

Sot la Nápe



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Magazine of the Fogolâr Furlan NSW
in association with the
Fogolârs Furlans of Australia
Issue 27, October 2023

EDITORIAL NOTES

With the Anniversary Celebration of the Adelaide Fogolâr, we'll have the pleasure of meeting the President of the Ente Friuli nel Mondo, Loris Basso, on his first trip to Australia. We all hope to make a memorable impression with our cultural affiliation with our native land or that of our origins. We are sure all our members are welcoming his visit and those who will have the chance to meet him, will do the utmost to make that impression.

We conclude the article on the Railway Line Sacile-Gemona with the very interesting personal story of Nilo Filippetto. It is a wonderful living memory by our reader that grew up living only eight meters from the tracks. Couldn't be more personal than that, thanks Nilo.

The scoop in this edition is the article by Fred Martin, about the only Friulian Saint of the recent centuries.

San Luigi Scrosoppi, Patron of footballers (calcio). He conducted his pious charitable and humanitarian work in Udine where he was born and he is buried. He encouraged and helped disadvantage children to practice sport in particular football.

Ippolito Nievo, novelist, poet and patriot, was not a Friulian by birth but he dedicated some of his major work to the Friulian country side where he spent a lot of his early years. One of my favourite Italian authors who in my opinion ranks with the greats. Unfortunately his life was tragically lost prematurely.

We call to our past contributors to find their passion for our culture and bring it out by helping us in the efforts to continue the publication of our magazine. Naturally that appeal is even more so extended to other young Friulo-Australians to become involved, even with simple ideas that we can explore together.

Tiziano Cimador, photographer, explorer and naturalist, has kindly allowed us to use his images of the world he has explored. He explores the forests harmed with only the camera and a powerful zoom lens, shoots and rarely misses.

An interesting article is the result of his generosity. Grazie Tiziano.

NOTE REDATTORIALI

Con le celebrazioni dell'Anniversario del Fogolâr Furlan di Adelaide, avremo il piacere di incontrare il Presidente dell'Ente Friuli nel Mondo, Loris Basso, durante la sua prima visita in Australia. Tutti speriamo di creare una buona impressione con il nostro attaccamento culturale alla nostra terra nativa o quella delle nostre origini. Siamo sicuri che i nostri membri saranno entusiasti della sua visita e coloro che avranno l'opportunità di conoscerlo faranno del loro meglio per lasciare tale impressione.

Concludiamo l'articolo sulla linea ferroviaria Sacile-Gemona con l'interessante storia personale di Nilo Filippetto. È una memoria vivente e meravigliosa del nostro lettore che trascorse la sua gioventù abitando a soli otto metri dai binari. Non poteva essere più personale di ciò, grazie Nilo.

La 'scoop' di questa edizione è l'articolo di Fred Martin sull'unico Santo Friulano dei secoli recenti.

San Luigi Scrosoppi, Santo Patrono dei calciatori. San Luigi condusse la sua Pia caritatevole ed umanitaria carriera a Udine dove nacque e fu sepolto.

Ippolito Nievo, autore, poeta e patriota, non era friulano di nascita ma dedicò una buona parte dei suoi scritti al territorio friulano dove trascorse una buona parte della sua gioventù. Uno dei miei autori favoriti, in mia opinione a livello dei più famosi autori italiani. Sfortunatamente la sua tragica scomparsa avvenne prematuramente.

Appelliamo ai nostri contributori del passato di ritrovare la loro passione per la nostra cultura ed aiutarci per continuare la pubblicazione della nostra rivista. Naturalmente l'appello è esteso a tutti coloro che hanno sentimenti verso la cultura delle loro origini.

Tiziano Cimador, fotografo, esploratore e naturalista, ci ha permesso generosamente di usare le sue immagini del mondo che ha esplorato. Esplora le foreste armato solo con la macchina fotografica ed un potente obiettivo, spara e raramente sbaglia. Un'interessante articolo, il risultato della sua generosità. Grazie Tiziano.



MERRY CHRISTMAS

And HAPPY NEW YEAR



The Sot la Nápe team wishes to convey our readers together with their families, the best 'Auguri' for the coming celebrations in the true Spirit of Christmas and a Happy prosperous New Year.

THE FRONT COVER Photos by LR 2019.

Art and craft under the canopy; encounter on the trekking trails of the Friulian mountains.

The useful conversion of an otherwise useless stump, inspired an unknown crafts-person to produce an adorable religious artefact. Based on the typical chapels located on the side of many roadways, with a religious icon in them.

These little Temples' history appears to have originated as far back as the Egyptian civilisation times. The tradition of erecting them expanded in the Roman era and was further diffused by the conversion to Christianity. They contain a religious image or statue to remind the passers by of their faith and to provide a place to gather their thoughts and maybe have a little rest on their voyages, usually on foot.

INSIDE

Editorial notes	p.2
FF Association of Australia Conference	p.4
Furlan Club Melbourne;	
Adelaide young group visit	p.5
Railway Line Sacile-Gemona	p.6
Friulian Saints	p.8
Ippolito Nievo "Il Friuli"	p.12
Famee Furlane Toronto 90th Anniversary	p.14
A call to our past contributors	p.15
Dimbulah FF; cocoa in Australia	p.16
Tiziano Cimador; Friulian naturalist	p.18
Sot la Nape; the local connection with our origins	p.21
Friuli; the best kept secret in Europe	p.23
Back page	

Sot la Nape

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

*Angelo Donati: President and Coordinator
angelodonati27@gmail.com*

*Lucio Rupil: Acting Editor, Designer and Producer.
lrupil1949@gmail.com*

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

Regular columnist and collaborators:

*Federico Martin
Massimo Bianco
Daniel Vidoni*

INFINE PRINTING

Printed at :

The chapels (*Maine*) are in different sizes, from tiny little coves, some times part of a retaining wall, to small churches complete with a small alter. They are located somewhat remote from the villages or built up areas as they are designed to provide that pause very often welcomed by the travellers.

The one pictured in the front page is definitely one of the, if not the smallest you would encounter but, when my wife and I came across it, it had exactly the effect intended. We paused, admired the craft work and the inspiration that someone had in coming up with the idea of creating such a spiritual icon in the middle of the forest. Its a perfect environment to gather your thoughts and reflect on your faith in complete silence with nature's beauty surrounding you.

We came across the tiny temple in 2019 during one of our many walks in the Carnian alpine trails. They lifted our spirits and our physical wellness in leaps and bounds. I recommend them to everyone visiting our Friuli.

Mestieri ed arte sotto la calotta; incontro sui sentieri delle montagne del Friuli.

L'uso di un altrimenti inutile ceppo ha inspirato un'artista sconosciuto di produrre un'adorabile opera religiosa. Basata sulle piccole cappelle situate ai lati di molte strade, contenenti un icone religioso.

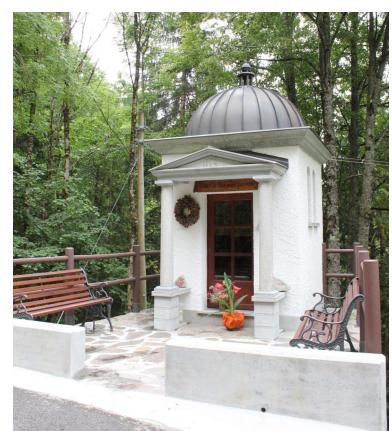
La storia di questi piccoli tempietti risale ai tempi degli Egizi secondo le ricerche. La tradizione di erigerli fu espansa nell'epoca romana e fu inoltre ancora diffusa dopo l'introduzione del Cristianesimo. Contengono un'immagine o una statua religiosa per ricordare ai passanti della loro fede and provvedere un posticino per raccogliere i loro pensieri ed per fare una sosta nei loro viaggi, solitamente a piedi.

Le cappelle (Maine) appaiono in una grande varietà di grandezza, da piccole alcove inserite in un muro di sostegno a piccole chiese complete con altare. Si trovano distanti dai villaggi o centri abitati avendo lo scopo di provvedere quella sosta molte volte desiderata dai viaggiatori.

Quella rappresentata in prima pagina è una delle, se non la più piccola ma, quando io e mia moglie la trovammo, ebbe esattamente l'effetto inteso. Abbiamo sostato, ammirato il lavoro artistico e l'ispirazione che qualcuno ebbe nell'idea di produrre un'icone spirituale nel mezzo della foresta. È un ambiente perfetto per riflettere sui pensieri e sulla fede in silenzio assoluto, circondati dalla splendida natura.

Ci imbattemmo con il tempio in miniatura nel 2019 durante una delle nostre frequenti camminate nelle foreste delle Alpi carniche. Tali elevarono i nostri spiriti ed il nostro fisico notevolmente.

Le raccomando a tutti i visitatori del nostro Friuli.■



Roadside Chapel recently erected and perfectly fitted out for the intended purpose.

Adelaide: FOGOLÂRS FURLANS CONFERENCE 2023

Concurrent with the Adelaide Fogolâr Furlan 65th Anniversary



On the occasion of the 65th Anniversary of the Fogolâr Furlan - Adelaide, the Referent of the Association of Fogolârs Furlans of Australia, Federico Martin, with the support of the President of Adelaide's Fogolâr Furlan, Cav. Marisa Baldassi, has convened a Conference of all the said Association's Presidents. The Conference will be held at the Adelaide FF premises in Felixstow on Saturday 2nd of December 2023. The Anniversary luncheon will then follow on Sunday 3rd of December.

All Presidents or nominated delegates have been invited to attend the Conference and the planned anniversary celebrations.

One of the special guests will be the President of Ente Friuli Nel Mondo, Loris Basso. This will be the first time that Mr Basso visits Australia. He will also be visiting some of the other Fogolârs in Sydney, Melbourne and Perth and meet with the Furlan members.

In occasione del 65simo Anniversario del Fogolâr Furlan - Adelaide, il Referente dell'Associazione dei Fogolârs Furlans dell'Australia, Federico Martin, con il sostegno della Presidente del Fogolâr Furlan di Adelaide, Cav. Marisa Baldassi, ha convocato una Conferenza dei Presidenti della sopranominata Associazione.

La Conferenza verrà tenuta al FF Adelaide presso la sede di Felixstow il sabato 2 dicembre 2023.

Il pranzo dell'Anniversario seguirà domenica 3 dicembre.

Tutti i presidenti o i loro rappresentanti sono invitati ad attendere la Conferenza e le celebrazioni in programma.

L'ospite d'onore sarà il Presidente dell'Ente Friuli nel Mondo, Loris Basso. Questa sarà la sua prima visita in Australia. Visiterà anche altri Fogolârs a Sydney, Melbourne e Perth per incontrare alcuni membri.

THANK YOU - GRAZIE.

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

SUPPORT *Sot la Nápe*

Our magazine is not-for-profit and our team are volunteers, however the printing and postage costs have to be met and are primarily covered by donations, subscriptions and by the major contribution from the "Ente Friuli nel Mondo" and the "Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia".

Send us just \$25 annually by direct deposit to: Fogolâr Furlan NSW. BSB 062-147, Account: 1025 0286.

Or cheques may be sent to: Fogolâr Furlan NSW PO Box 211, Moorebank NSW 1875 Aust.

PLEASE SUBSCRIBE FOR 2024

FOGOLÂR FURLAN MELBOURNE

Recently a group of young Friulians had a reunion with some compatriots and friends at the Furlan Club.

After a networking meeting with some Directors of the Club to discuss and exchange ideas to better welcome the new immigrants from Friuli and other regions of Italy, the group animated by Giovanni Freschi of the Adelaide Fogolar Furlan, stayed back for a delicious dinner in the bistro of the Club in 1 Matisi Street.

To gladden the evening, members of the Choir were present who during dinner entertained the guests with popular "villotte Friulane".



Un gruppo di giovani nuovi arrivati, membri della delegazione del Fogolar Furlan di Adelaide, con la Presidente Patrizia Corelli e Membri del Comitato Direttivo del Furlan Club di Melbourne.

Foto di Fabio Chiodo.

"Recentemente un gruppo di giovani Friulani si sono riuniti con i loro paesani e amici nel Furlan Club di Melbourne.

Dopo un incontro di networking con i dirigenti del Club per discutere e scambiare idee su come meglio accogliere i nuovi emigrati dal Friuli e da altre regioni d'Italia, il gruppo, animato da Giovanni Freschi del Fogolar Furlan di Adelaide, si soffermò per una deliziosa cena nel Bistro del sodalizio Friulano di 1 Matisi Street.

A rallegrare la serata erano anche i componenti del Coro Furlan che durante la cena intrattennero gli ospiti con canti e villotte Friulane."■

FM



Santuario della Madonna di Castelmonte (UD).

MADONE DI MONT

By Alex Borean (2023)

*Madone di mont
parsé sta attrazion
i soi un furlan
vignut infont dal mont.*

*Madone di mont
i soi rivât
davant di te
mi soi inginoglât.*

*Madone di mont
no sai preá
disi su il Rosari
al è come recitâ.*

*Madone di mont
no sta vaî
par chestu omp vecju
cal fa fadia a capî.*

*Madone di mont
imbastin na
conversazion
ti mi as sorridût,
si vin capît benon.*

*Madone di mont
i ai da partî
content di essi stât cullí.*

*Madone di mont
no soi pí chel,
il plasê di rivioditi
al è stât il pí biel.*

*Madone di mont
no lasâmi besoul,
voi guadagnâ la to
amicizie
e encje il to amour.*

*Madone di mont
Regine di cheste biele
valade,
benedís si ti as temp,
ancje la me contrade.*

*Madone di mont
ven cun me in Australie,
ti amírin di sigûr
noaltris migrans,
pure plebaglie.*

RAILWAY LINE SACILE-GEMONA



Following the search request by Francesco Busetto of Maniago (PN) published in the last edition of Sot la Nape for anyone that may have travelled on the railway line, one of our readers/members has come forward with real living memories on the subject.

Couldn't be any more real than those of Nilo Filipetto who was born and grew up adjacent the very line.

Nilo responded directly to Francesco Busetto and to us: "I read your article in SOT LA NAPE issue 26 May 2023 about your interest in knowing any information about this railway line.

If you would like more information or if I can help by answering any questions then please feel free to email me".

I was born in 1938 in Fanna (PN). My father Mario Filipetto was working on a farm in the area like most others at the time. He then saw an advertisement in the local paper from the Railways Department looking to employ local men to carry out maintenance on the line from the Colvera River to the Meduno River, so he applied and was given a position on the team. Included in the employment conditions they offered him to rent the Casello 36 in Fanna for him, his wife



The Filipetto "Australian" brothers, Italo, Nilo and Roberto.
To note: Italo served in the Committee of the Fogolar Furlan Sydney in the early years of the Club.

and six siblings.

Dad worked on the rail line for thirty years from the early 1930's. Myself and the five brothers and sister were raised in the Casello which was only eight metres from the line. The rent was 3000 Lire per month.

In seguito alla richiesta di Francesco Busetto di Maniago (PN) pubblicata nella precedente edizione del Sot la Nape, per qualcuno che avesse viaggiato sulla linea ferroviaria, uno dei nostri lettori/soci si è fatto avanti con memorie viventi sul soggetto. Non potevano essere più reali di quelle di Nilo Filipetto che nacque e crebbe adiacente alla linea.



Nilo ha risposto direttamente a Busetto e anche a noi: "Ho letto l'articolo nel Sot la Nape, edizione maggio 2023, a riguardo il vostro interesse di avere informazioni circa questa linea ferroviaria. Se desiderate altre informazioni oppure se posso aiutare rispondendo ad altre domande, per favore scrivetemi via email".

Sono nato nel 1938 a Fanna (PN). Mio padre Mario Filipetto lavorava nella campagna della zona come tanti altri a quei tempi. Poi vide un annuncio nel giornale locale dell'azienda delle ferrovie che cercavano personale del posto per condurre manutenzione nella linea dal fiume Corvera al fiume Meduno, lui fece domanda e fu impiegato nella squadra. Incluso nelle condizioni di impiego gli offrirono di affittare l'appartamento nel Casello 36 di Fanna per lui, la moglie ed i sei figli.

Mio padre lavorò sulla linea per trent'anni, dai primi anni trenta. Io e gli altri cinque fratelli e sorelle fummo allevati nel Casello che distava solo otto metri dai binari.

La quota di affitto era di 3,000 Lire al mese.

Il treno passava 6-8 volte al giorno iniziando a Gemona alle 5:30 e ultimando a Gemona alle 22:00. I treni erano propulsi da locomotive a vapore fino ai tardi 30' primi 30' per poi essere rimpiazzate da moderne diesel motrici.

Viaggiai sulla linea diverse volte per recarmi a Gairine a visitare i nonni. La linea era usata da molti pendolari che si recavano a lavorare nelle coltellerie di Maniago. Altri erano casuali che si recavano a trovare parenti.

Vivendo nel piccolo appartamento al primo piano, con mamma, papà e sei bambini, come potrete immaginare, era difficile, ma fecimo del nostro meglio ed eravamo una famiglia felice.



The Casello after the 1976 earthquake.

There were 6-8 runs per day starting at Gemona at 5:30am and finishing there at 10pm. The trains used steam locomotives up to the late 20' early 30' until they were replaced by modern Diesel ones. I travelled on the line many times to Gairine to visit my grandparents.

There were many regular commuters on the Sacile-Gemona trains, the majority were people working in the "Coltelarias" (knives and scissors factories) in Maniago. Others were people visiting relatives.

Living and growing up in the small apartment on the first floor of the Casello, with mum and dad there were six siblings, four brothers and two sisters as you can imagine was difficult but we made the best of it and we were a happy family.

My two older brothers and myself emigrated to Australia, the younger brother and the sisters remained and settled in Fanna and Aviano. The remaining brother passed away in 2015, one of my sisters lives in Fanna close to the old family home near the railway.

One of my vivid memories of the line is seeing many soldiers during WWII on the trains travelling to Gemona to the "Polveriera" (munitions dump), it was only during the day.

In 1956 I left Fanna bound for Australia to reach my two older brothers in Sydney. My mum thought to send us all to Australia before having to do compulsory National Service in the Army. On the occasion of my first trip back to attend my mother's funeral in 1973, I was held up at immigration due to not having done the Service, luckily by then I had obtained Australian citizenship and avoided any issues.

My brothers and I didn't have career paths in those days, it was important to have a job and earn a living as we came here with nothing like most others. We started work in the building industry as bricklayers or concreters and kept ad it all our working lives.



The section maintenance gang, Mario Filipetto standing with wine glass (got di chel bon) in hand.

On the sea trip from Genoa to Sydney there was also another friend from Fanna, his name was Remo, I can't recall his surname. We kept company for 33 days but he got off at Melbourne and we didn't stay in contact. He may have had some stories on the rail line as well.■

I miei due fratelli maggiori, Italo e Roberto ed io, emigrammo in Australia, il fratello minore e le due sorelle rimasero in Friuli a Fanna ed Aviano. Il fratello rimasto morì nel 2015. Una delle sorelle abita a Fanna vicino alla vecchia casa di famiglia in prossimità della ferrovia.

Una delle vivide memorie della linea è del vedere tanti soldati viaggiare nei treni durante la seconda guerra mondiale. Andavano a Gemona nella polveriera ed era solo durante il giorno.



Mario Filipetto in front of the Fanna –Cavazzo Casello Home for the Filipetto brothers before emigrating to Sydney.

Nel 1956 lasciai Fanna con destinazione Australia per raggiungere i miei due fratelli a Sydney. My mamma pensò di mandarci in Australia per evitare di fare servizio militare. Nell'occasione della mia prima visita per attendere il funerale della mamma nel 1973, fui brevemente detenuto dalle guardie di frontiera per non aver prestato il servizio di leva, fortunatamente allora avevo già ottenuto la cittadinanza australiana che mi evitò alcune grane.

I miei fratelli ed io non avevamo mestieri a quei tempi, era importante di aver lavoro e guadagnare da vivere causa che arrivammo con niente come la maggioranza degli altri. Cominciammo a lavorare nell'edilizia come muratori e cementisti e continuammo per il resto della nostra carriera.

Nel viaggio via mare da Genova a Sydney, c'era un conoscente ed amico di Fanna, si chiamava Remo ma non ricordo il cognome. Ci facemmo compagnia per 33 giorni ma lui scese a Melbourne e non ci tenemmo in contatto. Anche lui potrebbe avere dei racconti sulla ferrovia .■

Nilo Filipetto



FRIULIAN SAINTS

SANTS FURLANS

It is said that Friulian Saints are very rare and that the few are hardly known in the world today. With this in mind, I set about researching this fact and I was surprised to find out that from the Middle Ages, that is from the year 1200 when Saint Paulinus II of Aquileia lived, there has been only one other saint born in Friuli. His name is St. Luigi Scrosoppi who was born in Udine on the 4th of August 1804 and died in the same Friulian city on the 4th of April 1884. His remembrance date was deemed by the Church of Rome to be the 3rd of April, which coincidentally also happens to be the very date on which the Friulian world celebrates the foundation of the Friulian Patriarchy "La Fieste de Patrie dal Friûl".

Who was St. Luigi Scrosoppi

Luigi Scrosoppi was the youngest of three children born to Antonia Lazzarini and a well-known Udinese jeweler of those times by the name of Domenico Scrosoppi. Luigi and his brothers, Carlo and Giovanni-Battista, all entered the seminary in Udine and became priests. Carlo, the first born, who was 12 years older than Luigi, was a great example to his young brothers, eventually guiding and mentoring them in their religious vocations. Luigi Scrosoppi entered the seminary where he was ordained, first as a deacon and then, on the 31st of March 1827, as a priest. He celebrated his first Holy Mass in Udine assisted by his two brothers.

Refuge for the afflicted

Friuli, being a border region of Italy vacillated between the dominions of Austria and France. The people of the region were oppressed and in constant conflict and warfare. Friuli at the time was also hit in quick succession by drought, famine, typhus and smallpox. The sight of much misery, complete poverty and the large number of orphans that were left homeless and destitute had a lasting effect on Luigi and Carlo who in 1829 set about running an orphanage which rapidly filled with those poor wretched souls. Working day and night and with some charity from those able to give, the Scrosoppi brothers eventually managed to buy and extend the orphanage. Seeing the constant and growing need for more lodgings, in 1831 they opened a shelter for girls and young women who found themselves abandoned, afflicted, malnourished and homeless. Luigi went into the streets of Udine and surrounds begging for alms and working as a laborer and slowly managed to build other houses and schools for the orphans.



St. Luigi Scrosoppi
Patron Saint of footballers.

Si dice che di Santi Friulani ce ne sono pochi e che questi sono anche meno conosciuti nel mondo. Con ciò in mente mi sono dato alla ricerca e ho constatato che dal Medioevo in poi, cioè dall'anno 1200 quando visse San Paolino II di Aquileia, di santi nati in Friuli ce ne solo uno. Colui si tratta di San Luigi Scrosoppi che nacque a Udine il 4 agosto 1804 e morì nella stessa città Friulana il 3 aprile 1884. La data della sua ricorrenza è stata stabilita dalla Chiesa di Roma per il 3 aprile, proprio il giorno in cui ogni anno si festeggia anche la fondazione della Patria del Friuli.

Chi era Luigi Scrosoppi

Luigi Scrosoppi era il più giovane di tre figli di Antonia Lazzarini e di un noto gioielliere Udinese di quei tempi, Domenico Scrosoppi. Luigi e i suoi fratelli, Carlo e Giovanni Battista, si fecero tutti e tre preti. Carlo, il primo nato, che era 12 anni più vecchio di Luigi, fu di grande esempio ai suoi giovani fratelli guidandoli eventualmente alla loro vocazione religiosa. Luigi Scrosoppi entrò a studiare nel seminario di Udine dove eventualmente fu ordinato, prima come diacono e poi il 31 marzo 1827 come prete, celebrando la sua prima Santa Messa nella cattedrale di Udine assistito dai suoi fratelli.

Rifugio per gli afflitti

Il Friuli, essendo zona di frontiera, in quei tempi vacillava fra il dominio austriaco e quello francese provocando così costanti conflitti e guerriglie. La regione fu anche colpita in rapida successione da siccità, carestia, tifo e vaiolo. La vista di tanta miseria, completa povertà e il gran numero di orfani, ebbe un effetto duraturo su Luigi e Carlo che nel 1829 si misero a gestire un orfanotrofio che subito si riempì. Lavorando giorno e notte e con tanta carità, eventualmente arrivarono a comperare ed anche ad estendere l'orfanotrofio. Vedendo questa costante e crescente necessità, nel 1831 essi aprirono anche una casa d'accoglienza per bambine e giovani donne che si trovavano abbandonate, afflitte, malnutrite o mal accompagnate. Luigi andava per le strade chiedendo elemosina e lavorando come manovale e pian piano arrivarono a costruire altre case e scuole per le loro orfanelle e destituite.

The Sisters of Providence

Together with a group of women whom they had helped in the past, Luigi and Carlo Scrosoppi founded the order of the **Sisters of Providence** under the patronage of St. Cajetan of Thiene. The nuns devoted themselves to teaching the orphan girls basic academic subjects and household chores such as sewing and cooking. This congregation of nuns was eventually formally approved and blessed by Pope Pius IX on the 22nd of September 1871.

In 1846 Luigi joined the Oratory of Saint Filippo Neri, a congregation dedicated to charity and the education of the poorest people in the community. On the 4th of October 1854, Luigi finished work on a halfway house for abandoned girls. On the 7th of March 1857, he founded a school and home for deaf-mute girls and another home, called Casa Della Provvidenza, for unemployed former students of his institutions.

During the last years of his life, Luigi Scrosoppi dedicated himself entirely to working in hospitals with the sick and the poorest of patients.

His motto was "Work, suffer and be silent".

He passed away on the 3rd April 1884 at almost 80 years of age after three months of illness and was buried in his hometown of Udine.

The first miracles

Miraculous healings through Luigi's intercession were reported within a few days of the Saint's death: one of these was the return to full health of a dying child. The process of declaring a Saint is long and elaborate. For St. Luigi Scrosoppi this began on the 27th of February 1964, 80 years after his death, when Pope Paul VI declared him a **Servant of God** and then on the 12th of June 1978 the same Pope confirmed him **Venerable**. He was then **Beatified** by Pope John Paul II on October 4th 1981 who finally **Canonized** him and proclaimed him a **Saint** on June 10, 2001.

The miracle that ensured his canonization occurred in 1996, when a young catechist from Zambia, Peter Changu Shitima, was at home, dying of AIDS, an endemic disease in many parts of the world. The doctors who assisted him had declared that nothing more could be done for the young man. He had reached the end of his life.

Peter's parish in Zambia began to pray for him to Blessed Louis Scrosoppi because he was his favorite figure, the one with whom he identified. On the night of October 9, 1996, Peter dreamed of Luigi Scrosoppi and the next morning he woke up feeling completely healed. One of the doctors involved in the case, Dr Pete de Toit, said: 'I had sent him home because he was terminally ill, and he came back in full health.' Doctors involved in the case agreed that there was no medical explanation for Peter's full recovery to health. The Pope recognized that what had happened could only be a miracle.

Suore della Provvidenza

Con un gruppo di donne che nel passato loro avevano aiutato, Luigi e Carlo Scrosoppi fondarono l'ordine di suore della Provvidenza sotto il Patrocinio di San Gaetano da Tiene. Esse si dedicarono a insegnare alle orfanelle soggetti accademici di base e lavori domestici come cucire e cucinare. Questa congregazione di suore fu poi finalmente approvata e benedetta da Papa Pio IX il 22 settembre 1871.

Nel 1846 Luigi entrò a far parte dell'Oratorio di San Filippo Neri, una congregazione dedicata alla carità e all'istruzione dei più poveri. Il 4 ottobre 1854 Luigi terminò i lavori alla casa di soccorso per ragazze abbandonate. Il 7 marzo 1857 fondò una scuola e casa per ragazze sordomute e un'altra, chiamata Casa Della Provvidenza, per le sue ex studenti disoccupate. Negli ultimi anni della sua vita Luigi Scrosoppi si dedicò a lavorare negli ospedali con i pazienti più malati e poveri. Il suo motto era "Lavora, soffri e taci".

Il 3 aprile 1884, dopo tre mesi di malattia, a quasi 80 anni d'età, Luigi Scrosoppi morì e fu sepolto nella sua città natale di Udine.

I primi miracoli

Guarigioni miracolose per intercessione di Luigi furono segnalate entro pochi giorni dalla morte del Santo: una di queste fu il ritorno in piena salute di un bambino morente. Il processo per dichiarare un santo è lungo ed elaborato. Per San Luigi Scrosoppi questo incominciò il 27 febbraio 1964, 80 anni dopo la sua morte, quando Papa Paolo VI lo dichiarò Servo Di Dio e poi il 12 giugno 1978 lo stesso Papa lo confermò Venerabile. Fu poi Beatificato da Papa Giovanni Paolo II il 4 ottobre 1981 che finalmente lo Canonizzò e lo proclamò Santo il 10 giugno 2001

Il miracolo che ne ha garantito la Canonizzazione avvenne nel 1996, quando un giovane catechista del Zambia, Peter Changu Shitima, era a casa sua, morente di AIDS, una malattia endemica in molte parti dell'Africa. I medici che lo assistevano avevano dichiarato che per il giovane non si poteva fare più nulla. Era arrivato alla fine della sua vita.

La parrocchia di Peter in Zambia iniziò a pregare per lui al beato Luigi, perché era la sua figura preferita, quella con cui si identificava. La notte del 9 ottobre 1996, Peter sognò Luigi Scrosoppi e la mattina dopo si svegliò completamente guarito. Uno dei medici coinvolti nel caso, il dottor Pete de Toit, ha detto: "Lo avevo mandato a casa perché era un malato terminale, ed è tornato in piena salute". I medici hanno convenuto che non c'era alcuna spiegazione medica per la guarigione di Peter. Il Papa riconobbe che quello che era successo poteva essere solo un miracolo.

I documenti necessari furono firmati dal Papa consentendo al proseguimento della Canonizzazione di San Luigi Scrosoppi.

Peter Changu è ora un sacerdote in Sudafrica e fu presente alla cerimonia di Canonizzazione che si svolse a Roma.

The necessary documents were signed by the Pope allowing for the Canonization of St. Luigi Scrosoppi.

Peter Changui is now a priest in South Africa and was present at the Canonization ceremony which took place in Rome.

Patron Saint of Footballers

Until recently, there was no specific Saint for the sport of soccer or football. In recent years, a fan of the sport decided to take matters into his own hands and began researching all the Saints to find a suitable one. This fan is an Austrian businessman, Manfred Pesek, who recognized the void and so assembled a team of scholars to figure out how to best choose a patron saint for football. Together with two university professors they examined the suitability of thousands of saints. Their criteria depended on specific virtues that should be emulated in the sport of football and a special ministry with children. After narrowing down the list to the top 10, fate fell on our St. Luigi Scrosoppi. They agreed that he was the perfect fit: a saint who loved children, who displayed extraordinary virtues of charity and patience, and possessed a joyful spirit.

Pope John Paul II said in part about him in his homily at his canonization ceremony: "... Charity was the secret of his long and tireless apostolate..." .

Scrosoppi always worked zealously for the poorest among the poor and helped them find hope in the midst of their plight. According to reports of the time, St. Luigi Scrosoppi was also known for his dedication to young people through sport.

Manfred Pesek then received the support of Msgr. Alois Schwarz, Bishop of Gurk, Austria, of Msgr. Andrea Bruno Mazzocato, Archbishop of Udine and that of the 'Church and Sport' section of the Pontifical Council for the Laity.

Official Announcement

The official announcement was made on August 22, 2010, with the unveiling of a newly commissioned statue depicting St. Luigi Scrosoppi holding a soccer ball. The statue was also presented to the Azurri, the Italian national football team. Bishop Schwarz said during his homily for the special occasion: "Finally, all footballers, stadiums and football fans around the world will now have a patron saint that they can call upon!"

Footballers from all over the world now look up to a Friulian, St. Luigi Scrosoppi, for inspiration and intercession.

Patrono dei calciatori

Fino a poco tempo fa non esisteva un Santo specifico per lo sport del calcio. Negli ultimi anni un fan di questo sport decise di prendere in mano la questione e iniziò a fare ricerche sui Santi per trovarne uno adatto.

Questo fan è un uomo d'affari austriaco, Manfred Pesek che ha riconosciuto il vuoto e ha riunito una squadra di studiosi per capire come meglio scegliere un Santo per il calcio. Insieme a due professori universitari hanno esaminato l'idoneità di migliaia di Santi. I loro criteri dipendevano da virtù specifiche che dovrebbero essere emulate nello sport del calcio e da un ministero speciale con i bambini. Dopo aver ristretto la lista ai primi 10, la sorte è caduta sul nostro San Luigi Scrosoppi. Lo hanno visto a pennello: un santo che amava i bambini, che mostrava virtù straordinarie della carità e della pazienza, e possedeva uno spirito gioioso.

Disse in parte di lui Papa Giovanni Paolo II nell'omelia di Canonizzazione: "...La carità fu il segreto del suo lungo e instancabile apostolato..." .

Scrosoppi ha sempre lavorato con zelo per i più poveri tra loro e li ha aiutati a trovare la speranza in mezzo alla loro difficile situazione. Secondo rapporti dell'epoca San Luigi Scrosoppi era noto anche "per la sua dedizione ai giovani attraverso lo sport".

Manfred Pesek ha poi ricevuto il sostegno di Mons. Alois Schwarz, (allora vescovo di Gurk, Austria), Mons. Andrea Bruno Mazzocato (Arcivescovo di Udine) e della sezione "Chiesa e Sport" del Pontificio Consiglio per i Laici.

Annuncio Ufficiale

L'annuncio ufficiale venne fatto il 22 agosto 2010, con la presentazione di una statua appena commissionata che raffigurava San Luigi Scrosoppi con in mano un pallone da calcio. La statua è stata successivamente consegnata anche alla nazionale italiana. Il Vescovo Schwarz ha detto durante

la sua omelia per l'occasione specificale: "Finalmente, tutti i calciatori, gli stadi e gli appassionati di calcio di tutto il mondo hanno ora un santo patrono che possono invocare!"

I calciatori di tutto il mondo ora guardano a un Friulano, a San Luigi Scrosoppi per ispirazione e intercessione.



From left to right: Walter Walz of FIFA, Bishop Alois Schwarz, initiator Manfred Pesek, Filip Stuflesser sculptor of the statue and Robert Hofferer of FIFA at the official blessing ceremony on August 22nd, 2010 in the parish of Pörtschach at Wörthersee in Austria.

Not Only In Europe

In Ontario, Canada, there's a football team, SCROSOPI FC, which in 2020 was founded in his honor and which plays in Ontario's League 1. The owner of Scrosoppi FC, is a certain Gary Raulino.... he maybe a Friulian? I do not know! Perhaps our Canadian readers can enlighten us on his origins.

In conclusion

As mentioned before, there are only a couple Friulian saints that we know of and St. Luigi Scrosoppi, as we have learned, is one of the most well known!

From now on, every time we celebrate Friuli Day or **La Festa Della Patria del Friuli**, on April 3rd we can also remember that it is the feast of St. Luigi Scrosoppi as well. Furthermore, whenever we watch or enjoy a good game of football, especially when we see a player make the sign of the cross, let us turn a thought to our own Friulian saint, **San Luigi Scrosoppi of Udine!**

Mandi! ■

Federico Martin.



Artistic inlay woodwork representation of Udine's Cathedral, also known as the Duomo, by the Friulian Sydney resident craftsman, the late Ciro Pomaré. The church is where St. Luigi Scrosoppi celebrated his first Holy Mass.



Udine: the Archdiocesan Seminary where the Scrosoppi brothers studied to become priests.

It is appropriately named "San Luigi Scrosoppi".

*Il Seminario Arcivescovile dove i tre fratelli studiarono per diventare sacerdoti meritatamente nominato
"San Luigi Scrosoppi"*

Non Solo In Europa

Nell'Ontario in Canada c'è una squadra di calcio, la SCROSOPPI FC che nel 2020 fu fondata in suo onore e che milita nella Lega 1 dell'Ontario. Il proprietario della Scrosoppi FC, è un certo Gary Raulino.... Forse un Friulano? Non lo so! Forse i nostri lettori canadesi possono far luce sulle sue origini.

In Conclusione

Come avevo menzionato, di santi Friulani ce ne sono pochi che noi sappiamo ed ora abbiamo scoperto che San Luigi Scrosoppi è uno fra i più conosciuti!

D'ora in poi, ogni volta che si festeggia la festa della Patria del Friuli, cioè il 3 aprile che sarebbe anche il giorno della festa di San Luigi Scrosoppi. Ogni qual volta che godiamo una bella partita di calcio, specialmente quando vediamo un giocatore o giocatrice fare il segno della croce, rivolgiamo anche noi un pensiero in alto al nostro santo Friulano, **San Luigi Scrosoppi di Udine**.

Mandi! ■

Federico Martin

Ippolito Nievo: IL FRIULI

From the novel: "Il Conte Pecoraio" 1857.

This is how Ippolito Nievo, writer, journalist and patriot, described the Region to introduce it in the novel, in short it lays out the cultural , geographical and lingual characteristics of the location for the better understanding of the enchanting story. If you have a chance, read the book, it's available in ebook English format as well.

Another quote from Ippolito Nievo from the masterpiece novel "Confessioni di un Italiano": "Friuli is a little compendium of the universe".

Ippolito wrote:

"Friuli has its name from Forum Julium (the Cividale of today, 10 miles north-east of Udine). It was previously, as the name sounds, a Roman province; overrun and looted by every hoard of barbarians, mainly the Huns; held with the rest of Northern Italy by the Longobards, that had a very powerful Duke; inherited from the Franks and the Emperors of Alemagna; arose to life on its own under the dominion of the Patriarch of Aquileja that held it as an Imperial Feud; lacerated on a par of all our provinces by intestinal wars, more than all, by castellan wars and by familial disputes; tramped over by Hungarians, Uscocchi and Turks; passed for extorted dedication to the Republic of Venice, that always governed it with proper laws and customs and with a National Parliament, conferring it the venerable name of "Patria" (Homeland), like those from Aquileja, willing escapees, the first inhabitants of Rialto.

It includes, in its natural border; the region between Livenza and Tagliamento with S. Vito, Pordenone and Portogruaro (this last one now in the Venice Province); the pedemontana and the plains between the Tagliamento, the Isonzo and the sea, with Udine, Cividale (in Friulian Cividât or Civitas a quintessential), S. Daniele, Gemona, Palmanova e Latisana; the upper mountains to all these waterways, nicknamed Cargnia (not the true Carnia, that was over the Alps in Carinzia and Carniola), the valleys of the Tagliamento and Isonzo, in which are enclosed the Slav communes of Friuli, divided in two very disparate populations by nature, dialects and customs, of Resia and S. Pietro; part of the County of Gorizia with the city of the same name that speaks a variety of Friulian; finally the so called Territory between Isonzo, the Trieste Carso and the Sea, with Gradiška, Monfalcone, Aquileja and Grado, already belonging to the Republic of Venice and now with all the County of Gorizia, aggregated to the Illyria Kingdom. The Alpine districts of Cadore and Comelico in other times stayed with Friuli.

In all the regions above mentioned the population passes, in my belief, the 550,000 souls; of which better that half a million speaks the Romanzo Friulano dialect. The part of the natural Friuli that forms the Province of Friuli with main town Udine (the vastest and most populated amongst the Lombardo-Venete), adds up to a little under 500,000 inhabitants, of which only a few thousand speak some Slav dialects or the vernacular Trevisano (in the district of Sacile between Piave and Livenza).



Sculpture of Nievo at Portogruaro.

Ciò è come Ippolito Nievo descrisse la Regione nella sua introduzione nel romanzo, in sintesi espone la cultura, geografia ed i caratteri linguistici dei luoghi per una migliore comprensione dell'affascinante romanzo. Se avete l'occasione, leggete il libro, è ottenibile anche in inglese via e-books.

Altra nota di Ippolito Nievo dal classico

romanzo "Confessioni di un italiano": "Il Friuli è un piccolo compendio dell'universo".

Ippolito scrisse:

"Il Friuli ha il suo nome dal Forum Julium (il Cividale d'oggi, 10 miglia a nord-est di Udine). Esso fu dapprima, come suona il nome, provincia romana; corso poi e saccheggiato da ogni schiatta di barbari, principalmente dagli Unni; tenuto col resto dell'Italia Settentrionale dai Longobardi, che ebbero un potentissimo Duca; ereditato dai Franchi e dagli Imperatori di Alemagna; sorto a vita quasi propria sotto il dominio dei Patriarchi d'Aquileja che lo tennero come feudo Imperiale; lacerato al pari d'ogni nostra provincia da guerre intestine, più di tutte, da guerre castellane e da discordie famigliari; scorazzato da Ungheri, Uscocchi, da Turchi; passato per estorta dedizione alla Repubblica di Venezia, che sempre lo governò con leggi e consuetudini proprie e con Nazionale Parlamento, dandogli il nome venerabile di Patria, comechè da Aquileja si vogliano fuggiti i primi abitatori di Rialto.

Esso comprende, ne' suoi confini naturali; la regione fra Livenza e Tagliamento con S. Vito, Pordenone e Portogruaro (quest'ultima ora nella Provincia di Venezia); il pedemonte e la pianura fra Tagliamento, l'Isonzo ed il mare, con Udine, Cividale (in Friulano Cividat o Civitas per antonomasia), San Daniele, Gemona, Palmanova e Latisana; la montagna superiore a tutte queste fiumane, suprannominta la Cargna (non la vera Carnia, che era oltre le Alpi nella Carinzia e Carniola) le vallate tra Tagliamento e Isonzo, nelle quali sono chiusi i comuni slavi del Friuli, divisi nelle due popolazioni disparatissime per indole, dialetti e costumi, di Resia e di S. Pietro; parte della Contea di Gorizia colla città di questo nome che parla una varietà del Friulano; finalmente il così detto Territorio fra Isonzo, il Carso Triestino ed il Mare, con Gradiška, Monfalcone, Aquileja e Grado, già appartenente alla Repubblica di Venezia ed ora con tutta la Contea di Gorizia aggregato al Regno Illirico. I distretti alpini del Cadore e del Comelico stettero altre volte col Friuli.

All others use the Friulian talk, pure, noble and ancient sprout of the great Italic language; in which are no longer frequent the radical aliens like those in the Milanese and Bergamasque, very few derivates from the slave-esque and non, to my knowledge, from the German".

The name Ippolito derives from the ancient Greek name "Hippolytus", it's composed by the roots "Hippos" meaning horse and "lyo" set free. Thus the meaning is "horse's liberator". The first of the elements, common in Greek birth names, is also found in Hypparcos, Hippocrates, Phylippos, Santippe and Melanippo. (Wikipedia)



Nievo was not a Friulian by birth but he spent a great deal of his early life roaming the towns of the countryside writing novels and poems. He must have had a love affair with the region to dedicate so much of his work on that most interesting part of northern Italy.

He was born and educated in Padua, at the time the Friuli-Veneto regions were ruled by the Austrian-Hungarian Hapsburg Empire. He studied law at University of Padua, the second oldest such institution in Italy. However he chose not to practice that profession so he would not have to serve what he considered a foreign government. He showed his patriotism and his strong beliefs for the reunification of Italy as he was inspired by the leader of the independence movement, Giuseppe Mazzini.

He was not just an idealist, he put into practice his beliefs by joining the expedition of "I Mille" (the Thousand) led by Giuseppe Garibaldi to liberate Southern Italy from foreign rulers. He perished prematurely when the ship he was travelling on from Palermo to Naples was shipwrecked in a storm in the Tyrrhenian Sea in March 1861 aged 31 years young.

The tragedy deprived Italy and the Veneto-Friuli area in particular, of the enormous literary talent that Nievo demonstrated in his short career.

His most acclaimed work is the novel "**Confessioni di un Italiano**", widely recognized as the ultimate literary work of the Italian "Risorgimento" era. Based on the memories of Carlo Altoviti, the principal character in the story, it's a compendium of the Italian political history of the late eighteenth and early nineteenth centuries and the struggles in obtaining reunification. The story is centered in the township of Fratta and its castle, in the area of Portogruaro that at the time was and had been for some centuries part of Friuli.

The other novel entirely based in Friuli is "**Il Conte pecoraio**". The story describes the life and culture of the times in a wide area of Middle Friuli, centres such as Artegna, San Daniele, Palmanova and many others. ■

In tutte le regioni summentovate la popolazione passa, a mio credere, le 550.000 anime; delle quali meglio di mezzo milione parla il dialetto Romanzo Friulano. Quella parte poi del Friuli naturale che forma l'attual Provincia del Friuli con capoluogo Udine (la più vasta e popolata fra le Lombardo-Venete) somma poco meno che 500.000 abitanti, dei quali solo poche migliaia parlano alcuni dialetti slavi, o il vernacolo Trevisano (nel distretto di Sacile fra Piave e Livenza). Tutti gli altri usano del parlare Friulano, puro nobile e antichissimo germoglio della gran lingua Italica; nel quale non sono più frequenti le radicali forestiere che esistono nel Milanese o Bergamasco, pochissime derivanti dallo Schiavonesco e nessuna, a mia saputa, dal Tedesco".

Il nome Ippolito deriva dall'antico nome greco "Hippolitos", è composto dalle radici "Hippos" (cavallo) e da "lyo" (lasciar libero). Il significato dunque è "liberatore di cavalli". Il primo degli elementi, comune nei nomi greci, si trova in Ipparco, Ippocrate, Filippo, Santippe e Melanippo. (Wikipedia).

Nievo non era friulano di nascita ma trascorse molto tempo durante la sua gioventù girando i paesi della zona mentre scriveva romanzi e poesie. Doveva essere innamorato della regione per dedicare tanto del suo lavoro a quell'interessante parte del Nord Italia.

Naque e fu istruito a Padova, a quei tempi il Friuli-Veneto era dominato dall'Impero Austro-Ungarico degli Asburgo. Studiò Legge all'Università di Padova, la seconda più vecchia istituzione d'Italia. Comunque scelse di non praticare quella professione il che avrebbe significato servire quello che considerava un governo straniero. Dimostrò il suo patriottismo ed i suoi sentimenti per l'unificazione dell'Italia essendo inspirato dal leader del movimento di indipendenza, Giuseppe Mazzini.

Non era solo un idealista, Nievo mise in pratica i suoi sentimenti arruolandosi alla spedizione de "I Mille" guidata da Giuseppe Garibaldi, per liberare il Sud Italia dal dominio straniero. Purtroppo morì prematuramente nel Mar Tirreno naufragato sulla nave che lo trasportava da Palermo a Napoli, fu nel marzo 1961 alla giovane età di trentun anni.

La tragedia deprivò l'Italia e le regioni Friuli-Veneto in particolare, dell'enorme talento letterario che Nievo dimostrò durante la sua breve carriera.

*Il suo capolavoro, senzaltro, è il romanzo "**Confessioni di un italiano**", ampiamente riconosciuto il più importante dell'epoca del "Risorgimento". Basato sulle memorie di Carlo Altoviti, il personaggio principale del racconto. È un compendio della storia politica del tardi 7cento e primi 8cento e le lotte per ottenere l'unificazione. Il racconto è basato nel villaggio di Fratta ed il suo castello, nei pressi di Portogruaro che a quei tempi ed anche per diversi secoli, faceva parte del territorio friulano.*

*L'altro romanzo interamente basato in Friuli è "**Il conte pecoraio**". Il racconto descrive la vita e la cultura dei tempi in una sparsa zona del medio Friuli come Artegna, San Daniele, Palmanova e tanti altri paesi. ■*

FAMEE FURLANE TORONTO HAS TURNED "90".

Congratulations to Canada's Fogolârs longevity.

Following the visit down under by Roberto Clocchiatti, Secretary of the Famee, and Mrs Clocchiatti, an even warmer friendship was established between the Fogolârs they visited and the Famee of Toronto.



The magnificently decorated Anniversary cake

They have celebrated what must be a record, the 90th Anniversary on the 28th of May this year. Some of our Fogolârs sent messages of congratulations and auspices that were shown and read at the Anniversary Dinner.

We are pleased that the event was a great success and hope that our friendly relations can develop even further.

Thank you Robert for the photos which we are happy to publish in our Sot la Nape.

Best wishes to all your Fogolârs and Famees in serving the Friulian communities of Canada for many many years in the future.

"W IL FRIÛL" ■



Three beautifully attired "Ballerine" in traditional costume bearers of the Friulian, Canadian and Italian emblems

Dopo la visita in Australia di Robert Clocchiatti, Segretario della Famee e la Signora Clocchiatti, un'ancora più calorosa amicizia si è formata tra i Fogolârs che visitarono Sydney, e la Famee di Toronto.



The congratulatory award from the Mayor of Vaughan Steven Del Duca.

Hanno celebrato quello che deve essere un primato, il 90simo Anniversario il 28 maggio di quest'anno. Alcuni dei nostri Fogolârs hanno inviato messaggi di congratulazioni e di auspici che furono mostrati o letti alla cena dell'Anniversario.

Siamo molto compiaciuti che le celebrazioni hanno avuto un gran successo e speriamo che le nostre amichevoli relazioni possano svilupparsi ancora più calorosamente.

Grazie Robert per le foto che ne siamo molto lieti di pubblicare nel Sot la Nape.

Tanti auguri ai vostri Fogolârs and Famees nel servire le comunità friulane del Canada per molti anni nel futuro.

"W IL FRIÛL" ■



*Young ballerini.
The future is in their hands.*



Some of the ever present "Penne Nere" Alpini, always very attached to the "Patria".

A CALL TO OUR PAST CONTRIBUTORS

An attempt to awaken your passion.

As we strive to keep our readers interested, we'd like to stir up that dormant passion in some, all if possible, of our past contributors to our magazine. I know that you all have a talent for story writing, it's just the effort to take that first step, then usually the thoughts and ideas flow from the head to the fingertips and onto the keyboard.

We need more input from you passionate readers, to give our culture a kick along and ensure its longevity for the next generations. If we take a look at the Friulian communities in Argentina and Canada for example, their activities indicate the vast influence they have on the lives of their members. All be in a somewhat different and perhaps more receptive social environment, they have managed to keep alive their multitude of Fogolars and Famees.

Here in our lucky country, we also have done pretty well on that front but the signs of dissipation are getting clearer and without more involvement from the new generations of Friulo-Australian and others, it's a very difficult task in spite of the efforts of a few very dedicated people in each of the associations around the country.

The concept of relying on having a Clubhouse to call home has faded with the dwindling numbers of patrons and has became unsustainable. Most clubs with original ethnic affiliations have folded or are going down that path. This is obvious to everybody, nothing surprising to anyone and I may sound a little boring telling you about it.

That brings us to the subject of this text mentioned at the top: keeping our magazine alive and so helping to keep our cultural inheritance alive. It is more important than most of us are aware of.

Over the last ten years, we were lucky to have had so many high calibre contributors, with this we plea to them to re-enter our sphere and help us with the task.

We convey our enormous gratitude to the readers and as well remind them of the generous contributions to the magazine by the financial supporters first of all, the articles writers, the editorial group and the complimentary supporters with their encouragement that has driven our enthusiasm along.

Top spot on the list belongs to Angelo Donati. He was the proposer and initiator of the concept of a cultural magazine. Thanks to his stubborn determination and his large financial support, the project got under way in 2013.

Also very enthusiastic of the idea was the late John Colussi, professor of languages, our first editor and equally determined to make a go of the project. His love for his childhood homeland was as strong as anyone's even though he had moved away from it in his early teens.

Mirella Riga-Solari, our secretary and distribution co-ordinator has a never say no attitude, she is also our events organiser.

Due to the assiduous work over ten year of compiling the magazine, writing some articles and now editor, I feel proud of the outcomes so far. ■

By Lucio Rupil

Mentre ci sforziamo nel tenere i nostri lettori interessati, vorremmo instigare le passioni latenti in alcuni, possibilmente tutti, dei nostri contribuenti della rivista nel passato. So che avete tutti il talento per scrivere racconti, si tratta dello sforzo iniziale, dopo di che i pensieri e le idee scorrono dalla mente alle dita e sulla tastiera.

Abbiamo bisogno di più importo da voi appassionati lettori, per dare un calcio avanti alla nostra iniziativa ed assicurarne la sua longività per le future generazioni. Se diamo un'occhiata alle comunità friulane dell'Argentina e del Canada, le loro attività indicano la vasta influenza che ha nella vita dei loro associati. Seppure in ambienti diversi e forse più ricettivi socialmente, sono riusciti a mantenere le loro moltitudini di Fogolars e di Famees.

Qui a casa nella nostra amata Australia, abbiamo avuto gran successo su quel fronte ma i segni di scioglimento sono sempre più evidenti e senza un maggiore coinvolgimento dalle nuove generazioni di friulo-australiani, è un compito molto difficile nonostante gli sforzi di poche persone molto dedicate in ciascuna delle associazioni.

Il concetto di dipendere nel avere un Club da chiamare casa è svanito con la continua diminuzione del numero dei soci e per ovvie ragioni ed è diventato insostenibile. La maggioranza dei club con affiliazioni etniche sono svaniti oppure sono su quel percorso. Ciò è ovvio per tutti, niente sorprese e forse sono un pò annoiante a ripeterlo.

Questo ci riporta sul soggetto menzionato nel titolo: mantenere la nostra rivista in vita a conciò aiutare a mantenere in vita la nostra eredità culturale. È più importante di quanto molti di noi lo pensiamo.

Durante gli ultimi dieci anni, abbiamo avuto la fortuna ad aver tanti contribuenti di alto calibro, con questa richiesta ci auguriamo che rientrino nella nostra sfera ad aiutarci nel compito.

Inviando la nostra enorme gratitudine ai lettori ricordandoli dei generosi contributi alla rivista dei sostenitori finanziari prima di tutto, gli autori di articoli, il gruppo editoriale ed i sostenitori complementari per il loro incoraggiamento che ha spinto il nostro intusiasmo fino a questo punto.

Il primo posto appartiene ad Angelo Donati. Fu lui a proporre ed a dare inizio al concetto di una rivista culturale. Grazie alla sua ostinata determinazione ed il suo generoso contributo finanziario, il progetto ebbe inizio nel 2013.

Altrettanto entusiasta dell'idea era in defunto John Colussi, professore di lingue, il nostro primo redattore e ugualmente determinato di fare dell'idea una realtà. Il suo amore per la terra natia era alquanto forte di chicchessia nonostante che la lasciò nei primi anni della sua adolescenza.

Mirella Riga Solari, la nostra segretaria e coordinatrice, con la sua attitudine sempre positiva inoltre anche l'organizzatrice delle festività.

Dato l'assiduo lavoro per oltre dieci anni di compilazione della rivista, scrivere diversi articoli e al momento redattore, mi sento fiero dei risultati ■

FOGOLÂR FURLAN DIMBULAH Article by Massimo Bianco.

Did you know that cocoa plants are also cultivated in Australia?

Lo sapevate che la pianta di cacao è coltivata anche in Australia?

A couple of weeks ago during a working trip to Carnarvon WA, I happened to have been invited to the Italian Festival where I had the pleasure to get to know some countrymen. Between one chat and another, I found out that the majority of them had been to Cairns and surroundings for various reasons and some had lived in Cairns for some years, but nobody knew that in Australia is cultivated the prime ingredient for the production of chocolate.

History

The cocoa plant (*Theobroma cacao*) has the origins from the tropical parts of South America and precisely Mexico and the areas adjacent the Amazon River.

The cocoa bean in ancient times was used by the Maya and the Aztec as a ceremonial beverage.

With the Spanish conquest of the Americas, the cocoa plant was introduced in Africa and subsequently in Asia. Now days the cocoa is cultivated in the equatorial strip, above all in third world countries such as Ghana, Côte d'Ivoire, Vietnam, Indonesia, Philippines, South America and Pacific Islands.

The first cocoa trees introduced in Australia from Papua New Guinea, the Solomon Islands and Tonga go back to 1960. Up to 1990, at the Kamerunga Research Centre in Cairns, experiments were conducted on the possibilities of cultivating cocoa in Australia. With the closure of the Centre, the left over produce was distributed to some agricultural firms in the Cairns area, the majority of which was lost for diverse reasons.

In the early 2000s a collaboration between the Australian Government, Cadbury Schweppes and the departments of three states (QLD, WA, NT), introduced material from Papua New Guinea for an accurate study on the possibility to cultivate cocoa in Australia's North.

After some ten years of experiments, it was established that the only area where cocoa could be cultivated on an acceptable commercial basis, is the narrow strip of land of 230km from the Daintree (100km north of Cairns) to Ingham, (130km south of Cairns), that is considered the area with the highest rainfall in Australia. In fact this strip of land has a high concentration of humidity and torrential rains of over 3000mm annually.



Young cocoa plants developing in nursery.

Massimo Bianco is from Muzzana del Turgnano (UD) and has lived in Australia since 2006. He had obtained a Degree in Natural Sciences at the University of Bologna. Looking for work and adventure he applied for the working visa and took the plunge to migrate to Australia.



After a brief stay in Sydney and Melbourne he moved to Cairns where some distant relatives lived. He did his time on a banana plantation to be able to apply for the visa extension. After three months he moved to Cairns and with the benefit of a course in English language, he began work as a tourist guide and persevered at it for six years.

After many job applications he managed to get employed in his specialisation at the Agricultural Research Centre in Innisfail as a technician in the aspects of banana production. He has taken up Australian citizenship and so is free to come and go.

Over the years he has contributed several articles for Sot la Nape and we are extremely grateful for his collaboration.

Un paio di settimane fa durante un viaggio di lavoro a Carnarvon WA, mi è capitato di essere stato invitato all'Italian Festival dove ho avuto il piacere di conoscere dei compaesani.



Planted patch with young trees protected from the elements.

Fra una chiacchiera e l'altra, mi sono accorto che la maggior parte di loro sono venuti a Cairns e dintorni più di una volta per differenti ragioni e alcuni di loro hanno vissuto a Cairns per alcuni anni, ma nessuno di loro sapeva che in Australia si coltiva anche la materia prima per la produzione della cioccolata.

Storia

*La pianta del cacao (*Theobroma cacao*) è originaria dalla parte tropicale del Sud America e precisamente Messico e nella zona adiacente al Rio delle Amazzoni.*

Il chicco del cacao nell'antichità veniva usato dai Maya e dagli Azteci come bevanda durante le ceremonie.

Con la conquista dell'America da parte degli spagnoli, la pianta del cacao è stata introdotta in Africa e successivamente in Asia. Tutt'oggi il cacao è coltivato nella fascia equatoriale soprattutto in paesi in via di sviluppo come Gana, Costa d'Avorio, Vietnam, Indonesia, Filippine, Sud America e Isole del Pacifico.

I primi alberi di cacao introdotti in Australia dalla Papua Nuova Guinea, Isole Salomone e Tonga risalgono al 1960.



Established niche plantation. In the background are the fields of the prevalent products of the area.

Cocoa production in Australia today.

Today there are just over 50ha cultivated with cocoa.

The vast majority of the plantations are around 3-4 ha each in a total of twelve cultivators. These small lots are not easily locatable because they are lost amongst the immensity of the sugar cane and banana plantations which are the two major products of that part of Queensland known as "Far North Queensland".

The cocoa produced is sold to small niche chocolate producers in Australia. In the area of Mission Beach and Port Douglas it's possible to visit two Agri-tourism businesses also known as "Tree to Bar" producers, where the cocoa is collected and processed into chocolate.

The tree.

The cocoa tree is a plant that in its natural environment grows under the large trees of the tropical forests. It needs a lot of water and humidity. The temperature is a critical factor for the plant, in fact ideal for its growth is between 13 - 32 degrees Celsius. From the germination of the seed to the production of the pod that contains the beans, it takes around four years. The plant produces pods all year round, so the harvest is not concentrated in a particular time but is carried out continually as the pods mature.

In Australia and in Ecuador the cocoa plants are cultivated in full sun. In fact it is possible to do if it is fertilised with high quantities of nitrogen.

In the majority of cases the mature pod is yellow to red and intermediate tones in colour.

The ripe pods are harvested and after a process of fermentation and desiccation, the precursor for the production of chocolate is finally ready. ■



The mature pods ready for harvesting.

Fino al 1990 al Centro di Ricerca di Kamerunga, Cairns, si sono portati avanti esperimenti sulla possibilità di coltivare cacao in Australia. Con la chiusura del Centro di Ricerca il materiale rimasto fu distribuito ad alcune aziende Agricole della zona di Cairns e la maggior parte è stato poi perso per vari motivi.

Nei primi anni del 2000 una collaborazione tra il Governo Australiano, la Cadbury Schweppes con sede a Sydney e i Dipartimenti di tre stati (QLD, WA, NT) ha introdotto materiale proveniente dalla Papua Nuova Guinea per uno studio accurato sulla possibilità di coltivare il cacao nella parte Nord dell'Australia.

Dopo circa dieci anni di esperimenti è stato appurato che l'unica zone dell'Australia dove il cacao può essere coltivato a livello economicamente accettabile è la stretta fascia di terra di 230km circa che va dal Daintree (100 km a Nord di Cairns) fino ad Ingham (130km a Sud di Cairns), in quella che è considerate la parte più piovosa d'Australia. Infatti questa fascia di terra ha un'alta concentrazione di umidità e piogge torrenziali che superano i 3000mm annui.

Produzione di cacao in Australia oggi

Tutt'oggi ci sono poco più di 50 ettari coltivati a cacao.

La maggior parte delle coltivazioni sono di circa tre quattro ettari ciascuna per un totale di dodici coltivatori. Questi piccoli appezzamenti non sono facilmente individuabili perché si perdono nell'immensità delle piantagioni di canna da zucchero e banane che sono i due prodotti maggiormente coltivati in quella parte del Queensland denominata "Far North Queensland".

Il cacao prodotto viene venduto a piccoli produttori di cioccolato in Australia.

Nella zona di Mission Beach e Port Douglas c'è la possibilità di visitare due Agriturismi della Cioccolata o chiamati anche "Tree to Bar" produttori, dove il cacao viene raccolto e trasformato in cioccolato.

L'albero

L'albero del cacao è una pianta che nel suo ambiente naturale cresce sotto i grandi alberi delle foreste tropicali. Ha bisogno di tanta acqua e molta umidità. La temperatura è un fattore critico per la pianta, infatti ideale per la crescita è fra 13°C e 32°C. Dalla germinazione del seme alla produzione del bacello dove all'interno sono contenuti i chicchi ci vogliono circa quattro anni. La pianta produce bacelli durante tutto l'anno, quindi la raccolta non è concentrata in un particolare periodo dell'anno ma viene effettuata in continuazione.

In Australia, in certe parti dell'Indonesia ed in Ecuador le piante del cacao sono coltivate con totale esposizione ai raggi solari. Infatti è possibile coltivarle in completa esposizione ai raggi solari se viene fertilizzata con quantità elevate di Azoto.

Nella maggior parte dei casi il colore del bacello maturo è giallo o rosso con tonalità intermedia.

Quando il bacello è maturo, viene raccolto e dopo un processo di fermentazione e di essicatura del chicco si ha quello che è il precursore del prodotto finale che è la cioccolata. ■

TIZIANO CIMADOR; lover of nature, photographer, explorer. By Lucio Rupil

A tribute to his passion for nature and people in their environment. All photos by T Cimador.



Tiziano fell in love with the culture and the people of India from the moment he set foot on that land that at the time (1998) was still somewhat mysterious for many non Anglo Europeans.

He was born in 1957 at Truia, a village in the Municipality of Prato Carnico (UD), a village clinging to the slopes of the Val Pesarina at the feet of Mt Pleros, bathed by the sun for eight hours a day even in the middle of winter in contrast with the ones low at the bottom of the valley. Having lost his mother at the young age of fifteen, Tiziano learned to manage his life pretty quickly and that was greatly important for the future adventures that were to follow. He never contemplated settling down and have a family, that was also paramount in being able to roam the Continents. After having completed the building trade course at the local tech school in Comeglians, he didn't waste time in obtaining work in the chosen field with it the opportunity to explore the world. With that he applied his trade in Algeria, Libya, Iran and Iraq at a relatively young age, before the turbulent events that afflicted those lands. At the same time it was an occasion to develop a passion for adventure and to appreciate other cultures and the wide world to be discovered.

The natural instinct of the travellers is to record the memories of their adventures, thus the easiest way is with photography, which had become more accessible and economical after the application of digital technology.



As the saying goes: "Riches don't make you happy". Would it be possible to capture so many smiles at once on a busy western metropolis street? More likely you could be abused for invasion of privacy or told to go away.

Come il detto dice: "Le ricchezze non ti fanno felice".

Sarebbe possibile captare tanti sorrisi tutti assieme in una via affollata delle metropoli occidentali? Più probabile di ricevere un va fa un c...o o essere denunciati per invasione della privacy.

Tiziano si innamorò della cultura e della gente dell'India già dal momento che mise piede in quella terra che ai quei tempi (1998) era ancora un poco misteriosa per molti non anglo-sassoni europei.

Nacque a Truia di Prato Carnico (UD) nel 1957, un villaggio arrampicato sui pendii della Val Pesarina, ai piedi del Monte Pleros, soleggiato per otto ore al giorno anche in pieno inverno in contrasto di quelli del fondovalle. Avendo perso la madre alla giovane età di quindici anni, Tiziano imparò ad arrangiarsi alla svelta il che fu molto utile per le future avventure che seguirono. Non ha mai contemplato di sistemarsi e creare una famiglia, così ebbe ampie opportunità di visitare i Continenti. Dopo aver completato il corso di mestieri edili all'Istituto Professionale di Stato di Gemona del Friuli, sede di Comeglians, non perse tempo per inserirsi nella carriera lavorativa con l'opportunità di esplorare il mondo. Con ciò prestò la sua manodopera in Algeria, Libia, Iran e Iraq ad una età relativamente giovane, prima dei turbolenti tempi che afflissero quelle terre.



*The royal of the felines, the majestic Tiger, (*Panthera tigris*) unchallenged in the animal world, different story when humans get in the picture. Perfectly relaxed in its natural habitat, in this case in India's Ranthambore National Park in Sawai Mandhopur.*

Contemporaneamente ebbe anche l'occasione di sviluppare la passione dell'avventura e di apprezzare altre culture e l'infinità del mondo da scoprire.

L'istinto naturale di chi viaggia e di registrare i ricordi delle loro avventure, per cui il metodo più facile è quello della fotografia, diventato più accessibile e molto più economico dopo l'applicazione della tecnologia digitale.

Tiziano già da fanciullo dimostrava attaccamento alla natura con schizzi e disegni di animali, in particolare uccelli, e paesaggi sempre con natura in primo piano. La fotografia fu una naturale progressione che lo portò ad un alto livello tecnico appunto per captare perfettamente i soggetti delle sue passioni.

Il primo paese che Tiziano ha esplorato, a parte quelli per faccende di lavoro, fu l'India, forse il più misterioso ed affascinante, lo scopo principale fu di vedere la tigre nel suo ambiente naturale. Rimase innamorato, tanto fu tanto che è ritornato periodicamente ben quattro volte negli ultimi due decenni.

As an infant, Tiziano already displayed an attachment to nature with his sketches and drawings of animals, in particular birds and scenery with nature always on the foreground. Photography was a natural progression and that elevated him to a high technical level and knowledge to perfectly capture the subjects of his passion.

The first country he explored, aside those involved in his work as mentioned, was India, maybe the most mysterious and fascinating. The main desire was to see the tiger in its natural environment. He fell in love, so much so that he periodically returned no less than four times in the last two decades.

Other countries visited are Brazil, Costa Rica, Panama, Indonesia and neighbouring countries in Europe. Next in his



The cultural reality perseveres in rural India in particular.

bucket list is finally Australia.

After his passion for the fauna, flora and the sceneries, natural for amateurs of photography, on an even par is the humanity that he encounters everywhere he explores. In particular in India, given his friendly personality and the numerous trips there, he had occasion to personally meet many people on his safari tours. Some of them multiple times. The pictures speak for themselves.

The main destination for his visits was the Ranthambore National Park at Sawai Mandhopur in the State of Rajasthan, approximately 340km south of New Delhi. In the span of time from the first to the last visit, he has seen an enormous progress in India's standards of living, and Tiziano is mighty pleased for it.

Cont next page.



The colourful attire prevalent everywhere is highlighted by the brilliant natural light that is ever present in the subcontinent. A delight for photographers.

Altri paesi visitati sono il Brasile, Costa Rica, Panama, Indonesia, Tailandia ed i vicini in Europa. Prossima meta ha in programma finalmente l'Australia.

Dopo la sua passione per la fauna, la flora ed i paesaggi, naturale per amanti della fotografia, a parità di interesse è l'umanità che incontra ovunque esplora. In particolare in India, data la sua amichevole personalità ed i numerosi viaggi dove ha potuto conoscere personalmente molte persone durante i suoi safari. Le foto lo dimostrano chiaramente. La principale località delle sue visite è il Ranthambore National Park, in località Sawai Madhopur nello stato del Rajasthan a circa 340km a sud di Nuova Delhi. Nel periodo di tempo tra la prima e l'ultima visita, ha notato un'enorme progresso nello standard di vita degli indiani e Tiziano ne è molto compiaciuto.

Cont pagina 22.



The "gentians" (genziane), very colourful wild flowers commonly found in the meadows of the Friulian Alpine foothills.



Nature's creations; morning wonder, myriad of sparkling spherical mirrors expertly captured by Tiziano.



A couple of shots of the typical fauna encountered in Friuli and widespread in many regions, are amongst the many hundreds of photos in Tiziano's collection.



The common 'hare' (Lepre, genus Lepus) and the 'Roe deer', (Capriolo, capreolus), invader of the vegetable gardens of Carnia and the Alpine areas of Friuli. Widespread all over Europe.



Over the years, Tiziano has expanded his interest in nature to include people more and more, as shown in his collection of pictures of the later trips abroad. In fact in his more recent explorations, he took many more photos of people in their daily lives than animals but prevalently with

nature featuring strongly in the background. Most of them represent life without all the modern machinery and technologies, it reminds us somewhat how it was like for our ancestors not that long ago.



Above: Unlike most local villagers, Tiziano believes all creatures exist for a good purpose. Here he captured a deadly 'Horned Viper' in the Carnic Alps to transport to a lab for milking of its poison to produce anti venom serum.



Left and above: bird life of Central America, from his travels in Panama and Costa Rica.

Below: "You can't touch this tree". The picture appears to convey the message, note the rather serious concerned look on Tiziano's face.



Of all his photos that I have seen, the only few representing the modern world of technology, are of the massive infrastructure facility of the Panama Canal. One cannot avoid to be impressed by the magnitude of the task and the vision and determination applied by the builders to bring it to its completion. ■



Durante gli ultimi paio di decenni, Tiziano ha espanso i suoi interessi in natura includendo l'umanità gradualmente sempre di più, come dimostrato nella sua collezione di foto degli ultimi viaggi in terre lontane. Infatti nelle sue recenti esplorazioni, lui riprese molti più scatti di gente nella loro vita quotidiana che di animali pur prevalentemente con natura in forte rilievo sullo sfondo. In maggio ora rappresentano vita senza i macchinari e tecnologie moderne, ci ricorda in parte com'era per i nostri predecessori non tanto tempo fa.



Fra tutte le foto che ho avuto il piacere di ammirare, le poche che rappresentano il mondo moderno sono quelle della gigantesca opera che è il Canale di Panama. Uno non può altro che rimanere impressionato dall'enormità del progetto, dalla determinazione e coraggio di quelli che lo portarono a conclusione. ■



People in their daily lives in Sumatra (Indonesia); workers at a tea plantation harvest and transport the produce by the only means available.

Sumatra; our ancestors were a little more advanced or lucky to be able to use water powered machinery.



The ever present unmistakable Indian elephants waiting to take someone on a ride.



Thailand; Tiziano cap- tured the Wat Rong Khun (White Temple), a Buddhist temple at Chiang Rai in the Province of the same name.



'SOT LA NÁPE'; THE LOCAL CULTURAL CONNECTION WITH OUR ORIGINS.

A tribute to our writers.

Contributors of special consideration and gratitude are, the late John Colussi of Sydney, Daniel Vidoni from the northern beaches of Sydney, Massimo Bianco from our tropical shores of Cairns. The late Egilberto Martin (Gilbert di Coló), Melbourne resident and Referent of the Fogolars Furlans of Australia, Federico Martin who took on his brother Egilberto's role as Referent.

Angelo	Donati	Giuliana	Giavon
<i>Yvette</i>	<i>Alberti Devlin</i>	<i>Sonia</i>	<i>Giavon</i>
Filippo	Arduini	Angelina	Gonano
Francesca	Avelluto	Ileana	Gonano
Marisa	Baldassi	Anna	Husband
Nadia	Baldassi Winderlich	Luca	Leita
Sonia	Basile	Dominic	Lenarduzzi
Massimo	Bianco	Daniele	Macuglia
Zeno	Bolzicco	Valentina	Maniacco
Deborah	Bolzicco	Egilberto	Martin
Alex	Borean	Federico	Martin
David	Borean	Giuliana	Mezzavilla
Derick	Borean	Lucia	Moon
Beatrice	Bulfon	Carlo	Morandini
Eleonora	Burlon	Sonia	Moretto
Federico	Buttera	Diana	O'Neil
Bruno	Buzzulini	Isabella	Ornig
Rosa	Campagnaro	Anita	Pagnucco
Mary	Cancian	Elisabetta	Pase
Eliza	Castronini	Daniel	Pauletto
Daniela	Castronini Donati	Beniamino	Peresan
Pierre	Cesaratto	Stevan	Petrucco
Vivien	Chapman Gonano	James	Petrucco
Christine	Christodoulou	Gianni	Pilotto
John	Colussi	Marco	Pilutti
Francesca	Colussi	Sergio	Piovesan
Edda	Comelli	Pietro	Pittaro
Nicla	Comparin	Roberto	Pitton
Laila Marie	Costa	John	Poggioli
Krystal	Costantini	Lisa	Portolan
Renato	Cozzi	Bepi	Pucciarelli
John	De Francesco	Mirella	Riga
Alisse	De Paoli	Vanessa	Riga
Gian Pietro	Deotto	Lucio	Rupil
Corinna	Di Benedetto	Silvia	Rupil
Carlo	Donati	Erica	Solari
Nives	Donati	Jennifer	Solari
Sandro	Donati	Verio	Solari
Amelia	Dozzi	Eligio	Solari
Marco	Fantin	Henry	Solari
Marco	Fedi	Daniel	Vidoni
Giampaolo	Francescutto	Ian	Woodward
Jasmin	Franco	Sami	Woodward
Bianca	Frangiosa	Claudia	Zambano
Alina	Gallagher	Massimiliano	Zanin
Amelia	Galletly	Guglielmo	Zisa
Paola	Galletly		
Pierina	Gallina		

At left are the names of the 94 contributors. For ease of listing they are not in any order of relevance but simply in alphabetical order (surname). Minor items of news or announcements, promotions, letters and the like, are not regarded as articles so the names of their writers are not included but we thank all those that communicated with us.

As mentioned in the heading, we hope and count on your passion for our culture and make a little effort to help in our task. I was surprised of the extent of the list and realised how many people are on it only when I started researching. We hope that by seeing your name will have the effect we all desire. Lets keep our Sot la Nape alive.

Ne: if anyone wishes to review any articles by any of the authors, contact us and we can easily send via e-mail in PDF format that can be read on PCs or smart phones.

Contributori meritevoli di speciale considerazione e gratitudine sono, il fu John Colussi primo editore ed appassionato promulgatore, Daniel Vidoni (Sydney), Massimo Bianco (Cairns). Il defunto Egilberto Martin (Gilbert di Colo) Referente dei Fogolars dell'Australia ed il fratello Federico Martin che ha preso l'incarico di Referente dopo la scomparsa di Egilberto.

Accanto includo la lista di tutti i 94 nomi dei contribuenti. Per facilitá di elencare, non sono messi in ordine di rilevanza ma semplicemente in ordine alfabetico (cognome).

Altri minori scritti di novità, annunci, promozioni, lettere ecc., non sono considerati come articoli perciò nomi degli autori non sono inclusi, comunque ringraziamo tutti coloro che hanno comunicato con noi.

Come indicato nel titolo, speriamo e contiamo sulla vostra passione per la nostra cultura e che facciate un piccolo sforzo per aiutarci a continuare la pubblicazione. Sono rimasto sorpreso dell'estensione della lista ed ho rializzato quante persone hanno contribuito solo dopo le ricerche.

Speriamo che nel vedere il vostro nome, abbia l'effetto desiderato.

Manteniamo in vita la nostra rivista!

Nota: se qualcuno desidera releggere qualche articolo di qualche autore, contattateci, possiamo inviarli via e-mail in formato PDF facilmente leggibile nei PC oppure nei smart phones. ■

ITALY'S FRIULI REGION IS ONE OF EUROPE'S BEST KEPT SECRETS.

Excerpts from CNN Travel. Compiled by Lucio Rupil

Its mountains, canyons, beaches and lagoons make it one of Italy's most beautiful and varied landscapes, but few people – and that includes Italians – know anything about it.

But although Friuli Venezia Giulia stretches from the snow-capped Alpine reaches of the Dolomites to the sun-kissed waters of the northern Adriatic sea, it never experiences the crowds that leave some parts of Italy straining in the summer.

One of the region's biggest selling points is its scenery. With 13 natural reserves and the pristine park of the Friuli Dolomite Mountains, the region lures tourists seeking to

connect with nature or explore the outdoors. "It's a green, heavenly patch. You can go biking and trekking in the Dolomites' park and kayaking along mountain springs and rock tunnels with fluorescent



Alpine trekking is facilitated by the well signed trails complete with maps of the area and timed distances.

blue waters," says local travel blogger Luca Vivan.

Friuli's verdant valleys are surrounded by Alpine peaks which, on clear days, offer views all the way down to the coast. Labyrinths of caves, ravines and canyons with waterfalls and fast-flowing rivers dot the vast karst limestone plateau at the feet of the hills.

Outdoor activities happen all year round. Warmer weather brings hang gliding flights, kayaking in turquoise clear rivers, sailing, windsurfing and rock climbing. In winter, there's skiing and sledding in cozy resorts like Tarvisio, Tolmezzo (Mt Zoncolan, famous for the most gruelling climb of the Giro d'Italia) and Piancavallo.



Mt Zoncolan; Monument to the cyclist and tribute to Franco Ballerini, main instigator to have the climb included in the "Giro".

Geological wonders include the underwater cave of Gorgazzo lake, with its incredible tropical blue-green colours. There's also the spellbinding Grotta Gigante, or Giant Cave, one of the world's largest tourist caverns.

There are trekking trails that follow the rock-embedded footprints and skeletons of dinosaurs and old shepherd routes that connect sleepy hamlets.



The Giant Cave



The welcoming site at the entrance of the 'Santuario di Castelmonte', a short drive or if you feel like it, a good walk for exer-

Friuli is also a sunbathers' hotspot.

The lagoon island-town of Grado, which resembles a miniature Venice, is as close as Friuli gets to a popular vacation resort while Lignano Sabbiadoro is one long peninsula of golden beaches.

Friuli's smaller towns are also worth exploring. Udine is a small-scale Venice with luxuriant gardens. Gorizia, on the border with Slovenia, is known as Italy's Salzburg. The UNESCO-listed Cividale del Friuli has a picturesque medieval center overlooking the aquamarine Natisone River.

For fans of archeology, there's the city of Aquileia, the ancient Roman capital of Friuli, which has an impressive basilica featuring a huge paleo-Christian floor mosaic that depicts symbolic animals and the tree of life.



Aquileia; the ancient Cathedral floor. A mastery display in mosaic work.

But Friuli also has a “primeval” bucolic soul. It is dotted with tiny old hamlets where farming traditions and folklore live on.

The hamlet of Sappada is a remote German-speaking enclave and skiing resort with traditional, unusual slant-roofed wooden dwellings known as blockbau. Winters offer silent landscapes of snowy blankets.

Pesariis is an Alpine village famous for huge artisan clocks that decorate its alleys while nearby Sauris is known for its traditional beers and speck – a cured and smoked ham.

Cordovado, Toppo and Fagagna, villages with intact medieval districts and a sleepy ambiance, seem frozen in time and are part of Italy’s Most Beautiful Villages club.

The citadel-fortress of [Palmanova](#) is a Renaissance jewel of Venetian origins shaped like a nine-pointed star. Legend has it that Leonardo Da Vinci designed it as an “ideal city.”

Friuli’s “war tours” are also quite popular, says Bressan. “I often organize day trips for passengers arriving on cruise ships in Trieste. American families long to see the places where their fathers or grandparents served during World War II, and they already know where to go and what to see.”



CIVIDALE (Cividât); most important historic centre from the days of Julius Caesar followed by the period of the Lombard domination.

Friuli is one of Italy’s premium winemaking regions, with its fragrant, elegant whites and sparkling alternatives to the country’s more well-known Prosecco.

The two top vineyard areas are the Collio and the Colli Orientali del Friuli. Another estate, Ronco dei Tassi, is named after the badgers (“tassi” in Italian) that nibble on the mature grapes of the terraced sloping vines.



The city of [Palmanova](#) is a Renaissance jewel of Venetian origins shaped like a nine-pointed star. Legend has it that Leonardo Da Vinci designed it as an “ideal city.”

Great wines pair well with succulent cured meats.

The hilltop town of San Daniele is renowned for a sweetish ham that’s cured in both the Adriatic breeze and cool mountain air. The village also makes a little-known smoked trout known as the Queen of San Daniele – the ham being the king.

Pitina is a strong-flavored salami made with goat, sheep and roe deer meat. “Underground” cheeses, seasoned in Karsic caves, are a top delicacy.



The wine museum in Codroipo (UD) offers an education on the wine production and all its auxiliary equipment .

Another specialty is musèt con la brovada, a cotechino pork sausage served with turnips fermented with grape marc.

Italians call Friuli’s cuisine mare e monti (sea-and-mountains) – the landscape of available seafood, vegetables and meat delicacies being just as varied and spectacular as the surrounding scenery.



Deep in those PreAlps near Tolmezzo, is the village of Illegio with one of the most extensive art gallery outside of the main cities.

New - Old; Pictured is a derelict building, but preserved, house with barn/stable attached, and a characteristic façade, the structure illustrates the ties of the old with the new. ■

PINZA FRIULANA (typical mais desert)

COMMENTS

The "Pinza" is a typical dessert of the Friulian and Venetian areas. The recipe and the ingredients can vary considerably from area to area and even from family to family. From a base traditionally considered "poor".

In certain places, instead of making a cake like dessert a polenta is made to which the desired ingredients are added, in other areas a sweet is made with beer yeast.

Personally I believe I have never eaten a pinza the same as another in my whole life!

It is a dessert of the winter season that generally is eaten in the Christmas period and during the traditional Epiphany bonfire, accompanied by "Vin Brûlé" but it can be consumed as a rich tasty breakfast.

INGREDIENTS

150gr	mais flour (polenta)
150gr	plain flour
130gr	raisins
130gr	dried figs
70gr	walnuts roughly crushed
1	teaspoon of phenol seeds (optional)
200ml	full cream milk
1	sachet of yeast
120gr	sugar
1	teaspoon of honey
60gr	butter
1	shot of grappa

PREPARATION

Put the butter in the blender container, melt at 37° and stir for 3 minutes on setting 2. Add the milk and blend for 10 secs on setting 2. Add the flours, the yeast, the honey, the sugar and the grappa. Blend for 15 secs on setting 5. Open and scrape down the sides. Blend for another 15secs, setting 5.

Open and add all the dried fruit, the phenol seeds if you want them, blend for 20/30 secs on setting 3.

Pour in a appropriate mould (plum cake type) or a normal type of 22cm and bake at 180° for 30/40 minutes, do the skewer test to check.

The final dessert will appear rustic: the surface shall look dark and it will not have risen a lot notwithstanding the presence of the yeast.



CONSIGLI

La "PINZA" è un tipico dolce delle zone venete e friulane. La ricetta e gli ingredienti possono variare e anche di molto da zona a zona e persino da famiglia a famiglia. Di base è un dolce della tradizione "povero".

In certi luoghi, invece di fare un dolce tipo torta si fa una polenta a cui poi si aggiungono gli ingredienti desiderati, in altri posti si usa fare un dolce a base di lievito di birra.

Personalmente credo di non aver mai mangiato una pinza uguale all'altra in vita mia!

È un dolce della stagione invernale che generalmente si

INGREDIENTI

150gr	Farina di mais per polenta
150gr	farina
130gr	di uvetta
130gr	di fichi secca
70gr	di noci grossolanamente tritate
1	cucchiaino di semi di finocchio (facoltativo)
200ml	milk
1	bustina di lievito (per dolci)
120gr	di zucchero
1	cucchiaio di miele
60gr	di burro
1	bicchierino di liquore di grappa

PREPARAZIONE

Mettere il burro nel bocciale, scioglierlo a 37°, velocità 2, 3 minuti. Aggiungere il latte e mescolare 10 secondi velocità 2. Aggiungere le farine, il lievito, il miele, lo zucchero e la grappa. Mescolare 15 secondi, velocità 5. Aprire e spatolare i bordi. Mescolare altri 15 secondi velocità 5.

Aprire e aggiungere tutta la frutta secca, i semi di finocchi se li volete e mescolate 20/30 secondi a velocità 3 verificando che tutto sia amalgamato, eventualmente mescolate ancora qualche secondo a velocità 3.

Versare in uno stampo adatto, tipo da plum cake, ma si può usare in uno stampo normale da 22 cm ed infornare a 180° per 30/40 minuti. fare la prova stecchino.

Il dolce finale risulterà essere piuttosto rustico: la superficie sarà piuttosto scura e non sarà molto alto nonostante la presenza del lievito.