friuli, le spiagge e la laguna di Lignano Sabbiadoro e Grado, oltre alla bellezza delle nostre montagne. Luoghi e sapori che sono presentati anche nelle due brochure che alleghiamo.

A presto in Friuli Venezia Giulia e Forza Udinese!

Il Team di PromoTurismoFVG

Dear friends,
We are delighted to contribute to this wonderful **initiative by the Udinese Calcio** football club by offering the fan who wins the competition **a one-week trip to Friuli Venezia Giulia for two, including all flight tickets**. All the information you need to participate can be found in this package.
The lucky winner will have a chance to spend a week in the region he is fond of and discover – as well as the excellent wine and food – all its extraordinary beauty: from the Habsburg past of Gorizia to the Venetian remains in Udine, from the frescos of Pordenone to the spectacular beauty of Trieste. And let's not forget the UNESCO world heritage sites of Aquileia, Cividale and Palmanova, the atmospheres of San Daniele del Friuli, the beaches and lagoon of Lignano Sabbiadoro and Grado as well as the beauty of our mountains.
We are also presenting these locations and flavours in the two brochures attached.
See you soon in Friuli Venezia Giulia and Forza Udinese!

Cjârs Amîs dai Fogolârs,
vuê plui di simpri al è biel e impuartant sintîsi part di une Comunitât tant che chê des personis che a àn tal cûr la nestre Patrie dal Friûl.
Al è di timp che o pensavin ce iniziative inventâ par podê cjapâ dentri ducj i Fogolârs Furlans presints intai 5 continents, cun chê di rindi ancjemò plui fuart il leam storic e naturâl dai Furlans cu la scuadre dal Udin, un club che, cun braùre, dal 1896 in ca al è ambassadôr dal Friûl e di dute la Regjon.
Chest an la iniziative che o vin organizât e à ancjemò plui valôr parcè che, di là des distancis e des dificoltâts che a son par viazâ, nus permet di sintîsi ducj plui unîts.
Inte stagjon 2020/21, cun di fat, o larìn in cjamp intes garis di Serie A cun cheste maie celebrative dedicade al Friûl e a ducj i Furlans, cuntune atenzion particolâr a cui che al vîf lontan e al puarte simpri il Friûl tal cûr.
Voaltris o puartais il Friûl tal mont, noaltris us puartìn cun nô.
Us vin dedicade cheste maiute cu la sperance di cjatâsi ducj in curt di gnûf a Udin.
In graciis de colaborazion cun PromoTurismoFVG, partner istituzionâl dal club, si podarà vinci une permanence di une setemane in Friûl – Vignesie Julie, par dôs personis, comprendût il viaç. Te letare di acompagnament o cjatais ducj i detais par partecipâ.

Mandi e Alè Udin simpri!

Gianpaolo Pozzo

AWAY KIT
2020/21

Presentiamo i messaggi inclusi con la maglietta omaggio dall'Ente Friuli nel Mondo, Udinese Calcio e la Regione Friuli Venezia Giulia che hanno completato il regalo inviato a tutti i Fogolârs del mondo.

La presentazione contiene anche due libretti dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, uno Cibi a Vini della regione e l'altro Girando, suggerimenti, itinerary e destinazioni.

Per ulteriori informazioni, contattate il gruppo editoriale del Sot la Nape, i Comitati dei Fogolârs o sul sito internet: www.turismofvg.it

FORZA UDINESE

The Friulian/Australian youth of our Fogolârs proudly unite in support of our Friulian team in the "Campionato Serie A". **UDINESE: ALÈ! ALÈ! ALÈ!**

SYDNEY: Christina Kennedy, grand daughter with *nonna* Lidia Gentilini Casetta.

NEW SOUTH WALES: Isabella Ornig-Riga, and friend Joshua Coric.

BRISBANE: Marcus Thorton (centre) with sister Pia and *nonno* Pio Martin all wearing the colours.

PERTH: Aimee Bolzicco, niece of Zeno Bolzicco and member of the Fogolâr Furlan.

DIMBULAH: Steven Schincariol in the colours with Deris Marin.

MELBOURNE: Sean Muzzolini

ADELAIDE: Felix Baldassi-Winderlich

CANBERRA: Stephen Solari

A TRIBUTE TO UDINESE CALCIO FROM OUR FOGOLÂRS

A tribute to the proud feeling that the Friulians of Australia have towards the Piccola Patria and particularly of having our football team present in the Serie A continuously for over half a century as well as for many previous years. Also, having been founded in 1896, for being one of the oldest clubs in continuous existence in the country.

As the family names of our grand children indicate in these pictures, we Friulians, easily integrate and fit in with the general population wherever our home happens to be in the world. This, together with our dedication to work, family and respect for others, make us very valuable and welcome members in those communities. The Fogolârs of Australia have played an important role in helping in the assimilation of their members and families into the Australian society. Not to be overlooked offcourse, was the primary role of the Fogolârs which was to maintain and celebrate our very distinct culture and in doing so we undoubtedly have injected a great deal of it into the Australian every day life. The great progress that the sport of football (more commonly knows as soccer in Australia) has made in our Country is testimony to this, where we, along with the other Italian communities and the other migrants in general, have made a major contribution to its success.

Our dream is that one day, in the not too distant future, we would be able to come and watch our Udinese team play right here in Australia. Lucio Rupil

IL CALENDARIO DEL FURLAN CLUB: “Salviamo le nostre tradizioni”

The front cover: next year’s calendar is on sale now.

Above all, it’s when facing the least expected criticism that the community spirit explodes. For the last 64 years the Furlan Club has been a point of reference for thousands of Italian- Australians, a cultural institution with its headquarters at Thornbury. In 2015 the Board decided to sell the property in Matisi Street and secure a lease for twenty years, with the option of renewal every five years; unfortunately, due to the heavy financial losses of the last few months, the Club was not able to meet its commitments and as a consequence it received a notice of default.

But the Furlan Club did not give up and the Committee continues to meet regularly via ZOOM to explore the dynamics of the fund raising plan that it initiated: the objective is to raise 100 thousand dollars.

“As we look to the future, we have already published the 2011 calendar with some well known faces of the Melbourne Friulian community titled ‘*Faces of the Furlan*’. The link to pre purchase is now available for all those who desire to assist the Club during this difficult period, explained Dario Bulfone, operations manager of the Club. “Meanwhile, we are searching for premises that can welcome us when we’ll resume our activities of keeping alive our traditions”.

The calendars of the Furlan Club will be delivered at the end of November; it is possible to purchase them on line on our web site: *https://furlanclub.com.au/product/faces-of-the-furlan-calendario/*

Translation LR

È *sopratutto di fronte alle critiche più inaspettate che esplode lo spirito comunitario. Negli ultimi 64 anni, il Furlan Club è stato un punto di riferimento per migliaia di italo-australiani, un’istituzione culturale nella sua sede a Thornbury. Nel 2015 il Comitato ha deciso di vendere l’edificio in Matisi Street ed assicurarsi un contratto di affitto ventennale, con possibilità di rinnovo ogni cinque anni; purtroppo, a causa delle gravi perdite economiche subite durante gli ultimi mesi, il Club non è stato in grado di pagare alcune rate, ricevendo di conseguenza una notifica di sfratto.*

Il Furlan Club però non si è ancora arreso e il Comitato continua a incontrarsi regolarmente sulla piattaforma ZOOM per esplorare le dinamiche della raccolta fondi a cui hanno dato vita: l’obbiettivo è di raccpgliere almeno 100mila dollari.

“Mentre guardiamo al futuro, abbiamo già pubblicato il calendario 2021 con alcuni volti noti della comunità friulana di Melbourne ‘Faces of the Furlan’. Il link per il preaccuisto è già disponibile per tutti coloro che desiderano assistere il Club in un periodo così delicato, ha spiegato Dario Bulfone, operations manager del Club. “Intanto, stiamo cercando una sede che potrà accoglierci quando ritorneremo in attività, mentre proviamo a salvare le nostre tradizioni”

I calendari del Furlan Club verranno consegnati alla fine di novembre: è possibile acquistarli al sito:

https://furlanclub.com.au/product/faces-of-the-furlan-calendario/.

Benedetta Ferrara

Three ladies keeping traditions alive. Potato gnocchi are commonly present in restaurant menus all over the country. Our culture is becoming more and more an integral part of the Australian, and many other parts of the world, cuisine. A couple of generations ago, very few non italians would have known about this simple but now very popular dish.

LE CANTERINE DEL FOGOLÂR A women's choir that kept tradition alive

By Dr Amelia M. Dozzi

In homage to his memory, on the occasion of the First Year Anniversary of his death, we remember Maestro Gianpiero Canil.

From 2007-2013, he was the Musical Director of Le Canterine del Fogolâr, a group of women that wanted to keep a musical tradition alive with their love of singing. The choir was formed at the Furlan Club, Melbourne, especially for the occasion of celebrating the 50th Anniversary of the Club. It continued on for six years.

More than 20 women, majority Friulian, some Venete and one Australian, initially joined the choir. Maestro Canil gave his whole -hearted support to teaching and working with the women so they could sing the traditional Friulian folk songs, plus Italian favourites and some English songs. We developed our own logo and Maestro gave his approval. He was patient with the group, many who had never had formal training in singing nor read music, and along the way showed his sense of humour that helped make the learning at the weekly practice sessions productive. Le Canterine added to Maestro Canil's responsibilities as he was the long-standing Musical Director of the male choir, the Coro Furlan, in Melbourne.

Le Canterine participated in Masses, pensioner's lunches, concerts, Christmas Carols and other events held at the Furlan Club; contributed to fund-raising appeals; sang at "Sagre Furlane" celebrations, Feste per La Repubblica d'Italia, community and church fairs and many aged care facilities. On several occasions, Le Canterine joined with Coro Furlan at special events such as the Festival of Choirs held in Daylesford. The Maestro would be busy dealing with the individual programs for each choir as well as a collective performance.

There were many social occasions shared with Maestro Canil and his wife, Silvana, an avid supporter of our group who encouraged us on when attending our performances. They are all pleasant memories.

Unfortunately, during 2012, more than five members of the group had to take a break from participation due to health matters, family commitments or travels overseas.

As summer of 2013 approached, Le Canterine made a difficult but a unanimous decision that singing at the December event of Christmas Carols at the Furlan Club, also together with Coro Furlan, would be our last performance. Maestro Canil respected our decision.

Combined performance by Le Canterine and Coro Furlan, directed by Maestro Canil, at the "Sagre Furlane" of the Furlan Club, Melbourne, 2012.

Cont. next page

In omaggio alla sua memoria, nell'occasione del primo anniversario della sua morte, ricordiamo il Maestro Gianpiero Canil.

A concert performance by Le Canterine with Director, Maestro Canil for the community at Bulleen Plaza, Melbourne, during Multicultural Week.

Dal 2007 al 2013, fu il Direttore Musicale delle Canterine del Fogolâr, un gruppo di donne che volevano mantenere in vita una tradizione musicale con il loro amore per il canto. Il coro venne formato al Furlan Club di Melbourne, particolarmente per l'occasione della celebrazione del 50simo Anniversario del Club. Continuò per sei anni.

Oltre a venti donne, in maggioranza friulane, qualche veneta e un'Australiana, inizialmente parteciparono al coro. Il Maestro Canil sostenne l'idea con tutto cuore, con le istruzioni e lavorando con le donne cosicchè potessero cantare canzoni folcloristiche friulane, in più qualcuna fra le favourite italiane e qualch'una in inglese. Disegnammo il nostro logo che fu approvato dal Maestro.

Era molto paziente con il gruppo, molte non avevano studiato scuola di canto e nemmeno di leggere musica, lungo la via dimostrava il suo senso umoristico che ci aiutava ad imparare durante le sessioni settimanali di pratica e nel renderle più produttive e piacevoli. Le Canterine aumentarono le responsabilità del Maestro Canil il quale era già da molto tempo Direttore Musicale del Coro Furlan di Melbourne.

Le Canterine davano prestazioni nelle Messe, pranzi per i pensionati, concerti, canti natalizi ed altri eventi nel Furlan Club. Contribuivano in appelli caritatevoli, cantavano nelle sagre friulane, feste della Repubblica Italiana, fiere comunitarie e delle chiese e in tante case di riposo. In tante occasioni Le Canterine si unirono al Coro Furlan in occasioni speciali come il Festival dei Cori di Daylesford. Il Maestro era occupatissimo con i programmi individuali dei due cori ed anche i programmi delle prestazioni collettive.

Ci furono molte occasioni sociali condivise con il Maestro e sua moglie, Silvana, un'avida sostenitrice del gruppo che ci incoraggiava quando attendeva le nostre prestazioni. Sono tante piacevoli memorie.Sfortunatamente, durante il 2013, oltre cinque membri del gruppo furono forzate ad una pausa dalla partecipazione causa motivi di salute, impegni di famiglia e vacanze oltremare.

Come l'estate del 2013 si stava avvicinando, Le Canterine presero la difficile ma unanime decisione che le prossime canzoni natalizie al Furlan Club assieme al Coro Furlan sarebbero la loro ultima prestazione. Il Maestro Canil rispettò la loro decisione.

When we use to eat the little corn cob. From a story by F. Guazzin from Lower Friuli. By Massimo Bianco

The term "*panoglete*", little corn cob is the commonly used name of a plant that has the characteristics of an asparagus and it is called "*la fronda fertile*".

A couple of species are known, *Equisetum arvense* and *Equisetum maximum.* The Equisetum are plants with cryptogram properties, they reproduce without producing flowers, by way of spores, like mushrooms, ferns and moss.

Panoglete can be translated to Italian as *panocchietta (*little corn cob*)*, is a name perfectly proper for these plants because their tip, where the spores are formed, rightly reminds us of the shape of a little cob. The children, in the little villages of Lower Friuli were always watchful to pick the little fruit and other wild spontaneous plants that grew in the fields, they knew them all. A particular property of the little cob was that they offered at maturity a pleasant thirst quenching liquid. The method was to remove the edible tip, the little sporing cob, remove the stringy part along the stem and suckle the liquid from it.

The Equisetum maximum was more sought-after because it was much larger and therefore with much more liquid than the Equisetum arvense.

Who knows if the modern children, hypernurished, computerised, super expert in play-stations, in electronic games, cellular phones etc, know what are those strange creatures that appear in the fields in springtime.

Continuing on the subject of our equisetum. In addition to the fertile part that develops the spores and the little cob, the same plant generates a sterile part as well, the so called equine's tail. Some times in the humid areas the vegetation appears to be dominated by these equisetums that look like minuscule trees. Both the fertile and the sterile parts of these equisetums are particularly considered medicinal plants with diuretic, haemostatic and mineral qualities. The fertile part of the equisetum maximum, with the little cobs and the stringy part removed, can also be used in the kitchen, cooked like asparagus.

The sterile parts, again of the equisetum maximum, are useful to polish hardwood and furniture ■

Quando si mangiavano le 'panocchiette". Da un racconto di F. Guazzin del Basso Friuli. By Massimo Bianco

***Il** termine "panoglete" che cresce nei fossi della Bassa Friulana è il nome comune di una pianta che ha le caratteristiche di un asparago e viene chiamato "la fronda fertile". Se ne conoscono almeno un paio di specie Equisetum arvense e Equisetum maximum. Gli equiseti, sono piante crittograme, si riproducono senza produrre fiori, mediante spore (come i funghi, le felci e i muschi).*

"Panoglete", che possiamo rendere in italiano come "panocchietta", è un nome perfettamente appropriato a queste piante perchè la loro cima, dove si formano le spore, ricorda proprio la forma di una piccola pannocchia. I bambini, nei piccoli paesini della Bassa Friulana erano sempre ben attenti a cogliere i piccoli frutti e i prodotti spontanei della campagna, li conoscevano tutti, una singolare proprieta' delle panocchiette, quella di offrire a maturità un fusto pieno di un'acquetta dissetante. Il metodo era quello di togliere la commestibile parte terminale, proprio la panocchietta sporifera, togliere le cartilagini lungo il fusto e poi via, a gara, a succhiare quei teneri fusticini.

L'Equisetum maximum era il più ricercato perche molto più grande e quindi con molto più liquido dell' Equisetum arvense. Chissa se i moderni bambini ipernutriti, compiuterizzati, super esperti di play-stations, di giochi elettronici, di telefonini, sanno che cosa sono quelle strane creature che spuntano nei campi a primavera.

Continuando ora il discorso sul nostro equiseto. Oltre alla fronda fertile, quella che sviluppa le spore e la panocchietta, la stessa pianta genera anche una fronda sterile, la cosiddetta coda cavallina. A volte nei luoghi umidi il ricoprimento vegetale appare dominanto da questi equisetisterili che sembrano minuscoli alberi. Sia la fronda sterile che la fertile di questi due equiseti in particolare sono considerate piante medicinali con propietà diuretiche, emostatiche e rimineralizzanti. Le fronde fertili dell'equiseto massimo, tolte le panocchiette terminali e tolte le cartilagini, possono essere utilizzate anche in cucina, cotte come gli asparagi. Le fronde sterili, poi, sempre dell'equiseto massimo, servono per levigare legni duri e lucidare mobili ■

Le Canterine del Fogolâr

Maestro Canil and Choir Co-Ordinator, Amelia Dozzi, decided that as a legacy and parting gift to all choir members, supporters and the Furlan Club, they would publish a songbook containing all the Friulian, Italian and English songs that had been part of the repertoire of Le Canterine del Fogolar. As a result, a lovely booklet was produced, with the logo of Le Canterine on the cover. Copies of the book were sent to all Furlan Clubs in Australia, to the Ente Friuli nel Mondo and to several Italian aged care facilities in Melbourne.

Thank you, Maestro Canil, you are fondly remembered by all Le Canterine del Fogolar. It is not unusual that now and then some of us start to sing what you taught us as we instantly break into our parts - soprano, alto, tenor - and recall your instructions ■

Il Maestro Canil a la coordinatrice del coro, Amelia Dozzi, decisero che come lascito e regalo di riconoscenza per tutti i membri dei cori, sostenitori ed il Furlan Club, di pubblicare un libretto contenente tutte le canzoni friulane, italiane e inglesi che fecero parte del repertorio delle Canterine del Fogolâr. Il risultato fu un bellissimo libretto con il logo delle Canterine sulla copertina. Copie del libretto furono spedite a tutti i Fogolârs dell'Australia, alla Regione Friuli Venezia Giulia ed all'Ente Friuli nel Mondo unitamente a diverse case di riposo italiane di Melbourne.

Grazie Maestro Canil, remarrai affezionatamente nelle memorie delle Canterine del Fogolâr. Non è inconsueto che di quando in quando alcune di noi intoniamo quello che ci hai insegnato e immediatamente ci diamo alle nostre parti, soprano, alto e contralto ricordiando le tue istruzioni ■

FROM OUR READERS

HOBART (TAS).
Hi Mirella & squadra,
Nice to hear that you're surviving these crazy times and hope you're all enduring the effects.I always read with interest the editions of "Sot la Nape" and have particularly enjoyed the latest with Ciro's article. I'm not sure if you're aware that his oldest son Claudio lives in Tasmania about 1.5 hrs south of us and if you have a spare copy it would be nice if you could send him one. His address is:267 Stormlea Rd Highcroft TAS 7183. We are all well and have become well established here in Tassie. We now have Madalene, Margret, Marina and families living in the state ....it's much safer here now than everywhere else in that bigger island north of us ! Melinda is still entrenched in Taree. Hope you're all well too and that you continue putting up with the old Interista !!
Best wishes to all.
Mandi Ennio & Cathy

---

19 June 2020
Bulleen, Victoria
Dear Mirella, thank you for all your wonderful work. Please find enclosed the subscription fee for the Sot la Nape magazine.
Sadly I notify you that my dear husband Marino passed away in April so I would dearly love to continue receiving the magazine with great pleasure.
Best wishes to you all at the Fogolar Furlan NSW.
Sincere regards.Elisabetta Pase (Betty).

HIGHCROFT (TAS)
Salve Lucio,
I Was very glad to receive a copy of the magazine the other day, I have been reading it keenly. Thank you very much. I enjoyed particularly your article. It addresses the challenges Ciro had to deal with in his younger years. Those which I would have overheard as a youngster, during the many discussions with paesani who visited, but without appreciating the seriousness of those situations. You may recall such occasions yourself.
I have always been aware of the magazine and it was always the target of searches whenever we were at mum's.
I am interested to subscribe to receive a copy regularly. I will endeavour to pay by bank transfer if this is ok. (Please advise of any requirements.)
On a personal note I sincerely thank you for the assistance you give to Clelia, particularly under present conditions.
I hope that travel will be possible soon and look forward to catching up.
Kind regards and auguri Claudio Pomare.

FRANCA SOLARI. Belconnen (ACT)
Hi Mirella,
Who would have thought that this pandemic would have gone on for so long and the end is still not in sight. I so miss our gatherings. We had booked a Mediterranean Cruise for late August but had to defer until some time next year and even that seems optimistic.
Well done to getting Sot la Napa out under these trying conditions. I've paid for our subscription (E Solari Sub.) I made the goulash recipe the other night when Aidan and Sienna were over. Very tasty! I was hoping there would be some left over.
How are you all? We are all well, just not doing much.
Mandi and Take Care
Franca and Eligio

DAI NOSTRI LETTORI

Hello readers of Sot la Nape
By now you would have received Volume 18 of Sot la Nape and I hope you all enjoyed reading the various articles, as much as our team enjoyed putting it together. At this point in time we are all experiencing enormous changes in the way we live due to the Corona Virus and it is for that reason that I would like to extend to you on behalf of Angelo Donati, Lucio Rupil, John Colussi and myself our warmest regards and best wishes. To those of you who are in Sydney I miss our little get togethers, especially playing cards.
Please stay safe.
Mandi, Mirella. FOGOLAR FURLAN NSW

Thank you Mirella
It is a strange time indeed!
I wanted to let you know my parents both turned 90 this year. I am attaching a picture. Of course with covid19 we didn't have a party for Dad and just dropped a cake off on the day. It was April and right in the middle of lockdown. Mum fared better. We had a small family gathering at their place in July and celebrated both birthdays then. My sister and her family joined in on Whatsapp which was fun. No big do or restaurant but just glad we could do something.
I also wanted to let you know how much we all enjoy the magazine. Mum and Dad particularly love it and it has been all the more important at the moment with everyone keeping up the social distancing.
Hope you are doing well, stay safe,
Romana Toson

Amos and Norma Toson, don't look anywhere near their age. They have been happily married for 58 years.
Well done and see you at your 100th celebrations.

MOSS VALE, NSW
Good evening Mirella
This evening I direct credited my contribution to the Fogular Furlan account. Would it be possible for you to receipt us in our business name – Lenarduzzi Builders Pty Ltd? This is to renew our subscription to your wonderful magazine and perhaps go a little way to helping you for next year's publications. We love everything about the magazine and I have particularly enjoyed the addition of recipes. Thank you for all you do.
Kind Regards
Gabrielle and Philip Lenarduzzi.