

BALON » L'UDIN



Zuiadôrs dal Udin a Darte pe prime preparazion cul gnûf alenadôr Stramaccioni. La scuadre je plene di zovins che a àn tante voie di fâsi valê (Foto Petrucci)

di BRUNO PIZZUL

Rivâ a capî alc di just e sìgûr tal mont dal balon e je une pretese biele e buine. Figurasi cumò che o sin daûr a contâ i zuiadôrs dal Udin, plui di cuarante di lôr, sence savê ançemò cui che al larâ vie e cui che al restara, cun tun gnûf alenadôr, un frutat di bielis sperancis ma di pocje esperience. I tifôs mi parin vonde contents, a vevin une grande voie di alc di gnûf, a tancj di lôr i pareve che cul mestri Guidolin la storie si veve un pôc inflapide, a bramavin, inte scuadre e intal zûc, un tic di plui morbin e ligrie. Parons di viodile come ch'a vuelin, ma nissun nol podarà mai scancelâ e dismetteâ ce che di grant il Guido al à fat a Udin, un dai plui bie periodis tai cent e passe agns di storie. Par cumò al à distacât la spine, si è gjoldût il Tour di Nibali (brâf ançje il furlan De Marchi, simpri a metile dute cuntune fughe daûr ché altre), ma al reste leât al Udin come supervisôr o robe dal gjenar. Si fevele ançje di metilu a guidâ la nazional; di sigûr si po di che, tra ducj chei altris nomenâts, al sarès l'unic content ançje pai bêcs, dome lui al cjaparès

plui di ce che i dave l'Udin, par chei altris un milion e siet o li ator al sarès un sacrifici masse grant. Ma cuant che si butile su la cunumie dal balon, al è dome di sgrisulâsi. Ven a stâi che l'Udin al passe di un alenadôr bastance stagjonât di anagrafe e cun tante esperience a un fantat zovin e plen di voie di fâ, ma za cuntune storie personal imberdeade: Stramaccioni lu vevin metut a direzi l'Inter, ma o savin ducj cemût che e jela a fin. Cumò al à une altre occasiun, si è presentât ben, buine sbatule, sence prosopopee, ideis claris, voie di imbastî un

mût di zuiâ plui articulât, no dome bale lungje e sperâ che Totò al inventi alc. Al à volút cun se Stankovic, om di caratar e di grinte, juste par vê dongje un bon ançje di dile franche e nete in muse a cualchidun puartât a batî sfacie. Masse prest par dî che si à za viodût alc di gnûf, cualchi brunultament par vie di chê difese ançemò a trê (come prime a cinc, alore), ma al ocor viodi il contribût dai esternis di centrocampo e prin di dut se si riavarà a inventâ un regjist arerât par vê plui control dal balon e di iniziative. Starin a viodi, di si-

gûr Stramaccioni al à tancj zovins di cognossi e metiju ben sul cjamp, ma cul jutori dai vecjuts, di lôr si à simpri bisugne. Tant par dî, Di Natale plen di voie e di entusiasim, Pinzi, Domizzi e Danilo simpri pronts, un pecjât no vê plui Basta, il Tucuman e cualchi altri, e po chel diaulat di Muriel nol po fâsi spietâ a lunc (bon chel Thereau rivât dal Chievo). Biele la storie di Scuffet, sence metile jù masse dure, brâf il frut, brave la famee, cumò bisugne lasâlu cuiet, cun ducj chei puartirs ançemò a Udin, al varà il so ce fâ a partî titolâr. Inutil

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TALIANADIS

Cence contat cu lis bestiis, si strambissin i nons

Se jo o fos une bestie, o larès propit in bestie. A di cui no i vignaressie la fote, se i strupi in il non? I animâi di cjase, come la vacje, il purcit, il cjan o il gjat a son a salvament, ma chei salvadis in dì di vuâ le riscjin. Colpe il fat che la int e à simpri mancul contat cu la nature, si dismettein o si strambissin ançje i nons des robis. Par esempi, il puar lôf si lu clame simpri plui dispès lupo. E ançje la glîr e devente il ghiro (e, di chê strade, e cambie ançje gjenar). Par no fevelâ dal sghirat (che in cualchi part dal Friûl si clame ançje gassie), che al devente un scoiatul. Clamâ cheste bestiis scoiatul al è come dì che ce che o vin insom dal

cuel e je la teste invezit dal cjâf o come fevelâ de orele. Un altri siorut che al riscje di scugnisi cambiâ la cjarte di identitât al è il cenglár. Par cui che nol è trop pratic di zoologie, il cenglár al è come un purcit salvadi, plui pelôs e plui rabiôs di chel dumiesti. In pratiche, al è chel che cumò si sint a clamâ simpri plui dispès cinghial, sul stamp dal talian cinghiale. Il cenglár al pues jessi une bestie pericolose, ma si riscje ançje se si à ce fâ cun bilitis (che par furlan a son bilitis e no donulis, une peraule copiade dal talian donnola) e cun mardars (che a saressin martore par talian).

Paolo Roseano



La glîr, par talian il ghiro

In cusine: un brudiet di pes puar par disfamâ la int dai barcjons

Lis regions bagnadis dal Mâr Adriatic, in particolâr chè che a fasevin part dal teritorie de Serenissime, a svantin une tradizion te preparazion dal brudiet di pes, un plat nassût par sparagnâ e doprâ, tes barcjons di pescje e tes cjasis, chel pes che par sô nature nel podeve sei destinât al marcjât pal so puar valôr di cumierç. Il pes al jere cussi netât e lavât, taçt o fruçonât, cuet intune pignate o intune cite di crep zontant aghe, vin o asêt, herbis aromaticis, ai o civole, disprès cun pomodoro e altris verduris e daspô gustât int'e sope cun pan vieri o polente, par rivâ a disfamâ la int dai barcjons o lis grandis fameis dai pescjadôrs. Ancje in Friûl, dilunc lis cuestis, a son comunitâts che a àncreat lis lôr



versions dal brudiet di pes: in particolâr, inte provincie di Udin, la comunità di Maran e à metût dongje tai secui il snait inte pescje, sei tes aghis dal mân sei tes lagunis, cu la art di cusinâ plats saurîts di "pes puar": "el boreto de Maran", il brodet e la "zupa de guato".
La Ricete
Il "boreto" di Maran

Ce ch'al covente par 6/8 personis: 1 chilo di pes (bisat, passare, gjavedon, bolpine); 6 sedons di vueli, 4 fueis di orâr, 2 civolis, une tace di vin blanc, mieze tace di asêt, avonde sâle e pevar.
Lavâ, netâ e taiâ a tocs il pes cence gjavâ lis spinis. Intune cite di crep (laveso) fâ disfridi la civole cul vueli e l'orâr: cuant che si incoloris, zontâ il pes. Fâ rosolâ par cualchi minût, meti sal e pevar, daspô mieze tace di asêt e lassâ vaporâ. Zontâ il vin blanc e meti aghe fin a cuvierzi dut cun bondance. Lassâ cuei par 90 minûts a flame basse. Passâ dut al tamê e servî cun crostins di pan brustulât o cun polente blancje.
Par cure de Academie Italiane del Cusine (AIC) dal FVJ



IN COLLABORAZIONE CON LA SOCIETÀ FILOLOGICA FRIULANA

NONS DI LÛC

Lidris langobardis par tantis tavelis e fameis furlanis

Braide. Cui siei derivâts e lis sôs variants, al è un dai toponyms plui comuns de nestre region. Il non al è di divignice langobarde e in origin al voleve di *taviele vierte*, ven a stâi terens che a stavin apene fûr des vilis, in cuintripêts di chei che a stavin parmìs dal borc. Podaspò, cul ingrandissi dai paîs, a forin cjapâts dentri intal abitât e centâts.

Il non al mudâ cussi il so significât intal contrari di chel de origjin e cussi il tiermin braide, in dì di vuê, al vûl dî teren sterât. Ma chest lu san ducj. Nol è nancje il cás di fâ esemplis, stant che ator pal Friûl si indi cjatin a butinton.

Al è trattif invecit che il toponim al passâ a sorenon e di li a gjenerâ cognons il pas al fo ben curt. Cun di plui us



Cjase di Braide
Botari a San Vît

Ana di Gurize. Ma in region o vin ançje cualchi râr *Braido* e la variant *Breda* e cualchi altri, vignût di fûr, tant che *Braidich*.

Ma no finis cussi, par vie che il cognon, di soreplui, al frutulâ toponyms. Us fâs un esempi par ducj, ven a stâi chel dal *Mulino Braida* di Flambri, che in dì di vuê al è cognossût tant che *Mulin di Flambri*.

Il toponim al divigni di chel de famee *Braida* di Udin, che si imparonâ dai bens de famee *Brazzoni* intai prins dal Sietcent.

Si che duncje: di toponim a sorenon, di sorenon a cognon e di cognon a toponim. Si siere cussi il cercli, ma cuissà nuie che nol tachi a zîrâ par produsi inmò sorenons e cognons.

A viodaran i nestris nevôts.

Ermanno Dentesano

© RIPRODUZIONE RISERVATA