

# Sot la Nápe

*Magazine of the Fogolâr Furlan NSW*

*in association with the Fogolârs Furlans of Australia*

Issue 29, July 2024



2014

*Nepean River Cruise*



*Sassafras picnic with the Canberra Fogolâr*

2017

**YOUNG  
FRIULIANS!**

**KEEP  
IT  
ALIVE**



2023

*Georges Hall*



2019 Brighton-Le-Sands

## EDITORIAL NOTES

In this 29th edition we welcome Franco Iacop as the newly elected President of our parent cultural institution, the Ente Friuli nel Mondo. On the 19th of June, Mr Iacop was elected by the Governing Council to fulfil the role previously ably held by Loris Basso, Adriano Luci and Pieri Pittaro in the last couple of decade. In the following pages we report our Referente Fred Martin's message to Mr Iacop and his welcomed reply.

We also report on the few celebrations that took place in the last few months such as the annual Palm Sunday lunch of the Canberra Fogolâr, the Prosciutto and Udinese Day of the FF Sydney and the wonderful excursion by the Melbourne group in occasion of the anniversary of the Adelaide Fogolâr Furlan.

These events are what keeps our culture alive and vibrant, even with ever diminishing numbers, sad to say. At the cost of sounding boring and repetitive, we appeal to our young descendants to engage and participate more actively. We know that if you dig into your memories, you can come up with innovating suggestion as to generate more interest among your friends of the good old days at our former home in Lansvale.

The Directors, the Presidents and the staff of the Ente have demonstrated enthusiastic support for our activities, in particular for this publication for which we are greatly thankful. It does wonders for our motivation to keep going and without them it would be very difficult to sustain its continuation. On that point, we lament the falling away of the support from our community here at home.

Sadly we report on the passing of two very prominent members of the Melbourne Friulian community as well as loyal members of the Furlan Club including their service in the Directors Committee. No doubt the void shall be felt for many years amongst the Fogolâr community of Melbourne.

With some historic articles we recall people and significant events that are very relevant in our culture. Firstly the important figure of R. D'Aronco, prominent architect from Gemona del Friuli who left a lasting impression of the Liberty style of the era that he lived in, the late 19th and early 20th centuries. Secondly the conquest of the Savage Mountain (K2) led by the Friulian Ardito Desio.

Other good reading items are Sagre, the immortal events that most of us are familiar with, the story by Zeno Bolzicco which highlights the attraction that can be enjoyed visiting Friuli, the Papais story by Alex Borean and the column by Yvette Alberti "Memories of my childhood" ■

## NOTE REDATTORIALI

*In questa 29esima edizione, accogliamo calorosamente Franco Iacop, il nuovo Presidente della nostra istituzione madre, l'Ente Friuli nel Mondo. Il 19 giugno Dott. Iacop fu eletto dal Consiglio Direttivo a coprire il ruolo che fu abilmente svolto da Loris Basso, Adriano Luci e Pieri Pittaro negli ultimi due decenni. Nelle pagine seguenti riportiamo il messaggio che il nostro Referente Federico Martin ha inviato prontamente al Presidente insieme alla sua cortese risposta.*

*Includiamo articoli sulle varie celebrazioni accadute negli ultimi due tre mesi come, Domenica delle Palme picnic del FF Canberra, la festa del Prosciutto-Udinese Day del FF Sydney e la bellissima escursione del FF Melbourne in occasione dell'Anniversario del FF di Adelaide.*

*Queste occasioni sono ciò che mantengono la nostra cultura in vibrante vitalità, nonostante il calo del numero dei partecipanti, tristamente detto. A costo di apparire annoiati e ripetitivi, appelliamo ai nostri discendenti di coinvolgervi e partecipare più attivamente. Sappiamo che se cercate profondamente nelle vostre memorie, troverete nuove idee per generare più interesse tra i vostri amici con dei bei ricordi alla nostra ex sede di Lansvale.*

*I Direttori, i Presidenti e il personale dell'Ente hanno sempre dimostrato entusiastico sostegno sulle nostre attività, in particolare sulla nostra pubblicazione di cui ne siamo molto grati. È di grande sprone morale per non abbandonare e senza del loro supporto non sarebbe possibile continuare. Su questo punto, lamentiamo il calato interesse della nostra comunità locale.*

*Amaramente riportiamo la scomparsa di due prominenti membri della comunità friulana di Melbourne, inoltre leali soci del Fogolâr avendo anche servito nel Comitato per parecchi anni. Indubbiamente saranno rimpianti per molti anni dalla comunità del Fogolâr di Melbourne.*

*Con articoli storici ricordiamo persone ed eventi che sono di rilievo nella nostra cultura. Primo è l'importante figura di R. D'Aronco, prominente architetto di Gemona del Friuli che lasciò una longeva impressione dello stile Liberty dell'epoca in cui visse, il tardi 18esimo ed i primi del 19esimo secolo. Seguito dall'articolo sull'anniversario della conquista della Montagna Selvaggia (K2) guidata dal friulano Prof. Ardito Desio.*

*Altri interessanti articoli sono le Sagre, le immortali feste di cui la maggioranza ne sono conoscenti, un racconto di Zeno Bolzicco dove mette alla luce le attrazioni che si possono godere visitando il Friuli, la storia del Clan dei Papais di Alex Borean e l'articolo di Yvette Alberti "Memorie della mia infanzia" ■*

## 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  
AND KEEP YOUR MAGAZINE ALIVE**

# THE FRONT COVER

## LET'S KEEP IT ALIVE!

The Fogolâr Furlan NSW celebrated Friuli Day every couple of years, bar the break in 2021 due to the pandemic. As the photos show they were very successful events and well attended. The pictures also are in memory of the many members who are no longer with us to celebrate the Annual Patria Day.

On the upside we can note the steady increase of support by the younger generations of Friulian descendants.

To continue the celebrations of our culture, we need a boost of fresh oxygen. Your support is essential in revitalising the enthusiasm of our volunteers and encourage them not to give up.

### INSIDE

Editorial notes	p.2
Franco Iacop New President elect	p.4
Palm Sunday reunion picnic	p.5
Furlan Club; Vibrant in our culture	p.6
R. D'Aronco; Prominent architect	p.8
ISIS R. D'Aronco Gemona	p.9
Sagra; Prosciutto-Udinese Day	p.10
Remembering childhood traditions	p.11
Deborah and Zeno Bolzicco last tour of Friuli	p.12
Ancje mo un pôc par furlan	p.15
Sagre: Annual cultural events	p.16
70th Anniversary of the conquest of K2	p.18
Ivo Martin: Dedicated Friulian remembered	p.19
Ermes Bergagna farewelled	p.20
The Papais story	p.22
Back page: From our readers	

### *Sot la Nápe*

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

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

*Lucio Rupil:* 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  
Yvette Alberti*

*Printed at :* INFINE PRINTING

No amount of enthusiasm can replace hands on deck, and we mean young strong passionate supporters. As mentioned in previous editions, please come forward, you'll be warmly welcomed.

The photos on the front page are a reminder that we can succeed in our festivities. The top one recalls the happy Friuli Day of 2014, our first one as Fogolâr Furlan NSW, on a cruise of the Nepean River. The second is of the picnic at the chestnuts plantation at Sassafras, combined with the Fogolâr Furlan Canberra. The third one was celebrated at Brighton-Le-Sands. The bottom one is the latest festa held last year at Gasparo's Georges Hall, where very traditional cuisine was served to the enjoyment of all present.

The pictures below are from 2015 Carnia-Friuli Day with the Hall of our then Club House at full capacity. The participants were honoured to be addressed by the New South Wales Education Minister at the time Adrian Piccoli, married to Sonia (nee Casanova, 100% cjargnela).

We have many good quality photos of all the members who were present, table by table of the family groups. If anyone is interested in having one of their group, please contact us, details on page 3.

As mentioned above, these photos remind us of the inevitable generational change that our community is living through with many of our original migrants and loyal supporters no longer with us. It should be a strong motivation to stay active at celebrating the culture inherited from them.





## FRANCO IACOP: Elected PRESIDENT Of the Ente Friuli Nel Mondo

A letter of welcome to the new President of the Ente Friuli nel Mondo:

*Gentile Sig. Franco Iacop,*

*A nome dell'Associazione dei Fogolârs Furlans dell'Australia, desidero congratularmi con Lei per la Sua nomina alla Presidenza di questo nobile organismo.*

*Io sono il Referente eletto degli otto Fogolârs di questo continente situati a Perth, Adelaide, Melbourne, Canberra, Sydney, New South Wales, Brisbane e Dimbulah che fanno parte dell'Associazione.*

*I nostri Fogolârs hanno sempre lavorato strettamente con il Presidente, il Direttore ed il personale amministrativo dell'EFNM e speriamo che questa collaborazione continui nel futuro per il benessere dei nostri soci e dei sodalizi Friulani in Australia.*

*Non vedo l'ora di un giorno fare la Sua conoscenza.*

*Un salût di cûr da ducj i Furlans e i lôr amîs d'Australie.*

*Mandi,*

**Federico Martin**

**Referente**

**Associazione Fogolârs Furlans dell'Australia**

*Gent.mo Sig. Federico Martin,  
desidero ringraziarLa per il messaggio di congratulazioni che ha voluto trasmettermi quale referente di tutti gli otto Fogolârs Furlans dell'Australia.*

*Con l'auspicio vivissimo di incontrarLa, manifestandoLe sin d'ora il mio apprezzamento per l'impegno e la passione dedicate dai Vostri sodalizi a beneficio della friulanità in Australia, porgo a Lei e a tutta la nostra grande comunità friulana il mio più cordiale Mandi!*

*Il Presidente - Franco Iacop*

*Il nuovo Presidente, nato a Udine nel 1961 conferma la continuazione dell'Ente nell'incaricare una persona relativamente giovane in testa alla nostra associazione madre, il quale inferisce la necessità di introdurre le nuove generazioni alla direzione anche dei nostri Fogolârs. Assieme al neoPresidente, sono stati eletti sette nuovi consiglieri costituendo un rinnovo sostanziale del Direttivo.*

*Il neoPresidente Iacop è dotato di un'impressivo resumè contro l'altro servizio reso in Regione, cinque anni Assessore alle Autonomie locali e quindici anni come Consigliere di cui cinque con la carica di Presidente del Consiglio.*

*Iacop, accettando l'incarico, ha dichiarato di essere onorato della fiducia attribuitagli dal Direttivo ed ha confermato l'importanza del lavoro svolto dall'Ente nel mantenere stretti contatti con le comunità friulane internazionali e nazionali.*

*I friulani dell'Australia, come siamo certi per il resto del mondo, sono ansiosi di fare la sua conoscenza al più presto possibile per mantenere gli stretti rapporti, rinforzati dai precedenti Presidenti, di cordialità e cooperazione per la promozione del Friuli e della sua cultura.*

*Il gruppo del Sot la Napè, insieme ai Fogolâr dell'Australia, ringraziano il Presidente uscente Loris Basso per il suo lavoro alla guida dell'Ente e per il suo amichevole piacere espresso durante la sua recente visita a quattro dei nostri sodalizi.■*

*Il Redattore*

# FOGOLÂR FURLAN CANBERRA; PALM SUNDAY LUNCH REUNION

The Fogolâr Furlan Canberra has resumed its annual well established gathering of the Palm Sunday Picnic after the pandemic interruption. A major change to what was a much loved outdoors event, was that it took place indoors this time to avoid the disappointment of the chances that the inclement weather could disrupt the whole day and leave a lot of volunteers very sad after all the hard work involved in all the preparations.

It was held at the Italian Community Centre in Queanbeyan which accommodated comfortably the over one hundred participants. The Holy Mass conducted in Italian opened the event before the very typical lunch was served, prepared entirely by the dedicated group of helpers. The FF Canberra's President Steve Solari with help from his extended family, is always able to motivate the numerous members to make a success of this well established ACT festivity.

The ever faithful members and friends, all be in fewer numbers than in years gone by, were very appreciative of the Friulian gastronomy and please with the rest of the facilities. They were entertained by the choir "Dante Musica Viva" conducted by the maestro Saverio Palma.

A particular thank you was expressed to John Solari who took upon himself to prepare some delicious "frico" that completed the lunch with a real Friulian touch. The meal ended with the serving of crostoli and other cakes, home made of course, by a dedicated and loving team led by Franca Solari.

Taking part were most members and many friends of the FF community of the ACT and surrounding areas and some from Sydney as well.

Thank you to the Canberra Fogolâr Furlan President Steve Solari and its organising committee for a successful Palm Sunday lunch.■



John Solari expertly cooking the ever present frico, the polenta was pre made the day before.



The "Dante Musica Viva" choir entertaining the participants.



The President Steve Solari with the team of hard working volunteers holding up the Friuli Emblems.

*Il Sodalizio di Canberra ha ripreso a celebrare l'annuale riunione della Domenica delle Palme Picnic dopo la breve pausa causata dalla pandemia. Un maggiore cambiamento di quello che era un benvoluto avvenimento all'aperto nei parchi di Canberra, fu che venne tenuto all'interno per evitare la possibilità che il maltempo sconvolgesse la giornata lasciando il gruppo di volontari delusi dopo tutto il duro lavoro coinvolto nelle preparazioni.*

*Il festeggiamento avvenne nell'Italian Community Centre di Queanbyan nel quale gli oltre cento partecipanti furono accomodati confortevolmente. La Santa Messa condotta in italiano diede inizio all'evento prima che il sontuoso e tipico pranzo fu servito con gustose pietanze friulane interamente preparate dal gruppo di dedicati volontari. Il Presidente del FF, Steve Solari con l'aiuto della sua estesa famiglia, riesce sempre a spronare numerosi soci per farne un successo di questa consueta festività.*

*I sempre fedeli e leali soci ed amici, anche se in numero ridotto rispetto agli anni passati, furono molto soddisfatti della gastronomia friulana offerta ed anche delle comodità dei locali. I presenti furono intrattenuti dal coro "Dante Musica Viva" diretto dal maestro Saverio Palma.*

*Un grazie particolare è dovuto a John Solari per essersi preso l'impegno di cucinare dei deliziosi frico che completarono il pranzo con vero sapore di friulano. Il pranzo conclude con i consueti crostili ed altri dolci casalinghi cucinati dal dedicato gruppo guidati da Franca Solari.*

*Presero parte la gran parte dei soci e tanti amici della comunità del Fogolâr di Canberra e dintorni con un gruppo da Sydney.*

*Grazie al Fogolâr Furlan di Canberra, al Presidente Steve Solari e tutto il comitato organizzativo per il successo del Palm Sunday Lunch.■*



"ALÉ UDINESE"

*Despite the disappointing 23-24 season, Lucio and Steve Solari proudly wear the Udinese colours.*

# MELBOURNE; FURLAN CLUB EVER VIBRANT IN OUR CULTURE

By Elisabeth Pase (Betty)



The Group from Melbourne at the Anniversary Lunch.

Congratulations to the Fogolar Furlan Club Adelaide on the wonderful milestone their 65<sup>th</sup> year Anniversary celebrations, on Sunday 3<sup>rd</sup> December 2023.

This little article is about our time spent amongst our Adelaide Friulian family joining in their celebrations.

Last August while 12 of us were having dinner at our Fogolar Furlan Club Melbourne, it was mentioned the Adelaide Club were going to celebrate their 65<sup>th</sup> Anniversary in December. Present at the dinner were our Fogolar Furlan Club Melbourne Committee Members and four Furlan members of the Adelaide Club staff, it was said in passing why don't we organise a minibus and go to celebrate with them.

The saying says 'From small acorns, mighty oak trees grow', - that idea grew, others heard of the trip, it became a full bus of 40 Members and friends. We set off on Friday morning the 1<sup>st</sup> of December at 7.00am from our Fogolar Furlan Club heading towards Adelaide. On board were also guests from Udine, President of Ente Friuli nel Mondo Mr Loris Basso and President of Friuli Venezia Giulia Mr Mauro Bordin, plus other dignitaries from Udine. The previous evening Thursday 30<sup>th</sup> November they were present at our Club in Melbourne to inaugurate the 'Heritage Room' by unveiling a plaque in their honour, a lovely evening with Members and friends.

The adventure began, with wonderful food stops, a beautiful spread for morning tea, then onto Horsham for lunch where I was invited with Jenny Podbersek, (our Australian - honorary Friulian) to have lunch with the Martin – Petrocco families, they came well prepared with their homemade salumi, cheeses, bread, and wine. Great hospitality, then off once more with many more kms to go.

It was not a quiet bus trip to Adelaide, lots of singing, (thank you Fred and Antonietta) jokes, laughter and talking nonstop. Things started to quieten after many hours on the bus until finally we arrived at our destination.

The following day, Saturday we went to Glenelg beach till early afternoon. In the evening we were off to the Furlan Club Adelaide, the Members there greeted us with welcoming smiles. We also met other interstate Fogolar Furlan Club Members in the evening that also travelled to Adelaide for the celebrations. A very happy night, we enjoyed a beautiful meal together in the evening, with fellow members of the Club.

*Congratulazioni al Fogolar Furlan Club di Adelaide per il magnifico traguardo di 65 anni di celebrazioni di anniversari il 3 dicembre 2023.*

*Questo piccolo articolo tratta dei giorni trascorsi insieme alla nostra famiglia friulana di Adelaide unendoci alle loro celebrazioni.*

*Lo scorso agosto mentre dodici di noi eravamo a cena nel nostro Furlan Club di Melbourne, fu menzionato che il Club di Adelaide celebrerà il 65esimo anniversario a dicembre. Alla cena erano presenti i membri del nostro Comitato del Furlan Club di Melbourne e quattro membri della staff del Club di Adelaide, fu detto quasi per scherzo, "perché non organizziamo un piccolo autobus e andiamo a celebrare con loro".*

*Il detto dice "da piccole ghiande, imponenti quercie crescono", quell'idea crebbe, altri sentirono voce dell'idea, diventò un pieno pulman di quaranta membri ed amici. Partenza la mattina del venerdì primo dicembre alle sette dal nostro Furlan Club diretti verso Adelaide. A bordo vi erano anche i nostri ospiti da Udine, il Presidente del Friuli nel Mondo Loris Basso ed il Presidente del Consiglio Regionale del Friuli Venezia Giulia Mauro Bordin, in più altri dignitari da Udine. La serata prima, il 30 novembre erano presenti al nostro Club per inaugurare la "Heritage Room" e per esporre la targa in loro onore e trascorrere una graziosa serata con membri ed amici.*



*Picnic style lunch stops. Bon formadi e un bon got.*

*L'avventura iniziò con meravigliose soste culinarie, una bella spalmata per merenda mattutina, quindi avanti verso Horsham per pranzo dove fui invitata da Jenny Podbersek, l'australiana onoraria friulana, a pranzare con le famiglie Martin-Petrocco che vennero ben preparati con i loro salami, formaggi, pane e vino casalinghi. Grande ospitalità, quindi via di nuovo con molti chilometri davanti.*

*Non fu un viaggio in un pulman silenzioso, molti canti, grazie a Fred ed Antonietta per le barzellette, risate a chiacchiere senza soste. L'atmosfera cominciò a calmarsi dopo tante ore in pulman finché finalmente arrivammo alla nostra destinazione.*



*The very relaxed atmosphere of the tour.*

The next morning Sunday we all attended Holy Mass, then onto the Fogolâr Furlan Club to Celebrate.

What a wonderful celebration, a lovely warm atmosphere throughout the Club. A Club that was built with hard work and love to embrace the Furlan community. A happy occasion enjoyed by all, you could feel the joy amongst the guests present by their chatter, laughter and Members reminiscing about times gone by. The club gives a true sense of belonging, as a family united in a happy home.

The meal was traditional homemade food that we all enjoyed. The Special dignitaries were introduced and made welcome, they congratulated the Members on their wonderful 65<sup>th</sup> year achievement and brought greetings from Udine with them. During the afternoon the Furlan Balletto danced and entertained us, mums carrying their little ones, young boys and girls through to adults dancing to the beautiful music we love. All dressed in colourful costumes of our region. The dancing brought back wonderful memories of years ago, when my three sons danced with our energetic group of youngsters in our Melbourne Furlan dance group, they were fun happy times.

We were then entertained by the lovely singing of Miss Baldassi – Winderlich, the talented granddaughter of the Adelaide Fogolar Furlan Club President Marisa Baldassi.

We said our goodbyes and thanked all, with great joy that we were able to be with our extended Adelaide Furlan family in their celebrations.

Congratulations to the President Marisa Baldassi, your Committee and all Members.■



*A bunch of smiles brightening up Adelaide.*

*Il giorno seguente andammo alla spiaggia di Glenelg fino all'inizio del pomeriggio. In serata partimmo verso il Fogolâr Furlan di Adelaide, i soci ci accolsero con sorrisi accoglienti. Incontrammo anche altri membri dai Fogolârs degli altri Stati in serata i quali arrivarono ad Adelaide per le celebrazioni. Una felicissima serata, ci godemmo una deliziosa cena tutti assieme con i colleghi soci del Club.*

*L'indomani, domenica, attendemmo la Santa Messa, quindi ci indirizzammo verso il Club per celebrare. E che magnifica celebrazione, una calorosa atmosfera in tutto il sodalizio. Un Club che fu eretto con gran duro lavoro ed amore per abbracciare la comunità friulana. Una felicissima occasione goduta da tutti, si poteva percepire la gioia tra gli ospiti dal ronzio di parole e risate dei membri rievocando i tempi passati.*

*I clubs ci danno un vero senso di appartenenza, come una famiglia unita in una felice casa.*

*Il pranzo fu tradizionale con squisite pietanze casalinghe che tutti godemmo. Gli ospiti d'onore furono presentati, benvenuti e messi a loro agio. Essi congratularono i soci per i loro splendidi 65 anni di successi e trasmisero le congratulazioni e saluti da Udine. Durante il pomeriggio il Furlan Balletto ci intrattenne con le loro danze, mamme con babies in braccio, giovani ragazzi e ragazze fino ad adulti in piena danza al suono della musica che amiamo tanto. Tutti indossavano costumi variopinti di colori della nostra regione. Il balletto mi rammentò le belle memorie di anni fa quando i miei tre figli danzavano con un energetico gruppo di giovani al nostro Furlan Club di Melbourne, erano tempi felici. Poi fummo allietati da un paio di arie cantate dalla soprano Baldassi-Winderlich, l'abilissima nipote della presidente del Fogolar di Adelaide Marisa Baldassi.*

*Salutammo e ringraziammo tutti con grande gioia di aver potuto essere con la nostra estesa famiglia del Fogolâr di Adelaide per i loro festeggiamenti.*

*Congratulazioni alla Presidente Marisa Baldassi ed al suo Comitato insieme a tutti i Soci.*

*Il lunedì lo trascorremmo con una gita a Tanunda nella Barossa Valley, mangiando e bevendo, cos'altro può esserci da fare con un pulman carico di gente che se la godono. Martedì il bus si indirizzo verso casa, quando i gratacieli di Melbourne apparirono, Fred annunciò che tutti abbiamo un appuntamento di incontrarci nel 2026. Viaggeremo a Sydney per aiutare il Fogolâr Furlan Sydney con il loro 50esimo Anniversario. Arrivammo di nuovo al nostro Furlan Club Melbourne alle 7.00 di sera. Ivi ci sedemmo di nuovo insieme a consumare la cena, di nuovo chiacchierando, ci è sembrato di non mai rimanere vuoti di conversazioni.*

*A Adelaide il nostro Furlan Club fu rappresentato dalla nostra Presidente Trish Corelli, Vicepresidente Peter Muzzolini, Segretario Federico Martin anche Referente per tutti i Fogolârs dell'Australia e due membri del Comitato, Amalia Tomada e la sottoscritta Elisabetta Pase, Club Manager Fabio Chiodo ed una impiegata Alycia Bertolin. I soci ed amici del Club che parteciparono alla gita ad Adelaide rimasero pienamente soddisfatti.*

*Ringraziamo di cuore il Fogolâr Furlan di Adelaide.■*

**31st of August 1857**

**Gemona del Friuli (UD) The Architect**

**RAIMONDO D'ARONCO IS BORN**

English translation by Lucio Rupil.



Perhaps not everyone knows that one of the major exponents of the **Italian Liberty Style** was Friulian. He was **Raimondo D'Aronco** who was born in Gemona del Friuli, then part of the Austro-Hungarian Empire, on the 31st of August 1857. The Liberty Style was an artistic and architectural style, known for its floral themes that developed between the 1880s and the First World War.

D'Aronco, still a young architect, distinguished himself at national level, with a silver medal in the competition for the Victor Emmanuel II monument design in Rome (1884)-the present day "**Vittoriano**"- in the end realised on the design by Giuseppe Sacconi from the Marche region. In 1893, D'Aronco moved to the Ottoman Empire, at Constantinople (present day Istanbul, Turkey), where he was head architect for the sultan Abdul Hamid II for sixteen years. It was there were numerous projects were developed, amongst others, the remodelling of the basilica of Saint Sophie and of the Imperial complex of Yildiz, the reconstruction of the Seyh Zafir Türbesi, of the Imperial School of Arts and Vocations, and the summer residence of the Italian Ambassador at Istanbul. Amongst the works realised in Friuli, there are the New Cemetery of Cividale, the facade for the Tolmezzo "Theatre of Tolmezzo" and the **Municipal Palace of Udine**, edifice worthy of a visit if nothing else but for the magnificent entry stairway that we show you in a photo by Elio Cioli. We advise a visit to the Palazzo Elti Museum in Gemona to admire the original project plans for the Victor Emmanuel II monument. D'Aronco died at Sanremo on the 3rd of May 1932.■



*The mausoleum for the Tunisian religious leader Sheikh Zafir Efendi (1905–1906), tomb within the cemetery of [Fatih Mosque](#) (1905), one of D'Aronco's works in Constantinople.*

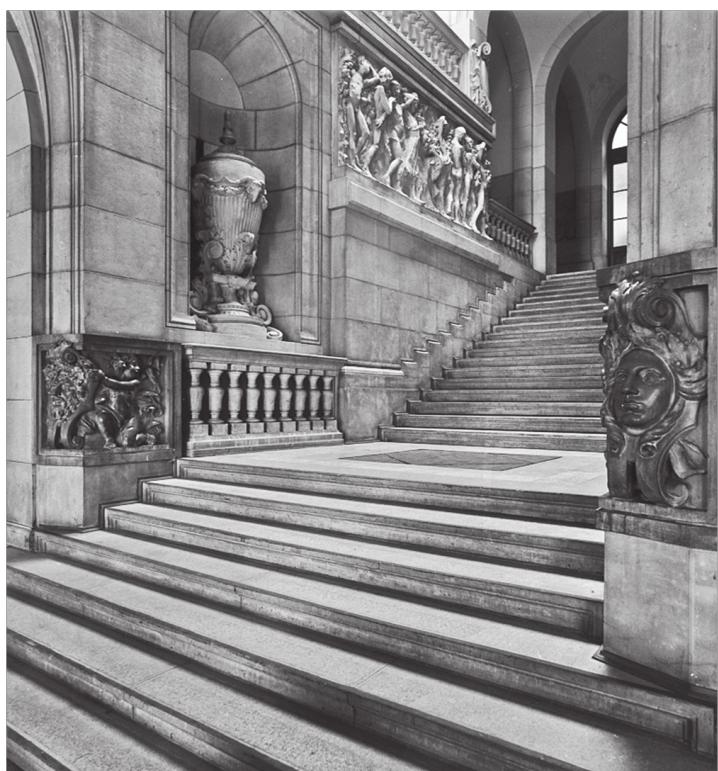
**31 agosto 1857**

**Gemona del Friuli (UD) L'Architetto**

**RAIMONDO D'ARONCO NASCE**

Daniele Macuglia for the Ente Friuli nel Mondo.

*Forse non tutti sanno che uno dei più grandi esponenti dello stile Liberty italiano era friulano. Si tratta di Raimondo D'Aronco che nacque a Gemona del Friuli, allora sotto l'Impero austriaco, il 31 agosto 1857. Lo stile liberty è stato uno stile artistico ed architettonico, noto per i suoi temi floreali, che si sviluppò grossomodo fra gli anni 1880 e l'inizio della Prima Guerra Mondiale. D'Aronco, ancora giovane architetto, si era distinto a livello italiano, con una medaglia d'argento nel concorso per il monumento a Vittorio Emanuele II a Roma (1884)—l'attuale Vittoriano—realizzato infine su progetto del marchigiano Giuseppe Sacconi. Nel 1893, D'Aronco si trasferì nell'Impero ottomano, a Costantinopoli (oggi Istanbul, Turchia), dove fu architetto-capo del sultano Abdul Hamid II per sedici anni. È là che nacquero, fra le altre cose, gli interventi sulla basilica di Santa Sofia e sul complesso imperiale di Yildiz, la costruzione del Şeyh Zafir Türbesi, della scuola imperiale di arti e mestieri, e della sede estiva dell'ambasciata d'Italia a Istanbul. Fra le opere realizzate in Friuli vi sono il Nuovo cimitero di Cividale, la facciata per il teatro di Tolmezzo ed il palazzo comunale di Udine, edificio da visitare se non altro per il meraviglioso scalone all'ingresso, che vi mostriamo in una foto di Elio Cioli. Si consiglia una visita al Museo di Palazzo Elti, a Gemona, per ammirare i progetti originali per il monumento a Vittorio Emanuele II. D'Aronco morì a Sanremo il 3 maggio 1932.■*



*Udine: Palazzo Comunale. The grandiose entry stairway designed by Raimondo D'Aronco. Photo Elio Cioli.*

# I.S.I.S. R D'Aronco Gemona del Friuli

by Lucio Rupil

## State Institute for Higher Education

## Istituto Statale di Istruzione Superiore

by Lucio Rupil

Having attended the institution and obtained a certificate of Electrician in the 60s, I have a personal affiliation with this school. I obtained the certificate for the three year full time course run at the Tolmezzo campus in 1966. At the time it was titled Istituto Professionale di Stato R D'Aronco (IPS) and it was dedicated in training and educating tradesmen in the building, electrical and metalwork fields. The electrical trade course was available only at the Tolmezzo campus.

I have fond memories of those three years even if I had to be out of bed at quarter to six every week day to catch the first bus run to be in class at eight o'clock. The lessons ran for eight hours Monday to Saturday, just like being an apprentice in full time employment. Half of that time was taken up for practical trade work in the dedicated labs, the other half in theory studies, technologies, Italian, design, maths etc including physical education and one hour a week of religious discussions. The priest conducting them was very interested in sport and often the class spent more time arguing the latest soccer matches and all the rivalries amongst teacher and students supporting different teams.

I also have an historic connection with the Institute. My maternal grand father, Vincenzo Rupil, was a seasonal migrant heading off north to the German lands with his father and brother probably from the age of twelve-thirteen as it was common in those times. There he acquired his building trade, German language and entrepreneurial skills for which he was well known at home later.

According to my mother, during some of the winter idle months, he attended a course in technical drawing at Gemona del Friuli, she never knew or did not remember the name of the school. As it was around the early 1900s, and it was the only institute of this kind in Gemona and perhaps the whole of Friuli, it had to be the R D'Aronco then probably known as the "Scuola di Arti e Mestieri" founded in 1863.

Incidentally, as he was staying in Gemona for the duration of the course, that's where he met my grandmother Amelia Fortuna, who was working as a live in maid at the Parish Presbytery.

This is one of the many cherished stories passed down by my dear mother.■

Constantinople (Istanbul)  
Work by D'Aronco: Clock Tower  
(campanile) for the Hamidiye-i  
Efyal Hospital (1906).



*The front building of the IPS where I attended my trade course.*

*It is now home to the "Scuola Primaria Angela Adami" part of the Istituto Comprensivo di Tolmezzo.*

*Avendo frequentato l'istituto e ottenuto il certificato di elettricista negli anni 60, mantengo una personale affiliazione con questa scuola. Ottenni il certificato nel 1966 per i tre anni a tempo pieno del corso condotto nella sede di Tolmezzo. Allora il nome ufficiale era IPS, Istituto Professionale di Stato R. D'Aronco ed era dedicato all'istruzione ed educazione di futuri operai nel campo edile, elettrico e lavorazioni in metallo. Il corso di elettricista esisteva solo nella sede di Tolmezzo.*

*Mantengo sempre preziose memorie di quei tre anni anche se dovevo alzarmi alle 5:45 per prendere la prima corriera per essere in classe alle 8:00. Le lezioni duravano otto ore dal lunedì al sabato, come essere apprendisti full time. Metà delle ore erano dedicate al lavoro pratico nei laboratori, l'altra metà per la teoria, tecnologia, italiano, disegno tecnico e matematica incluse educazione fisica e un'ora di studi religiosi. Il sacerdote che conduceva le lezioni era molto interessato di sport e spesso la classe trascorreva più tempo a discutere le ultime partite di campionato con tutte le rivalità tra l'insegnante ed i studenti tifosi di squadre diverse.*

*Ho anche un legamento storico con l'Istituto. Mio nonno materno, Vincenzo Rupil, era un emigrante stagionale diretto a nord nei territori tedeschi con suo padre ed un fratello, probabilmente circa dall'età di 12-13 anni com'era consueto a quei tempi. Ivi imparò tutto sul mestiere edile, la lingua tedesca ed anche l'abilità imprenditoriale di cui ne era ben conosciuto a casa più tardi.*

*Secondo mia madre, durante i mesi di soste invernali, il nonno frequentò un corso di disegno tecnico a Gemona del Friuli, lei non sapeva o non si ricordava il nome della scuola. Essendo i primi anni del 1900, ed era l'unico Istituto di quel tipo a Gemona e probabilmente in tutto il Friuli, doveva essere il R D'Aronco, allora conosciuto come la "Scuola di Arti e Mestieri" fondata nel 1863. Il caso è che lui alloggiava a Gemona durante il periodo dei corsi, è fu lì che conobbe mia nonna Amelia Fortuna che lavorava alle servizie della Canonica parrocchiale. Una delle tante significative storie tramandate dalla mia cara mamma.■*

# "SAGRA"; PROSCIUTTO-UDINESE DAY



*The Udinese away jersey.*

*On the diagonal strip are printed the names of all the Fogolârs around the World.*

*A great tribute to the role played by the Ente Friuli nel Mondo and the Friulians abroad in promoting the culture of their origins.*

Recently the Fogolâr Furlan Sydney held the annual "Sagra dal prosciut", Prosciutto Day, celebrated in conjunction with "Udinese Day". The themes highlight two of the notorious cultural identities for which Friuli is well known worldwide. The first is in honour of one of the most universally celebrated cured meats, the prosciutto. The "Sand Daniele" is one of the two Italian brands at the forefront of the production using the centuries old method of curing and preserving the prestigious antipasto.

At the Fogolâr Furlan Sydney "sagra", the participants were treated with abundant serves of the delicious entrè paired with the traditional rockmelon. It was followed by pork scaloppine to keep in tune with the pork flavour of the meal, and washed down with good local wine.

Dessert, consisting of the other world renown Friulian delicacy, tiramisu, concluded the meal to the great satisfaction of the diners.

The Secretary of the Fogolâr Ben Sonego, addressed the members with a presentation on the history of the prosciutto and some statistics on the enormous amounts produced at San Daniele and exported all over the world. Lidia Casetta addressed the attendees as the President of the



Fogolâr highlighting the importance of preserving the traditional cultural activities of our heritage.

The Udinese FC, one of the oldest football clubs in Italy was also part of the sagra. The season just concluded, caused a lot of anxiety for the fans but in the end they were spared the pain of relegation which has not been experienced for a long time.

Surely we can trust that the next season will give us a lot more to cheer for, in the mean time... "**ALÉ UDINÊS**".■

Recentemente al Fogolâr Furlan Sydney è stata celebrata la "sagra del prosciutto" insieme alla "Udinese Day". I temi mantengono in rilievo due importanti identità del Friuli che sono conosciute nel mondo in lungo ed in largo. La prima è in onore ad una dei più universalmente celebrati prodotti della preservazione della carne di maiale, il prosciutto. Il San Daniele è una delle due marche all'avanguardia nella produzione usando metodi antichi nel trattamento per la preservazione del prestigioso "affettato".

Alla sagra festeggiata al Fogolâr di Sydney, i partecipanti furono allietati dalle abbondanti porzioni dello squisito "entrè" accoppiato con il tradizionale melone. Fu seguito dalle scalopine di maiale per mantenere il pranzo in tono con i sapori del suino. Il tutto fu accompagnato da buon vino di produzione locale.

Il dolce, consistente di un'altra pietanza friulana, il tiramisu, conclude il pranzo con la grande soddisfazione dei partecipanti.



*Ben Sonego and Lidia Casetta indirizzano i soci.*

Il Segretario del Fogolâr Ben Sonego, indirizzo i presenti con una presentazione sulla storia del prosciutto ed alcune statistiche sull'enorme quantità prodotta a San Daniele ed esportata in tutto il mondo. Lidia Casetta, Presidente del Fogolâr, indirizzò i soci sull'importanza di mantenere in vita le attività e le tradizioni culturali ereditate dalla nostra terra nativa o di origine.



*Alcuni dei partecipanti attendono ansiosi il "San Daniele"*

conosciuto da molto tempo. Sicuramente ci possiamo fidare che la prossima stagione ci darà molto di più da acclamare.

*Nel frattempo... "ALÉ UDINÊS".■*

I read with interest Domenico Zannier's article on Easter traditions in Friuli. It reminded me of my childhood in Vivaro, the little village where I was born.

I particularly remember three customs. The first relates to Good Friday when parishioners were invited/expected to go to church in the afternoon and kiss the nailed feet of Jesus on a big cross that had been placed on some steps in the aisle. I cannot remember if anyone wiped the feet after each kiss, but this was pre-COVID! I do remember leaving the church feeling very sad.

The second concerns the bells that were silenced on Good Friday and not rung again till Resurrection Sunday. As replacement for the sounding of the bells to call the faithful to church, children were sent around the village sounding wood clappers. A most unpleasant sound, to my ears.

The final tradition, on the other hand, was most enjoyable. Mum would boil several eggs in water that contained different colouring agents – all natural – such as onion peel, grass or herbs and flowers. On Easter Monday the village children used to go to a meadow and roll the eggs along the ground, gently but firmly. The child who rolled the egg the furthest without cracking its shell, won the competition. There were no prizes, of course.... We were all poor!

I'm sure some of your readers have had similar experiences, and it's good to cast our mind back to the simple old times in which we grew up.■

*Ho letto con interesse l'articolo di Domenico Zannier sulle tradizioni pasquali friulane. Mi ha fatto ricordare la mia fanciullezza a Vivaro, il piccolo paese dove sono nata.*

*Ricordo in particolare tre usanze. La prima riguarda il Venerdì Santo quando il parroco si aspettava che i parrocchiani andassero in chiesa nel pomeriggio a baciare i piedi inchiodati di Gesù su una croce appoggiata ad alcuni gradini della navata. Non ricordo se c'era qualcuno che puliva i piedi dopo ogni bacio, ma non c'era ancora COVID in giro! Ricordo però che mi sentivo sempre triste quando uscivo dalla chiesa.*

*Il secondo ricordo concerne le campane che non venivano suonate a partire dal Venerdì Santo fino alla domenica. Per rimpiazzare il loro suono e chiamare i fedeli in chiesa, un gruppo di bambini andava in giro per il paese suonando un batacchio di legno (la scrasule). Un suono molto spiacevole, a mio giudizio.*

*L'ultima tradizione invece era molto piacevole. La mamma faceva bollire uova in acqua contenente coloranti naturali, come buccia di cipolla, erba o erbette, oppure fiori. Il lunedì di Pasqua i bambini del paese si riunivano in un prato per far rotolare le uova cautamente ma con fermezza. Vinceva chi faceva rotolare l'uovo più lontano, senza romperne il guscio. Non c'era mai nessun premio per il vincitore – c'era tanta povertà!*

*Sono certa che tra i lettori ci sarà qualcuno che ha avuto simili esperienze, ed è bello fare un passo indietro nella memoria. La vita era allora molto più semplice!■*

## ALL'ERA UNA VOLTA

*(Parladi di Arba) Di Angjelin da la Grisa*

Una volta si veve un grum di fan  
no si cjercjava un toc di pan  
la polenta bisugnava fâ attension  
o la volesin parade jù da un sol bocon.  
La pastasuta si la mangjava la fiesta  
si o no co dun tocùt di questa.  
La sera un tocùt di formadi e radic  
cun la polenta che spes sinteva da stic.  
La matina lat e polenta brustulada  
la sera una luinia, o una fertaiada,  
a misdì doi o trê plas di mignestron,  
ce saresi stât in che volta di poi bon?  
Ma li fiesti grandas da la mâri Catina  
aveva il lusso di fani na gialina.

Cuan ca si copava il purciel  
pa la canaia l'era il dì pi biel,  
era una jornada uccusì biela  
ca no si lava nancia a scuela  
a si fridava un tocùt di brisola  
ca si la parava jù cun granda gola  
e si mangiava la friccia di sain  
parant jù un bon got di vin.  
No si pôs di ca si pativa la fan  
ma era dura da trala in devant  
e sa vigneva la tampiesta, o il sut  
na si vares da mangja pôc, du dut.  
Vendi la vacja par comprà il fen  
nencia che solusion na conven,  
alora las valis tocjava cijapà  
e partì par il mont a lavorà.

# **DEBORAH AND ZENO BOLZICCO SHARE THEIR ENTHUSIASM FOR THEIR LAST TOUR OF FRIULI AND EUROPE**

*by Deborah Bolzicco*

**A wonderful advertisement for the delights our land of origins has to offer.**

After four years of COVID and a number of family issues both in my birth home of London and our home in Perth WA, we finally managed a trip to Europe in 2023!

We arrived in London in July, where we caught up with family and friends and attended the marriage of our nephew. Then we flew to Glasgow, Scotland to visit family of Friulian descent. When Zeno's father emigrated to Australia in the 50's, a younger brother also tried Australia before settling in Glasgow, marrying a Scottish woman and having a son and daughter and three grandchildren. This is the Friulian/Scottish line of the Bolzicco family.

Our next trip was to attend a friend's wedding in Lectoure, a small town in southern France. We joined about seventy other Australian guests, causing great consternation amongst the locals. "Pourquoi Lectoure?" they continuously asked! In Lectoure we stayed in a fabulous Bed and Breakfast run by an equally fabulous couple named Aline and Michel Salani. Michel was born of French parents in France. Aline was also born in France but of Friulian parents. Her grandparents and parents emigrated to France, sometime between the 1<sup>st</sup> and 2nd world wars. Aline was thrilled when she realized Zeno also has a Friulian heritage and she was very pleased to practice her Italian skills and some Friulian which she had learnt from her grandmother whilst growing up. Luckily for me her English was pretty good too!

Despite not having had any contact with Friulians other than her family, Aline arranged a meeting with members of the Fogolar Furlan, located in the nearby but much larger town of Auch. She kindly drove us to the town and accompanied us to the meeting. We spent a pleasant afternoon with the President and other members of the association exchanging histories and memories. They proudly showed us some of the sights of the town including the Cathedral and the Statue of The Musketeer D'Artagnan who is said to come from Auch. We then met more Friulians for a photo shoot at the memorial to migrants from Italy and we exchanged more stories with very friendly accommodating people. The photographs were later published in the Friuli Nel Mondo magazine.



*Deborah relaxing in Lectour, southern France.*

*Dopo quattro anni fra Covid ed altri problemi in famiglia entrambe nella mia dimora nativa ed in casa nostra a Perth WA, finalmente siamo stati in grado di fare un viaggio in Europa nel 2023!*

*Arrivammo a Londra in luglio, dove ci ritrovammo con famiglia ed amici, inoltre fummo presenti al matrimonio del nostro nipote. Poi in volo verso Glasgow, Scozia, per far visita a parenti di discendenza friulana. Quando il padre di Zeno emigrò per l'Australia negli anni 50, un fratello minore pure provò per l'Australia prima di sistemarsi a Glasgow, sposando una giovane scozzese ed avere un figlio ed una figlia con tre nipoti. Questa è la stirpe dei friulo/scozzesi della famiglia Bolzicco.*

*La seguente tappa del viaggio fu di attendere lo sposalizio di un amico a Lectoure, un villaggio nel sud della Francia. Ci unimmo con circa settanta altri ospiti australiani, causando grande costernazione fra i locali. "Pourquoi Lectoure?" chiedevano continuamente! A Lectoure alloggiammo in un favoloso B&B diretto da una ugualmente favolosa coppia di nome Aline e Michel Salani. Michel nacque in Francia da genitori francesi e Aline pure nacque in Francia ma da genitori friulani. I suoi genitori con i nonni emigrarono in Francia nei tempi tra la prima e seconda guerra mondiali. Aline si eccitò quando capì che Zeno è discendente da friulani e fu molto compiaciuta di mettere in pratica il suo italiano ed anche un po' di friulano che imparò dalla nonna durante l'infanzia. Fortunatamente per me anche il suo inglese era ottimo.*

*Nonostante non avendo avuto contatti con friulani, a parte i suoi parenti, Aline fece in modo di organizzare un'incontro con soci del Fogolâr Furlan che si trova nel vicino ma molto più grande paese di Auch. Gentilmente ci portò al paese e ci accompagnò all'incontro. Trascorremmo un piacevole pomeriggio con il Presidente ed altri soci dell'associazione scambiandoci storie e memorie. Loro ci mostrarono orgogliosamente delle attrazioni della città compresa la Cattedrale e la statua del Moschettiere D'Artagnan che dicono proveniva da Auch. Quindi incontrammo altri friulani per una foto al monumento agli emigranti italiani e scambiammo altre storie con gente molto amichevole. Le foto furono più tardi pubblicate nella rivista Friuli nel Mondo.*



*Auch, Southern France:  
Zeno standing near the Monument  
to the Italian Migrants.*

A few weeks later after another stay with family in London, we flew to Venice Airport and drove to Pradamano the birth place of Zeno's father. Our trip on this occasion had two motives, the obvious and usual one to catch up with family and friends. The second motive was to investigate the potential and possibilities of bringing a few of the non Friulian members of the Fogolar Furlan Association of Perth, to Friuli in 2024. The aim being, to immerse those who had never visited Friuli previously, in its culture and customs, which they had heard so much about at our meetings and social events.

Our accommodation in Pradamano was simple but brilliant! A spotless room with a comfortable bed, clean linen regularly, a delightful breakfast room with an abundance of simple food, everything we required for a comfortable, faultless stay. On our first night we wandered through the village reminiscing and taking some night photos of old haunts and generally enjoying the nostalgic experience. We passed the church of Santa Cecilia, where Giuseppe Bolzicco had scratched his name at the top of the bell tower, some time in his youth. We looked at the now rebuilt home of the Bolzicco family, which they occupied for approximately 400 years. We had pizzas and Bira Morretti at a very reasonable cost in a family run pizzeria.

Zeno had last been in Friuli with his Father in 2012 and my last trip had been in 2011, we therefore anticipated seeing differences. Pradamano has undergone some changes and the village now lacks the bars and trattorias it once had. It is likely that many other villages have suffered from the financial affects of the pre-vaccination years of COVID and the developments of roads and shopping centres have taken their toll on small businesses. Friuli however has not lost its charm!

We were lucky to have brilliant weather during our stay. Living in Australia makes us acutely aware of light and the affect of light on the landscape. In Australia whilst beautiful in its own way the blue light can at times be harsh and blinding. In Friuli the light is yellow. The sun reflects the beautiful greens, yellows and earthy browns of the land and the surrounding mountains are magnificent. As the sun takes its natural course the colours change and the purples and pinks take on a magical glow! The best descriptions of the Friulian landscape can be found in a beautifully written book titled Rombo by Esther Kinsky.

Driving from village to village we had the opportunity to appreciate the landscape. We often stopped to walk around a village, visit a church or a bar or a trattoria. One of the memorable places we visited was Pavia di Udine the birthplace of Zeno's mother. On the outskirts of Pavia we discovered a complex consisting of a restaurant and bar with indoor and alfresco dining and a separate Gelateria. The land on which Zeno's mother and her family once resided, is now owned by the Basso family. They have built a beautiful house and as they are friends of old, they invited us one Sunday to join the family for a barbecue. One of the family is a cheesemaker and he delighted us with his wonderful selection of cheeses.

*Alcune settimane dopo un altro intervallo a Londra con famiglia, volammo verso Venezia e in auto via a Pradamano, paese di nascita del padre di Zeno. La gita in questa occasione ebbe due scopi, l'ovvio e abituale quello di ritrovare famiglia ed amici. Il secondo era di investigare la possibilità di portare in Friuli alcuni dei non friulani soci del Fogolar Furlan di Perth nel 2024. Lo scopo sarebbe di approfondire coloro che non hanno mai visitato il Friuli, nella sua cultura e tradizioni di cui hanno sentito tanto nei nostri incontri e feste sociali.*

*Il nostro alloggio a Pradamano era semplice ma splendido. Una stanza immacolata con un confortevole letto, biancheria cambiata spesso, una carina sala da colazione con abbondante semplice cibo, tutto ciò che richiedeva per il nostro fabbisogno per un'impeccabile sosta. Durante la serata passeggiammo lungo il paese rievocando e scattando qualche foto notturna di vecchie dimore e generalmente godendo la nostalgica esperienza. Passammo la chiesa di Santa Cecilia, dove Giuseppe Bolzicco aveva inciso il suo nome sull'alto del campanile, chissà quando nella sua gioventù. Vedemmo la recentemente ricostruita casa della famiglia Bolzicco che la occuparono per circa 400 anni. Consumammo pizze e birra Moretti a prezzi molto ragionevoli in una pizzeria gestita da una famiglia.*

*Zeno era stato in Friuli l'ultima volta con sua madre nel 2012 e la mia ultima visita fu nel 2011, perciò anticipammo di vedere cambiamenti. Pradamano ha subito dei cambiamenti ed il paese soffre la mancanza dei bar e trattorie di una volta. È certamente possibile che tanti altri villaggi hanno sofferto degli effetti finanziari degli anni del Covid e lo sviluppo delle strade e centri spesa che hanno causato un grande effetto per i piccoli gestori di hospitalità.*

*Nonostante ciò, il Friuli non ha perso in suo fascino!*

*Fummo fortunati di godere un clima brillante durante la nostra permanenza. Vivendo in Australia ci rende acutamente consapevoli della luce e l'effetto della luce sul paesaggio. In Australia mentre è bella a suo modo la luce blu a volte può essere abbagliante. In Friuli è un pallido giallo. Il sole riflette il verde, il giallo ed il marrone della terra e il territorio con le montagne circostanti sono magnifici. Come il sole percorre il suo corso naturale i colori cambiano ed i viole e rosa assumono un magico splendore! Le migliori descrizioni del paesaggio friulano si possono trovare in un bellissimo libro scritto intitolato Rombo di Esther Kinsky.*

*Viaggiando da paese a paese ebbimo l'opportunità di apprezzare il paesaggio. Sostammo spesso per camminare in giro al paese, visitare una chiesa, un bar o una trattoria. Uno dei memorabili posti che visitammo fu Pavia di Udine, paese di nascita della mamma di Zeno. Nella periferia del paese scoprìmo un'edificio consistente di un ristorante e bar con sala da pranzo all'interno ed al fresco e con gelateria separata. Il terreno dove la mamma di Zeno abitava, è ora proprietà della famiglia Basso. Hanno costruito una bella casa e essendo amici per vecchio, ci invitarono una domenica ad unirci con loro per un BBQ. Uno della famiglia fa il casaro e ci allietò con una meravigliosa selezione di formaggi. La famiglia è conosciuta anche per un gruppo di caffè chiamato Caffè Beltrame, cui visitammo. Fu in uno di questi caffè che fummo riconosciuti da un cliente che aveva visto e letto l'articolo nella rivista Friuli nel Mondo, riguardo la visita a Auch in Francia. Fama finalmente!*

The family also own a renowned group of cafes called Caffe Beltrame, which we visited. It was in one of these cafes that we were recognised by a customer, who had seen and read the article in Friuli Nel Mondo magazine, regarding our visit to Auch in France. Fame at last!

We visited San Danielle yet again, walked its hilly terrain, marvelled at the beauty of this town and at the succulent flavour of the prosciutto it is famous for. In Cividale, we visited the old vehicle weighing station which was once run by Zeno's uncle Tarcisio, not as spectacular as the Devil's Bridge, the Cathedral or many of the other sights but the nostalgia was overwhelming. We spent an hour or so sipping Tocai which we learned is now called Friulano and eating tramezzini (little sandwiches).

We drove up to the mountain village of Vedronza which was a spectacular drive. We spent a whole day in Fagagna with friends who live there and we walked from their house to the Castello where preparations for a Wedding were underway. We got a private tour of the Castello which is still owner occupied but not that weekend! It is full of photographs and other personal treasures and artefacts and has lovely views.

In Buttrio the new Museum of Wine was still being set up but we were privileged to have a tour with a cousin who works there and were encouraged to return with our friends

next year for wine tasting. The surrounding countryside is beautiful with its undulating landscape dotted with grand old villas. Some of which have elegant accommodation including communal breakfast rooms and swimming pools. Udine is a busy vibrant city! Full of Grace and charm! With its wealth of history, its stunning architecture, Churches, Bars,

Restaurants and shops. We were pleasantly surprised to find that Udine is less crowded with tourists than so many other Italian cities! As we were there in September, we were able to attend the Food and Wine festival Friuli D.O.C with family and friends. In the centre of Udine the roads were all closed for the event. Tressel tables and chairs were set up in the beautiful squares where an abundance of locally produced food and beverages was consumed in ambient comfort. There were processions, music and dancing and many joyous friendly people.



With friends and relatives at Udine's Friuli DOC festivities.



Deborah and Zeno with a friend at the Castello di Fagagna.

*Ci recammo a San Daniele, di nuovo, percorremmo il suo territorio collinoso in meraviglia della bellezza della cittadina ed anche del succulento sapore del prosciutto di cui ne è famoso. A Cividale, dammo un'occhiata alla vecchia stazione di paesaggio che un tempo fu maneggiata dallo zio di Zeno, Tarcisio, non spettacolare come in Ponte del Diavolo, la Cattedrale o tanti altri posti, ma la nostalgia fu schiacciante. Passammo un'ora o più sorsando Tocai, il quale venimmo a sapere che ora è chiamato Friulano, e mangiando tramezzini.*

*Guidammo su in montagna verso Vedronza e fu una spettacolare scampagnata. Passammo un'intera giornata a Fagagna con amici che vivono lì e cominciammo dalla casa al Castello dove le preparazioni per un matrimonio erano in corso. Potemmo avere un tour privato del Castello il quale è abitato dai padroni che erano via per quel finesettimana! È pieno di fotografie ed altri tesori personali ed opere d'arte, con viste bellissime.*

*A Buttrio il Museo del Vino era ancora in fase di preparazione ma ebbimo il privilegio di un tour con un cugino che lavora ivi a fummo incoraggiati di ritornare con gli amici l'anno seguente per assaggiare vini. Il paesaggio circostante è bellissimo con l'ondeggiante territorio macchiato di grandiose vecchie ville. Certune includono eleganti alloggi con incluso sale per colazione ed anche piscine.*

*Udine è una vibrante affacciata città! Piena di gentilezza e fascino! Con il suo patrimonio di storia, l'imponente architettura, chiese, bars, ristoranti e negozi. Fummo piacevolmente sorpresi di trovare Udine meno popolata da turisti di tante altre città italiane! Essendo lì in settembre, potemmo attendere al Food and Wine festival Friuli D.O.C. con famiglia ed amici. Nel centro di Udine le vie erano tutte chiuse per l'occasione. Tavoli a cavalletto e sedie erano sistemate nelle magnifiche piazze dove un'abbondanza di pietanze locali e bevande furono consumate in conforto ambientale. Ci furono processioni, musica e ballo e tanta gente felice e amichevole.*

Our meeting in Udine with the Ente officials was mutually beneficial and very pleasant. It added to our enjoyment at the Annual convention of Fogolars in Adelaide in December 2023.

On this trip we re-established ties with family and old friends. We gained lots of new friends and several kilos each!

We are now in the process of organising this year's trip to Friuli with four other couples. I hope to be able to write a report of the success of that trip later this year.■

*In nostro incontro a Udine con il personale dell'Ente fu mutualmente di beneficio ed anche molto piacevole. Aggiunse al nostro piacere alla Convenzione dei Fogolâr a Adelaide nel dicembre 2023.*

*In questo viaggio ristabilimmo i legami con parenti ed amici. Ne abbiamo acquisiti molti di nuovi ed ambedue anche un numero di chili.*

*Ora stiamo organizzando il viaggio di quest'anno in Friuli con altre quattro copie. Spero di poter scrivere un resoconto sul successo del viaggio di ques'anno.■*

## ***ANCJE MO UN PÔC PAR FURLAN***

### ***UNE PICIULE FILASTROCHE DEDICADA AL FOGOLÂR FURLAN DI SYDNEY E AL SO PRESIDENT Di Domenico Zannier. Sydney 9-5-1996***

*La Patrie dal Friûl no jè lontane,  
se un cjanton tu tu j creis par vêle vive  
dongje di te, cu la sô storie umane,  
cul sanc dai vons di secui che ti rive.*

*Il Fogolàr al è il pais, la flame  
che tal forest e par trois gnûfs e splent,  
che ti compagne cun amôr, ti clame  
cu la tô int a fâti il cûr content.*

*La tô lenghe 'e cjante e la tô storie  
'e je ricuart e vite ch'e console  
tal sacrifice. E vâl une memorie:  
mai no tu sintis l'anime besole.*

*Podessial l'avignî viodi i Furlans  
scjaldasi simpri insieme al cjavedâl,  
tignî i valôrs dal vivi e strengi mans  
di fîs e fies, cjadene natural.*

*'O savin ducj' ch'e ven l'ore de sere,  
ma l'albe 'e torne inmò plui biele e vere.*

### ***LUNE PARK A UDIN***

*Un frut al invide ipassants a jentrà  
Intal paveon de femine barbone.  
Un sior si ferme incuriosît e i domande:  
" le femine barbone e je tô mame?"  
"No" al rispuint il piçul "al è gno pai".*

### ***TRADIMENT AE GURIZANE***

*In centri a Gurize une femine jentre in farmacie.  
Si ciale a tor in maniere atente e prudente.  
Dopo, controlant di jessi la uniche client, si drece al  
farmacist: " Par favôr, o volares dal arsenic"*

*Il farmacist al rispuint disinvolt: "E a ce li siervis,  
siore? Al sa cemût che al è, e je une sostance letâl e o  
ai di fâ qualchi piçul approfondiment in plui".*

*La femine cun tranquilitât estreme, a suspiré, a cjale  
tal voi il farmacist, e a dîs:"Mi servis parcè che o vuei  
invelenâ il gno om".*

*Il farmacist stant al zûc, al rispuint:"Ah, o capis! Però  
in chest câs no pues propit vendi".*

*La femine, cence dî une peraule, a estrai de borse  
une foto dal so om intal jet cu la femine dal farmacist. Il  
farmacist, fasint bocje di ridi, si drece a femine:"O  
domandi scuse, siore, no savevi che aveve la ricete".*

### ***TRIESTINS E FURLANS***

*È stade fâte una rapina strepitôse a Triest  
int'une gioiererie. A son stâts rubats, cun il  
classic metodo dal madon lanciat quintre la  
vetrine, ben 600,000 Euros di gioiei. Dai quatri  
lâris al'è stât catturât dome un; si trate di un  
furlan. Parcè? Al era tornât in daûr a cjolisi il  
madon.*

*Barzeletis anonimis dal libri*

### ***SCLOPÂ DI RIDI***

*Di Davide Macor*

# "SÂGRE" ANNUAL CULTURAL EVENTS

by Lucio Rupil

The word "sagra" derived from the latin word "sacrum", which defined the villages and towns annual festivities held principally on the date of the celebration of the Patron Saint. Thus the sagre had strong religious origins that connected their faith to the equally important pursuits of survival and well being. In ancient history, these festivities were in fact held in the temples and churches grounds and animals were sacrificed (but not wasted) in the course of the celebrations.

Now days the sagre are still very much part of the Friulian and Italian traditions in general and they have developed into broad festivities that include many activities such as sport, cultural presentations and celebrations such as expositions and demonstrations, entertainment with music and dancing, but mainly a celebration of the local produce and gastronomy. They are a manifestation of the local traditions and of the life of the area, from individual villages to the boroughs of the larger cities. They are dedicated principally to the locality typical dishes and products therefore some are named after the main attraction offered.

The celebrations also take place in large part in the privacy of the homes where families invite their out of town relatives or friends to take part and enjoy the typical meal in tune with the sagra.

In Friuli Venezia Giulia, the Association of Pro-Locos lists 120 sagre for the months of May to September. As well there are many other minor festivities that aren't advertised. Some of them last an entire week, some for the three weekend days and some smaller ones just the day nominated or the festivity of the Patron Saint of the village. These eventuate over the full calendar year, in particular the ones that celebrate the Patron Saints that fall on the official fixed dates.

Amongst the many denominations of the myriad of sagre we name a few typical and odd that maybe more unusual.

"Sagra delle rane (frogs), Festa delle capre (goats), Sagra dei cais (snails), multiple sagre delle erbe (wild vegetables), Sagra del toro (bull), molteplici feste dei vini (wine), Festa dell'olivo spinoso (spiky olive tree), Sentieri delle Pro-Loco, Sagra dei gamberi (prawns), Sagra dai scusons (Christmas beatles), Festa sot il Crupisignâr, Corsa degli asini (donkies race)". And with more recent tones, Crazy Cup, Sex Vintage (rock 'n' roll). The list of dedicated names is very long with the large variety of local products that sagre are named after, apples, chestnuts, grapes, beans, truffle etc.

Venzone celebrates every year the very popular "Sagra della zucca" which has a unique origine. Following the completion of the campanile it was decided to ornate the apex with a gold plated ball with a cross on top. The artist maker felt he was not sufficiently compensated and late one night replaced the ball with a gold painted pumpkin. In time the decoration rotted and fell to the ground splashing all over. From then it gained fame countrywide and the sagra was proclaimed and celebrated.

*La parola "sagra" deriva dal latino "sacrum" la quale definiva le festività annuali celebrate nei giorni dedicati ai Santi Patroni dei villaggi e paesi. Perciò le sagre avevano forti legami tra la fede religiosa e l'ugualmente importante necessità del ben vivere. Nella storia antica, queste festività venivano celebrate nelle piazze dei templi e delle chiese anche con bestie offerte in sacrificio (ma non sprecate) nel corso delle festività.*

*In tempi moderni le sagre continuano a svolgere un ruolo importante nelle tradizioni friulane ed in tutta l'Italia in generale e si sono sviluppate in festività che includono numerose attività come sport, esposizioni culturali, intrattenimenti con musica e ballo, ma principalmente la celebrazione dei tipici prodotti e la gastronomia locale. Sono la manifestazione delle tradizioni del luogo, dai villaggi individuali ai rioni o sobborghi delle città. Le sagre sono dedicate e spesso nominate dalle tipiche pietanze e prodotti di fama della zona.*

*Le sagre vengono anche festeggiate in buona parte in privato nelle abitazioni dove le famiglie invitavano i parenti ed amici residenti altrove per gustare i tipici pranzi in tono con le sagre.*

*In Friuli Venezia Giulia l'Associazione delle Pro-Loco pubblica una lista di ben 120 sagre per i mesi estivi da maggio a fine settembre. Inoltre ci sono altre sagre minori non elencate. Alcune durano un'intera settimana, altre per i tre giorni di fine settimana ed altre minori solo per il giorno della festa del Santo Patrono del villaggio. Queste avvengono durante tutto l'anno in particolare quelle che festaggiano i Santi Patroni le quali scadono nelle proprie date.*

*Dalla grande varietà di definizioni nella miriade di sagre, nominiamo alcune tra le più originali e insolite.*

*Sagra delle rane, Festa delle capre, Sagra dai cais, molteplici Sagra dell'erbe, Sagra del toro, molteplici Feste dei vini, Festa dell'olivo spinoso, Sentieri della Pro-Loco, Sagra dei gamberi, Sagra dai scusons, Festa sot il crupisignâr, Corsa degli asini. E con temi più recenti, Crazy Cup, Sex Vintage (rock 'n' roll). La lista delle sagre è assai lunga con una grande varietà di nomi dedicati ai prodotti locali, mele, castagne, uva, fagioli, tartufi ecc.*

*A Venzone viene festeggiata la Sagra della zucca che ha origini leggendarie uniche. Al termine della costruzione del campanile, fu deciso di ornare la punta del tetto con una sfera dorata sovrastata da una croce. L'artista che completò l'opera non fu soddisfatto del ricompenso e una notte rimpiazzò la sfera con una zucca dipinta di color oro. A suo tempo la zucca marciò e precipitò a terra sfasciandosi completamente. Il fatto ottenne fama in lungo ed in largo e la sagra fu proclamata per l'ultimo fine settimana di ottobre.*

One of the most common and well known sagre is held in each household that manages to raise a pig for its own consumption. "Vuê i fasìn la fiesta dal pursit today's the feast of the pig", which was anything but a feast for the unfortunate beasts. Once upon a time, the family's pigs were slaughtered not so humanely and the authorities had to intervene to put an end to those barbarities by banning such methods. The day dedicated to the processing was a family feast filled with humour, laughter and the traditional dishes consumed.

The sagre are very happy events that highlight and promote the local culture and a very warm and spontaneous form of entertainment for anyone visiting or holidaying in the Region with the opportunity to enjoy the warm and friendly atmosphere.

Discover some and you'll have no time to get bored.■



*The ever present music and dancing, integral to all the sagre.*



*The machinery has arrived.  
Chainsaw precision cutting competition. The slice is measured for accuracy and even thickness.  
Environmentally friendly electric chain-saws are used to avoid the fumigation of the spectators.*



*The traditional delicacies are enjoyed in the family sagre celebrations and are always available to be discovered at the kiosks for the visitors who are not familiar with them .*

*Una delle più popolari e ben conosciute sagre accadeva in privato nelle famiglie che allevavano un maiale per il fabbisogno domestico. "Vue i fasìn la fiesta dal pursit", la quale era tutt'altro che festa per la povera bestia. Molti anni addietro venivano macellati in maniera molto barbara e le autorità dovettero intervenire e imponere un divieto a quei metodi primitivi. La giornata dedicata alla lavorazione del maiale era una sagra in famiglia con molto umore, allegria e la degustazione di piatti tipici.*

*Le sagre sono felicissimi eventi che espongono e promuovono la cultura locale ed una calorosa e spontanea forma di intrattenimento per chiunque si trova in visita o in vacanza in Regione. Sono anche l'opportunità di godere la calorosa e amichevole atmosfera.*

*Scopritene qualcuna e non avrete tempo di annoiarvi.■*

## SAGRA DAI "GROPS"

*One of the unusual names adopted by the village that describes a unique attribute of its people.*

*"Grops" means knots, in particular the ones in tree trunks that usually are the hardest part of the plant. It is the nick name of the villagers of Avausa in the Val Pesarina who at some time in history must have acquired the nick name due to their very stubborn nature (only a myth of course).*

*As the valley is located deep in the Friulian mountains, one of the principal resources was the forestry products that employed many workers. The sagra celebrated that particular historical cultural aspect of the area with competitions on the very physical skills of yesterdays activities which have been replaced by machinery almost entirely.*



*Above; the "Gara dal sapìn", race of the log handling. The log is rolled along a designated course.*

*Below; the "Gara dal seòn", two handed log saw competition. The fastest pair to cut through the log wins.*



# 70th ANNIVERSARY OF THE K2 CONQUEST by Lucio Rupil

On the 31st of July 1954 the Italian expedition lead by the Friulian Prof. Ardito Desio conquered the second highest, but by far the most difficult to tame, mountain in the world.

Prof. Ardito Desio (1897 - 2001) was born in Palmanova, studied in Udine and Cividale and at the University of Florence attaining a degree in Natural Sciences (Geology). He served in the "Corpo degli Alpini" during WWI and was captured by the Austrians at Mt Pasubio (Cima Palon) on the then border of Trentino Alto Adige (South Tyrol) which was still part of the Austrian dominion.

The other Friulian member of the expedition was Cirillo Floreanini (Enemonzo 1924 - Tolmezzo 2003). After a distinguished career in mountaineering, Floreanini was a leader in the organisation of the Soccorso Alpino National Corps Cave del Predil branch, where he held the position until 1994. In 1986 he was conferred the Gold Medal of the Club Alpino Italiano (CAI). On the 1954 Karakorum expedition, due to a fall in the middle stages, he was not able to be considered for the final assault to the summit and the two members who got chosen were Achille Compagnoni from Santa Caterina di Vafura (SO) and Lino Lacedelli from Cortina d'Ampezzo.

Prof. Desio was loyal to his Friulian homeland and was the founder in 1969 and director for 25 years of the newspaper "Il Fogolâr Furlan di Milano", dedicated to the publication of the activities of the Fogolâr and to maintain the cultural connection with the homeland for the Friulians living in Lombardy where he worked at the Milan University as well as others.

The successful conquest of K2 was an enormous success following the numerous failed attempts by teams from various countries and added enormous prestige to the Italian scientific achievements. The mountain was not conquered again until 1977. K2 formerly known also as Mt Godwin-Austen but more commonly as Savage Mountain due to the very difficult challenges faced by the climbers. Since the Italians successful climb in 1954 to 2021, keeping in mind the enormous progress made in the modern equipment, only 377 people have made it to the summit with 91 lives lost in the attempt (around one in four). Every mountaineer wants to climb to the top of the world, Mt Everest, so the numbers there on many occasions have reached that figure on multiple single years which confirms the enormity of the achievement by the expedition guided by Ardito Desio in 1954. ■



Prof. Ardito Desio arriving home in Italy



Lacedelli and Compagnoni back to base with frostbite on their fingers.

## 70simo ANNIVERSARIO DELLA CONQUISTA DEL K2

Il 31 di luglio 1954 la spedizione italiana guidata dal friulano, Prof. Ardito Desio conquistò la seconda vetta, ma molto più difficile da domare, più alta del mondo.

Prof. Ardito Desio (1897 - 2001) nacque a Palmanova, studiò a Udine e Cividale e ottenne la laurea di Scienze Naturali (Geologia) all'Università di Firenze. Servì nel Corpo degli Alpini durante la Prima Guerra Mondiale e fu catturato dagli Austriaci sul Monte Pasubio (Cima Palon) sul confine tra il Trentino Alto Adige, il quale faceva ancora parte del dominio austriaco, e il Veneto.

L'altro friulano membro della spedizione era Cirillo Floreanini (Enemonzo 1924 - Tolmezzo 2003 UD). Dopo una distinta carriera in alpinismo, Floreanini fu un promotore nell'organizzazione del Soccorso Alpino Nazionale ed il principale fondatore della Sezione di Cave del Predil dove mantenne la guida fino al 1994. Nel 1986 gli fu conferita la Medaglia d'Oro dal Club Alpino Italiano. Nel 1954 durante la spedizione nel Karakorum, a causa di una caduta nella zona media della scalata, non fu abile di essere considerato per l'assalto finale della vetta, i due scelti furono Achille Compagnoni di Santa Caterina di Vafura (Sondrio) e Lino Lacedelli di Cortina d'Ampezzo.

Prof. Desio fu leale alla sua terra nativa friulana e fondò nel 1969 e rimase direttore per 25 anni, il giornalino "Il Fogolâr Furlan di Milano", dedicato alla pubblicazione delle attività del Fogolâr and a mantenere i contatti culturali per i friulani residenti in Lombardia dove lavorava all'Università di Milano.



Compagnoni on the summit of K2 with the fingers still able to operate the reliable Rolleiflex.

Il successo della conquista del K2 fu un enorme primato dopo i numerosi tentativi sconfitti di gruppi di diverse nazionalità il che innalzò il prestigio dell'Italia nel campo scientifico ed esplorativo. La montagna non fu conquistata di nuovo fino al 1977. K2 in passato era chiamata anche Godwin-Austen ma ancora più comunemente Montagna Selvaggia date le grandi difficoltà affrontate dagli scalatori. Partendo dal successo della scalata italiana nel 1954 al 2021, tenendo in mente gli enormi progressi fatti nei equipaggiamenti moderni, solo 377 persone sono arrivate sulla vetta con 91 vite perse durante i tentativi (circa uno su quattro).

Ogni alpinista desidera salire sul tetto del mondo, Monte Everest, perciò il numero di scalatori in diverse occasioni ha superato il totale del K2 in un solo anno il che conferma l'enormità ottenuta dalla spedizione guidata da Ardito Desio nel 1954. ■

# IVO MARTIN: A DEDICATED MEMBER OF THE FRIULIAN COMMUNITY REMEMBERED

By Federico Martin



May 2024: the surviving members of the Martin family, from left Federico, Caterina, Adele, Ivo and Rachele.

On the 17th of June Ivo Martin left us, a son of our Friulian land born on the 11th of September 1937, the fourth of nine children of Ancilla Cemulini and Bruno Martin. In November 1955, at the tender age of 17, Ivo migrated together with his brother Reginaldo to Melbourne to reach

their brother Egilberto who had preceded them a couple of years earlier. On board the ship Castel Felice there were many other Friulians travelling to Australia looking for work and the long trip of nearly a month was like a flash for the two brothers. In the following three years, first the sister Rachele and then dad, mum, sisters Marisa, Caterina, Adele and I were all reunited in Melbourne.

Egilberto was the first Secretary and one of the founders of the Fogolâr Furlan of Melbourne and later nominated Referent for Oceania and Africa by the Ente Friuli nel Mondo. For many years Ivo served in the Directors Committee of the Fogolâr, first as Committee member and later as Vice President.

On the 3rd of February 1962, he married Nora DeMarco, also a Friulian who migrated from Fanna (PN) with her parents Vittorio and Irene and sister Alda. Their union gave light to three children, Glen, Dean and Natasha, and later two grandchildren were born, Chelsea and Samuel. Friuli for Ivo and Nora was their favoured destination and returned there many times for their holidays, in particular after Nora's parents had moved back to Fanna to live out their retirement years.

Ivo's was a painter by trade and often dedicated a lot of his time for free to paint the vast premises of the Fogolâr. In 1992, after a long and painful struggle, Ivo lost to the heavens his beloved Nora, but he did not surrender and he dedicated himself even more to his family, the Friulian community and his Fogolâr. A man of great honesty, generosity, kindness and cheerful, Ivo was always ready with a smile to help and lend a hand to anyone in need.

He always followed the Udinese team hoping to see them win at least one shield, unfortunately it wasn't to be. His other passion in sport was for the Australian Rules Football and the Richmond Tigers who since the 50s have won eight shields.

Fishing and hunting were his favoured relaxation activities even if occasionally he returned home empty handed, the walk and the fresh air were a great reward.

In 2013, Ivo met Dr. Carla Finocchiaro and soon a great friendship was born which lasted until his passing. In the past years, Ivo fought many great battles with sicknesses but never gave up until the end. He never dwelled on the negatives, but always gained the most from the positive aspects of his life.

We farewell our loved brother leaving him in God's hands.

He's remembered fondly by friends and relatives in Australia, Friuli, USA, Canada, Brazil, France and the UK.

**Mandi Ivo, ti lasin ta lis mans dal Signôr. Mamàn e polse in pâs fradi!■**

Lo scorso 17 giugno ci ha lasciato Ivo Martin, un figlio della nostra terra Friulana nato il 11 settembre 1937, il quarto di nove figli di Ancilla Cemulini e Bruno Martin. Nel novembre del 1955, alla tenera età di 17 anni, Ivo emigrò assieme al fratello Reginaldo per Melbourne raggiungendo il fratello Egilberto che li aveva preceduti un paio d'anni prima. A bordo la motonave Castel Felice c'erano molti altri Friulani che viaggiavano per Australia in cerca di lavoro ed il lungo viaggio di quasi un mese passò in un lampo per i due fratelli. Nei seguenti tre anni, prima la sorella Rachele e poi papà, mamma e sorelle Marisa, Caterina, Adele e io, Federico, li raggiungemmo a Melbourne.

Egilberto fu il primo Segretario e uno dei fondatori del Fogolâr Furlan di Melbourne. Egilberto fu poi nominato Referente dell'Oceania e Sud Africa dall'EFNM. Per diversi anni Ivo fece parte del comitato direttivo del Fogolâr di Melbourne, prima come consigliere e poi come Vice Presidente del sodalizio friulano.

Il 3 febbraio 1962 si sposò con Nora DeMarco anch'essa Friulana, emigrata in Australia da Fanna (PN) con i genitori Vittorio e Irene e sorella Alda. La loro unione diede luce a tre figli; Glenn, Dean e Natasha, ed in seguito nacquero due nipoti Chelsea e Samuel. Il Friuli per Ivo, Nora e famiglia era la loro preferita meta e più volte ritornarono in patria per le loro vacanze, specialmente dopo che i genitori di Nora rientrarono in Friuli a godere la pensione a Fanna. Ivo faceva il pittore di mestiere e spesso liberamente dedicava molto del suo tempo pitturando gli ampli edifici del Fogolâr. Nel 1992 dopo una lunga e dolorosa malattia, Ivo perse al cielo la sua amata Nora, ma lui non si lasciò abbattere e si dedicò ancora di più alla sua famiglia e alla comunità Friulana ed al suo amato Fogolâr. Un uomo di grande onestà, generosità, gentilezza e allegria, Ivo era sempre pronto con un sorriso ad aiutare e a dare un a mano a chi ne aveva bisogno.

Da grande sportivo Ivo ha sempre seguito l'Udinese sperando di vederla vincere a l m e n o u n s c u d e t t o . . . purtroppo questo non avvenne per lui. L'altro suo amore sportivo era il football australiano e la squadra di Richmond, "The Tigers", che dagli anni Cinquanta in poi vinsero otto scudetti!



Ivo's family: from left, Suzy, Glenn, Samuel, Chelsea, Carla, Dean and Natasha, with Ivo seated.

La pesca e la caccia erano i suoi passatempi preferiti. Anche se qualche volta tornava a casa a mani vuote, la camminata e l'aria fresca gli erano di gran ricompensa.

Nel 2013 Ivo venne a conoscere la Dott.ssa Carla Finocchiaro e presto tra loro nacque una grande amicizia che durò fino alla sua fine. Negli ultimi anni, Ivo vinse delle dure battaglie con la sua salute e senza mai arrendersi fino all'ultimo. Lui non si è mai soffermato sul negativo, ma ha tratto sempre il massimo dagli aspetti positivi della sua vita.

Salutiamo il nostro caro e amato fratello lasciandolo nelle mani di Dio. Lo rimpiangono amici e parenti in Australia, Friuli, USA, Canada, Brasile, Francia e UK.

**Mandi Ivo, i ti lasin in ta lis mans dal Signôr. Mamàn e polse in pâs fradi!■**

# **ERMES BERGAGNA; MELBOURNE ITALIAN COMMUNITY FAREWELL THEIR LOVED PHOTOGRAPHER.**

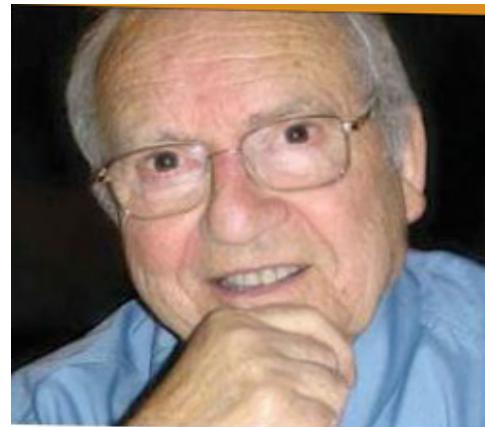
On the 28<sup>th</sup> of May at Melbourne passed away the Cav. Ermes Bergagna O.A.M. He was born on the 25<sup>th</sup> of July at Reana del Rojale in the Province of Udine. As a photographer for many years, he was part of the editing group of the Italo-Australian newspaper Il Globo until his retirement in 1994. During his brilliant carrier, before the existence of i-phones and e-selfies, Ermes was the favoured photographer of many expatriates of Melbourne, capturing not only dignitaries who visited or toured Australia, but much more. Amongst them we can count two Popes, three Presidents of the Italian Republic, Governors, Prime Ministers, actors, artists and sporting stars, from cyclists to footballers to F1 drivers. If there was a story to cover, you would surely find Bergagna with his preferred Olympus camera covering it.

Ermes served his military national duty in the "Corpo degli Alpini" at Cividale del Friuli (UD). In 1952 he left his loved Reana del Rojale, his parents, a sister and two brothers and departed aboard the ship Castel Felice bound for Australia in search of work and fortune.

Arriving in Fremantle, he quickly found work in the gold mines at Kalgoorlie in Western Australia and subsequently at Woods Point in Victoria. Very few Italians were working in the mines, therefore Ermes had to quickly learn English attending evening classes during his free time. Those times were hard especially for the Italians. The resentment caused by the Second World War was still alive in many Australians. The mining job payed well but was also very hard. The oppressive heat of the Outback in Western Australia and then the desolation of the bush at Woods Point were almost unbearable for Ermes and shortly after he left the mines to find less demanding work in Melbourne.

Ermes from a young age was attracted by the art of photography and cameras, so he enrolled in a course of photographic studies which at the end spurred him to open a photo studio in the suburb of Northcote in Melbourne.

On the 25<sup>th</sup> of June 1959 Bergagna received the Australian Certificate of Naturalisation and in 1960 married his dear Edera. Their wedding was celebrated in the Church of Holy Spirit in Thornbury.



**CAV. ERMES  
BERGAGNA  
O.A.M.**

Il 28 maggio 2024 è deceduto a Melbourne il Cav. Ermes Michele Bergagna O.A.M. nato il 25 luglio 1928 a Reana del Rojale in provincia di Udine. Come fotografo per molti anni, lui fece parte della redazione del giornale italo-australiano Il Globo, rimanendo

lì fino quando andò in pensione nel 1994. Durante la sua brillante carriera, prima che ci fossero i-phones eselfies, Ermes fu il fotografo preferito di molti connazionali a Melbourne, captando i dignitari e non solo, che venivano in visita ufficiale o tournée in Australia. Fra questi si possono contare; due Pontefici, tre Presidenti della Repubblica Italiana, Governatori, Primi Ministri, attori, artisti, e protagonisti di ogni ramo sportivo, da ciclisti a calciatori a piloti F1. Se c'era una storia da coprire, sicuramente lì si trovava Bergagna con la sua preferita Olympus camera. Ermes fece il militare nel corpo Alpino a Cividale (UD). Nel 1952 lasciò il suo amato paese Reana del Rojale in Friuli, i suoi genitori, una sorella e due fratelli e partì a bordo la motonave Castel Felice per l'Australia in cerca di lavoro e fortuna.

Arrivando a Fremantle, esso subito trovò lavoro nelle miniere d'oro a Kalgoorlie nel Western Australia e in seguito a Woods Point nel Victoria. Erano pochissimi gli italiani che lavoravano nelle miniere, perciò Ermes dovette subito imparare l'inglese andando a scuola serale durante il suo tempo libero. Quegli anni erano tempi duri specialmente per gli italiani. Il risentimento a causa della Seconda Guerra Mondiale era ancora vivo nelle menti di tanti australiani. Il lavoro di minatore pagava bene ma era anche molto duro. L'oppressivo calore dell'outback del Western Australia e poi la desolazione del bosco a Woods Point erano quasi insopportabili per Ermes e non tanto tempo dopo lasciò le miniere trovando un lavoro meno arduo a Melbourne. Ermes da piccolo era attratto dall'arte fotografica e da macchine fotografiche e si interessò a iscriversi in un corso di studi fotografici che alla fine gli diedero una dovuta spinta ad aprire uno studio fotografico nel sobborgo di Northcote a Melbourne.

Il 25 Giugno 1959 Bergagna ricevette il certificato di naturalizzazione australiana e nel 1960 sposò la sua cara Edera. Il loro matrimonio fu celebrato nella chiesa di Holy Spirit a Thornbury. La loro unione diede luce a tre figli, Terence, Lisa e Simon e in tempo Ermes e Edera poi diventarono nonni di quattro nipoti.



Ermes Bergagna at work at the inauguration!

Their union gave light to three children, Terence, Lisa and Simon and in time Ermes and Edera became grandparents to four grandchildren. In the 1970s Ermes was elected to the Board of Directors of the Furlan Club of Melbourne and also Edera was a member of the Ladies Committee of the Friulian establishment. There's a rare photo, not shot by him obviously, of the inauguration of the first home of the Fogolâr Furlan at Mansfield Street Thornbury, where you see Ermes at work perched on the roof of the Club building to take a shot of the large crowd below. In the voluminous book that tells the story of the Furlan Club – Melbourne "Fogolâr Furlan 1957 – 2012", by Anna Maria Devine and edited by Prof. Piero Genovesi, many photos that Ermes Bergagna took during the numerous celebrations and events in the life of the Friulian Club which he loved so much, can be found.

The tireless work that the Cav. Ermes Bergagna OAM carried out for the community during his long carrier was recognised, first by the Italian Government with a Medal of "Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana", equivalent to the British Knighthood, and then in 1989 by the Australian Government for services to the Community with the OAM, Order of Australia Medal. ■

*Negli anni Settanta, Ermes fu eletto al Comitato Direttivo del Furlan Club di Melbourne ed anche Edera fece parte del Comitato Femminile del sodalizio Friulano. Ce una rara foto, non scattata da lui, di quando fu inaugurata la prima sede del Fogolâr Furlan a Mansfield Street Thornbury, dove si vede Ermes al lavoro, arrampicato sul tetto dello stabilimento del Club per potere così scattare una foto aerea della gran folla sottostante. Nel voluminoso libro che racconta la storia del Furlan Club -Melbourne "Fogolâr Furlan 1957-2012", di Annamaria Devine e redatto dal Prof. Piero Genovesi, si trovano molte fotografie che Ermes Bergagna scattò durante le numerose feste e eventi nella vita del Club Friulano che lui tanto amava.*

*L'instancabile lavoro che il Cav. Ermes Bergagna OAM eseguì per la comunità durante la sua lunga carriera fu riconosciuto, prima dal governo italiano con una Medaglia di Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana e poi nel 1989 fu anche onorato dal governo austaliano per servizi alla comunità con una Medaglia all'Ordine d'Australia, OAM. ■*



Cav. Bergagna Ermes surrounded by his family.

## MORE CHILDHOOD MEMORIES

The scythe was sharpened on the *inquino* with a purpose made hammer; il *codâr* was hanging from a belt to hold the sharpening stone and containing water to keep it wet. The scythe was sharpened from left to right.

The mow down was done in the morning to then spread the grass to the sun; at dusk it was piled in small mounds for the night. The following day it was spread again until dried sufficiently. It was then loaded on carts pulled by oxen or horse, or carried on one's head in *fas* like in Carnia. On arrival at home it was stored in the *fienile* (barn) located usually above or on the side of the cowshed. The barn had a hole called *tromba*, where with a pitchfork you would throw down the hay to then put it in the manger for the cows or horse.

Water was hand pumped into wooden buckets sold by the Carnic women who would ask to sleep in the barn because they would not return home until they had sold all the utensils they carried with them.

The film titled 'Maria Zef' tells the story of those poor women.

I remember when my uncle bought his first mower that was pulled by the horse, then the bailer was invented and life for the farmers started to be less burdensome.

Dante Alessio Melbourne

*Inquino:* purpose made small anvil for sharpening by hammer

*Codâr:* sharpening stone holder like a butcher knife holder

*Tromba:* hatch on the floor of the barn

*LA FALCE. Il falchet veniva battuto nel inquin o batadoria)con il martello; il codâr si appendeva alla cintura dove si teneva la pietra (côt)per affilare la lama; la falce si tirava da sinistra a destra.*

*La falciatura si faceva in mattinata per poi poter spargerer l'erba al sole; al tramonto veniva rastrellata in mucchi. Il giorno dopo la si spargeva fin quando era sufficientemente asciutta. Il fieno si caricava sul carro tirato dai buoi o cavallo oppure portato in testa in fas come in Carnia. Giunto a casa veniva posto sul fienile usualmente situato sopra o al fianco della stalla.*

*Il fienile aveva un buco chiamato la tromba, dove con la forca si gettava il fieno, per poi metterlo sulla mangiatoia delle mucche o cavallo.*

*L'aqua si pompava a mano in secchi di legno venduti dalle donne Carniche, le quali chiedevano di poter dormire sul fienile, perché non ritornavano a casa finche avessero venduto tutti gli attrezzi con loro portati.*

*Il film intitolato 'Maria Zef' raconta la storia di queste povere donne.*

*Mi ricordo quando mio zio aquistó la sua prima falciatrice tirata dal cavallo, poi inventarono le imballatrici e la vita del contadino cominciò ad essere meno faticosa.*

Dante Alessio Melbourne

# THE PAPAI'S STORY by Alex Borean

The subject is simple, due to the fact that it's not the first time that my mind visited the past with great pleasure, remembering faces and places where my heart found comfort. Even though a quarter of a century has passed, what I am about to write is still vivid in my head.

My birth town is placed on the right of the Tagliamento River, a typical Friulian town with gravel roads, used exclusively by bicycles and carts pulled by oxen. A town blessed with spring water and a great river with a spectacular view of Mt. Cavallo as the crown of mountains continued to the right and left. The people of Castions were farm workers, with unfortunately a large number of sharecroppers (mezzadri).

Two families in Castions were the owners of a very big chunk of cultivated land, which was worked by large families. The Papais was one of them, but not for the same landowners. There were no social differences between our families, where the unwritten law was that people would marry into families with similar background. My mother Angela, was born a Papais, the youngest of that large family.

I remember a particular Sunday, sculptured in my soul, when after lunch, dressed in my best festive clothes, along with my mother and sister, I walked the short distance to visit the Papais, on the way we crossed the Fiume Castellana where the bridge had no safety barriers as they were destroyed during the war. From the top of the bridge, I could see the clear running water below me, even though it was a wide and deep bed, it did not get my attention as did the big wooden wheel, part of the original mill. Like a monument, it did not move, but still majestic and proud in its forever silence. We arrived in a small piazza, surrounded by the dairy works (cheese factory), a modern mill, a thresher and a big stable where cows would be artificially inseminated. All this controlled by a consortium of land owners. We arrived in "borgo Saccons" which was owned by the Brussa family whose imposing residence was visible due to the red colour of the painted exterior, whereas all the other houses were built of plain stone. To my inexperienced young eye, the stone finish was beautiful, probably because the majority of houses were built this way in Castions and that was my world.

After leaving the road and passing under a large archway, a vast gravel yard appeared. It was the 2nd of November, the day every living soul remembers their dead ones. From the bell tower, only the big bell tolled its known sad lament remembering loved ones. In front of us was the stable where all farming equipment was stored undercover. On the left, the big house with outdoor stairs and the long passage way "ballatoio" leading to the bedrooms many doors. It was supported by timber beams protruding from the downstairs rooms. The house was well known to my mother. We entered through a door which took us to the kitchen, where most of the family members were gathered.

Realising our presence, my mother was noisily welcomed and I was immediately forgotten, giving me the opportunity to once again admire the huge fireplace with a raging fire with flames fluttering about and embers warming everyone.

*Il soggetto è semplice dal fatto che non è la prima volta che i miei pensieri hanno visitato il passato con gran piacere, ricordando faccie e luoghi dove il mio cuore trovò conforto. Anche se un quarto di secolo è passato, ciò che sto per scrivere è chiaramente vivo nella mia mente.*

*Il mio luogo di nascita sta alla destra del fiume Tagliamento, un tipico villaggio friulano con strade bianche usate esclusivamente da biciclette e carri trainati da buoi. Un paese grazioso da acqua di sorgente ed un grosso fiume con spettacolari viste del Monte Cavallo con le creste delle montagne che continuano a destra e a sinistra. La popolazione di Castions era contadina e sfortunatamente un gran numero erano mezzadri.*

*Due famiglie di Casteons erano proprietarie di grandi aree coltivate lavorate da grandi famiglie. I Papais era una di quelle ma non per gli stessi latifondisti. Non esisteva differenza di ceti fra le famiglie dove la norma era di sposare in una famiglia con simile origini. Mi madre Angela, nacque una Papais, la più giovane di una numerosa famiglia.*

*Ricordo una domenica particolare, scolpita nella mia mente, quando dopo pranzo, vestito a festa, insieme con mia madre e mia sorella, camminammo la piccola distanza per fare visita ai Papais, per strada attraversammo il fiume Castellana dove il ponte non aveva paramani siccome furono distrutte durante la guerra. Da sopra il ponte, potei vedere la corrente dell'acqua limpida sotto di me, pur essendo un largo e profondo letto, non attirò la mia attenzione come fece la grande ruota di legno del mulino originale. Come un monumento, non si muoveva, ma sempre magestica e orgogliosa nel suo silenzio perenne. Arrivammo in una piccola piazza circondata dalla latteria, un mulino moderno, una trebbiatrice ed una grande stalla dove le mucche venivano artificialmente inseminate. Il tutto controllato da un consorzio di latifondisti. Arrivammo al borgo "Saccons" che era proprietà della famiglia Brussa la cui imponente residenza era distinta dal colore rosso della pittura esterna mentre le altre case erano in pietra naturale. Al mio occhio inesperto, la pietra naturale era magnifica, probabilmente perché la maggioranza delle case di Castions era costruite così e quello era il mio mondo.*

*Dopo aver lasciato la strada e passato sotto una grande arcata, un vasto spazio ghiaioso apparve. Era il 2 novembre, il giorno in cui tutte le anime viventi ricordano i loro defunti. Dal campanile solo la campana grande rintoccava il suo lamento ricordando i cari passati al cielo. Di fronte a noi c'era una rimessa dove i macchinari agricoli erano al riparo. Sulla sinistra la grande casa con scale esterne ed il lungo ballatoio che porta alle camere. Era sostenuto dalle travi che sporgevano dalle stanze sottostanti. La casa era ben familiare alla mia mamma. Entrammo via una porta che ci condusse nella cucina dove la gran parte della famiglia era riunita.*

*Accortisi della nostra presenza, mia mamma fu accolta rumorosamente ed io immediatamente scordato dandomi l'opportunità di ammirare a nuovo il grande focolare con l'ardente fuoco e le fiamme che fiaccolavano in giro e le braci che riscaldavano ognuno.*

Across the fireplace was the "cjavedâl", a steel structure with a chain attached in the centre from which a large cast iron pot "cjalderin" was hanging waiting to be used to cook the daily polenta. This was the heart of the house without luxuries.

The sitting arrangements were on three sides, placed on raised benches against the rendered white painted lime walls discoloured by smoke from the burning timber. Without announcements everyone took a spot around the fire, Nonno Francesco at the centre. He was not a big imposing man, but dearly loved by all. He was widowed when my mother was only six years old, it was 1921. My mother and other siblings were raised by Zia Amabile who married Zio Vittorio being Nonno Francesco's first son. She was a truly remarkable lady, who went on to have five children of her own.

All present having great singing voices, started singing, and soon enough chestnuts were roasting on embers and were washed down with their homemade wine, contributing to spending the remaining sunlit hours of that afternoon.

Migration gave the opportunity to break the chains of poverty before the War, Zio Antonio went to Argentina, Zia Marcellina married Furio Canzian and moved to France, the rest of Vittorio's family went to Canada. Only Zio Emilio, the town miller, stayed put in Castions, however his sons migrated to Switzerland. Zia Emilia and my mother moved to Australia. The first Papais to cross the Atlantic Ocean, was my cousin Nelide, wife of Luigi Rosset, also a sharecropper from Saccons. Many times I visited them and the other Papais in Canada. In Argentina I also reconnected with Zio Antonio's daughter Elda, as I did also in France in meeting cousins Vittorina and Marie-Clause.

In 2006 I started to formulate the idea of a Papais reunion in Castions, and asked my cousin Gianni Pilotto who supported the idea, as did the French and other cousins who had repatriated from Switzerland as that country did not confer citizenship to outsiders. The reunion eventuated in 2007 and was well represented by relatives from Argentina, Australia, Canada, Germany, France and of course Italy. All present were proud of their country of residence, but also proud of their Friulian roots planted in Saccons by Nonno Checchi. The celebrations took place in a restaurant close to Saccons, with Nonno Checchi's guidance that gave us all the morality and strength in the world still alive in us and a future Lord Mayer of Zoppola, a Papais, in charge of proceedings. The Papais roots date back to the 1200s.

In Canada, with now a large number of widespread descendants, they all keep in touch with a yearly picnic on the first Sunday of August.

My wife and I were fortunate to attend two of these gatherings with more than one hundred and thirty attending. Everyone agreeing it's the best way to keep track of the families with new additions. Children and adults all mingling catching up on the past years events. No fireplace or Cjavedâl, but the Papais flame was very much alight. BBQ of moose ribbs and cotechino along with polenta. Eating like a little piggy, and still paying the penalty today.

I remember those picnics with great pleasure, some nostalgia and heartache. ■

*Al centro del focolare era eretto il cjaveâl, una struttura in ferro battuto con al centro una catena da cui pendeva il paiolo in attesa di essere usato per cuocere la quotidiana polenta. Questo era il cuore della casa senza lussi.*

*Gli arredi per sedere erano su tre lati, consistenti di panche con alti schienali a ridosso di pareti imbiancate a calce e scolorate dal fumo del fuoco. Senza commenti ognuno si accomodò attorno al fuoco, nonno Francesco al centro. Non era un grande imponente uomo, ma caramente benvoluto da tutti. Diventò vedovo quando mia madre aveva solo sei anni, era il 1921. La mamma e gli altri fratelli furono allevati dalla zia Amabile, moglie dello zio Vittorio, il primo dei figli di nonno Francesco. Era una veramente notabile donna che diede luce a cinque figli.*

*Tutti i presenti, avendo buone voci contore, iniziarono a cantare e prontamente le castagne arrostivano nelle braci e furono assaporate con vino di casa, contribuendo a trascorrere le rimanenti ore di sole del pomeriggio.*

*L'emigrazione rese l'opportunità di spezzare la catena della povertà nell'anteguerra, zio Antonio andò in Argentina, zia Marcellina sposò Furio Canzian ed emigrò in Francia, il resto della famiglia di Vittorio partì per il Canada. Solo zio Emilio, il mulinaio del paese stette a Castions ma i suoi figli partirono per la Svizzera. Zia Emilia e mia mamma emigrarono per l'Australia. La prima Papais ad attraversare l'Oceano Atlantico fu mia cugina Nelide, moglie di Luigi Rosset, pure un mezzadro di Saccons. Li visitai molte volte assieme agli altri Papais in Canada. In Argentina ebbi ricontatti con la figlia di zio Antonio, Elda, così pure in Francia incontrando i cugini Vittorina e Marie-Clause.*

*Nel 2006 cominciai a formulare l'idea di una riunione dei Papais a Casteons e chiesi a mio cugino Gianni Pilotto il quale sostenne l'idea come pure i francesi ed altri cugini rimpatriati dalla Svizzera siccome non concedevano la cittadinanza agli stranieri. Il raduno avvenne nel 2007 e fu ben rappresentato da parenti dall'Argentina, Australia, Canada, Germania, Francia e naturalmente Italia. Tutti i partecipanti erano orgogliosi dei paesi di residenza, ma pure orgogliosi delle loro origini friulane seminate a Saccons da Checchi (Francesco). Le celebrazioni avvennero in un ristorante vicino a Saccons, con la guida di nonno Checchi sulla moralità e la forza del mondo, sempre in vita in noi ed un futuro Sindaco di Zoppola, anche lui un Papais, che condusse le festività. Le origini dei Papais risalgono sin dal 1200.*

*In Canada, con un gran numero di discendenti sparsi in lungo e in largo, si tengono in contatto con un picnic annuale la prima domenica di agosto.*

*Mia moglie ed io abbiamo avuto la fortuna di attendere due di queste riunioni con più di 130 partecipanti. Ognuno era d'accordo che è il miglior modo di tenersi in contatto anche con i nuovi arrivati. Grandi piccini mescolandosi richiamando le ricorrenze e le memorie degli anni passati. No focolare o cjavedâl ma la fiamma Papais arde vivamente. BBQ di costole di alce, cotechino e polenta. Mangiare come ghiottoni e pagare la penalità ancora oggi.*

*Ricordo quei picnic con gran piacere, un poco di nostalgia e rammarico. ■*

## FROM OUR READERS

### Dolores Rupil Carlevaris, Toronto Canada.

To my dear brother Lucio Rupil,

At Toronto (Canada), where he visited me several times, I receive the Sot la Nape, which in reading it takes me back to the years of my adolescence. The research that you do of the past, the villages, customs and traditions are very interesting and a lot of work on your part.

Living in Canada for 63 years, all this is almost forgotten. You are very dedicated and I thank you together with the members of the Fogolâr Furlan NSW of Sydney for your dedication in keeping our culture alive.

Thank you and greetings to all. *Mandi di cour.*

### LAURO DEVINCENTI, Torreano di Cividale (UD)

Good morning, I'm Lauro Devicenti, one of the partners of the firm Valchiarò of Torreano di Cividale.

I'm the son of migrants as well having been born in Basel Switzerland and I would like to share a story with you.

I'll tell you that it was born in 1991 by the wish of some friends with the common love for the cultivation of the vines and for good wine. The management of the business is carried out after hours as all partners have full time occupations.

From the first year of production we tried to aim to the best quality of the product and not on the quantity, but as it was predictable, in the early days the objectives that we had set out were difficult to achieve. Subsequently we started to condition the vines for wine production in all the little lots dedicated to the vines separately, this was to find out which ones had the highest potential even in the extreme seasons both on the aspect of climate and meteorology. Naturally it took several years to achieve the results and understand them all so as to compare the wines obtained also during their natural evolution.

For some time, with great satisfaction, we have started to reap the fruits of that long hard work. With the various awards received, after reaching the pension age, at 60 I decided to join the game, assuming the responsibility of the final preparation for the harvest of the vines for wine production. Virtually that's the final phase of the season work but surely the most engaging. The first year was 2018 when we sent the wines for degustation and judgment by the "GOOD WINES IN ITALY" magazine, considered as the Bible as far as the aboriginal (local) wines. To our "FRIULANO NEXUS" were assigned the highest awards, the 4 STELLE and the CORONA at the national finals in Sardinia and also the "CORONA DEL PUBBLICO". This year, the same guide has again awarded the 4 STELLE and the CORONA, the one by the public was not assigned due to the COVID pandemic.

To the same wine, the guide WINESURF after the degustation that took place over the summer, has awarded the BEST WHITE WINE OF ITALY.

We are proud of these recognitions and even prouder is the author, because at the age of 60 plus I humbly opened up to the judgment of various expert commissions who have rewarded the passion and the courage with which we undertook this adventure.

Very few times in past years, the Best wine of Italy was produced in Friuli, but this time we made it and above all we made it with grapes that carry that beautiful name "FRIULANO".

I would be very grateful if you could publish this story for the members of the Fogolâr Furlan to enjoy and toast together.

I take this opportunity to convey best regards from Torreano.

MANDI■

## FROM OUR READERS

### Dolores Rupil Carlevaris, Toronto Canada.

*Al mio caro fratello Lucio Rupil,*

*A Toronto (Canada), dove lui mi fece diverse visite, ricevo la copia di SOT LA NAPE, la quale leggendola mi porta negli anni della mia adolescenza. Le ricerche che fai del passato, paesi, usanze e tradizioni sono molto interessanti e tanto, tanto lavoro da parte tua.*

*Avendo vissuto in Canada per 63 anni tutto questo è quasi dimenticato. Sei veramente bravo e ti ringrazio unitamente a tutti i membri del Fogolar Furlan NSW di Sydney per dedicarvi e tenere in vita la nostra cultura.*

*Grazie e saluti a tutti. Mandi di cour!*

### LAURO DEVINCENTI, Torreano di Cividale (UD)

*Buongiorno, sono Lauro Devicenti, uno dei soci dell'azienda Valchiarò di Torreano di Cividale. Anche io sono figlio di emigrati essendo nato a Basilea e vorrei condividere con voi una storia.*

*Vi parlerò che nacque nel 1991 per il volere di alcuni amici con il comune amore per la coltivazione della vite e per il buon vino. La conduzione dell'azienda viene effettuata nel dopolavoro, avendo ogni socio una attività lavorativa principale.*

*Fin dal primo anno di produzione abbiamo cercato di puntare sulla qualità del prodotto e non sulla quantità, ma come era prevedibile, nei primi tempi gli obiettivi che ci eravamo prefissati sono stati difficile da raggiungere. Poi abbiamo iniziato a vinificare tutte le particelle dedicate alla vigna separatamente, questo per poter capire quali erano quelle che avevano il più alto potenziale anche nelle annate estreme sia dal punto di vista climatico sia meteorologico. Naturalmente ci sono voluti diversi anni per riuscire a comprendere ciò e per confrontare poi i vini ottenuti anche durante la loro naturale evoluzione.*

*Da qualche tempo, con grande soddisfazione, abbiamo iniziato a raccogliere i frutti di questo lungo lavoro. Dopo i diversi riconoscimenti ottenuti, dopo aver maturato tre anni fa la meritata pensione, a 60 anni ho deciso di mettermi in gioco, assumendo la responsabilità della vinificazione, praticamente la fase finale della stagione ma sicuramente la più impegnativa. Il primo anno era il 2018, quando abbiamo mandato i vini in degustazione, la guida VINI BUONI IN ITALIA, considerata la Bibbia per quanto riguarda i vitigni autoctoni. Al nostro FRIULANO NEXUS, ha assegnato il massimo riconoscimento: le 4 STELLE e la CORONA alle finali nazionali in Sardegna e anche LA CORONA DEL PUBBLICO.*

*Quest'anno, sempre la stessa guida ha assegnato nuovamente le 4 STELLE e la CORONA, quella del pubblico non è stata assegnata causa del COVID. Allo stesso vino la guida Winewsurf, durante le degustazioni che si sono susseguite durante l'estate, lo ha giudicato il MIGLIOR VINO BIANCO D'ITALIA.*

*Siamo orgogliosi di questi riconoscimenti e maggiormente orgoglioso lo è il sottoscritto, perché a oltre i sessant'anni, con umiltà si è sottoposto al giudizio di diverse commissioni di esperti che hanno premiato la passione e il coraggio con cui si è intrapresa quest'avventura.*

*Poche volte, negli anni passati, il Miglior Vino d'Italia è stato prodotto in Friuli ma questa volta ce l'abbiamo fatta e soprattutto ce l'abbiamo fatta con un'uva che porta un nome bellissimo: "Friulano".*

*Sarei molto grato se potesse far conoscere questa storia ai Soci del Fogolâr Furlan per gioire e brindare insieme.*

*Colgo l'occasione per inviare un saluto da Torreano. MANDI■*