

IL PERSONAÇ » WILLIAM BERTOIA

di Giuseppe Mariuz

Di frut al meteve in rie claputs di tancj colôrs. A undis agns al veve costret sô mari a puartâlu a Splimberc par viodi la Scuele dai mosaiciscj e in chê volte il diretòr Severino Giacomello i veve dit: «Intant fâs lis medis e dopo, se tu âs ancjmò voie, tu podarâs vignâ a iscriviti». A cuituardis agns, puntuâl, al jere tornât.

William Bertoia, nassût a San Zuan di Cjasarse tal 1943, in zoventût al à fat diversis esperiençis cun bieci risultâts, sedi di sport, tant di jessi campion di ciclism, sedi tal cjamp de ristorazion. Ma, a partî dal 1980, al à bandonât dut par vierz, cu la sô femme Rosanna Gasparotto, une dite che e coronave il so sium: la produzion di mosaics. D'in chê volte, la *Friulmosaic* si è slargjade, e à cuvierd mosaics glesius catolicis e ortodossis, hotels e moscheis, vilis e palaçs in 55 païs dal mont. Par ultin e immò in opare, plui di doi mil metros cuadris di mosaic tal grant Santuari de *Nossa Senhora Aparecida*, tal Stât di São Paulo dal Brasil, che al è stât visitât ancje di Papa Francesco. La sede di *Friulmosaic* cumò e je a San Martin dal Tiliment, li che a lavorin cu la famee Bertoia (dos fiis e un nevô) trente dipendents. Ma William al è ancje un intenditôr di storie e di art dal mosaic, tant che un so libri jesùt di pôc, *Meraviglie del mosaic* (edizioni *L'Omido rosso*), al è bielzâ considerât fondamental par chest setôr artistic. Lu intervistin, ripuantant il so furlan *dà là da l'aga*.

Cemût vêso rivât a slargjâsi tal forest?

«Si slargisi tal forest partecipant a fieris internazionalis do-là ch'a si pos meti in mostra la capacitât artigianal e li' ideiis novis».

Contial di jessi une dite fur-lane?

«Il fat di essi una dita furlana a ni met ta una posizion di rispet. Ator pal mont, cuant ch'a si parla di prodot artistic talian e in particolar furlan, cun a li' spalis la storia di Aquileia, si got subit di un credit. Se in pi i ti mets dongia li referençis di lavouras za fats, ben curats e finits, il risultat al è sigurat».

No sarân mancjadis espe-riencis particolârs...

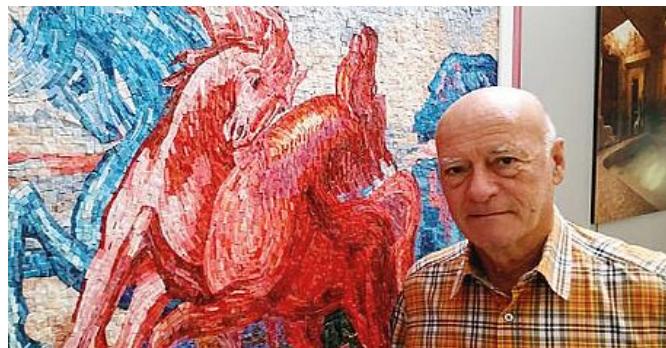
Ind'ai vudis diversis. In Giappon, i parons di un hotel di Kyoto, par ringraziani dal biel



William Bertoia ae taule di lavôr te aziende Friulmosaic di San Martin dal Tiliment li che si prontin oparis artistichis par dut il mont

Fâ cognossi il Friûl tal mont cu l'art antighe dal mosaic

Lis tantis sodisfazions di un imprenditôr preseât a nivel internazional e la passion pe storie e culture che lu fasin stimâ ancje in cjamp leterari



L'artist denant di une sô riproduzion in mosaic di un quadri di Aligi Sassu

«Tal nustri labour i pos afermâ che li sodisfazions a superin li dificoltats. Cuant ch'a si poia un mosaic, pareits o pavimints ch'a sedin, i ti sas ch'âl è par secui. Li dificoltats a son doma di ordin burocratic o in rapuart a dutis li tassis ch'a si pain. Ma il labour dur, li tantis oris in canteir o il stâ ator pal mont a vegnîn païats da la gran

sodisfazion di essi calcolats mestris di un'art antiga. Il savé che i nevouts e i nevouts dai nevouts a podaran jodi, ator pal mont, i lavours fats ta la to vita, beh, a ti fan svualâ da la contentessa».

William, tu as altris pas-sions...

«Dilâ dal mosaic, doventat una profession, passions a 'nd

è restadis dos, dopo che i ài bandonat la musica (di zovin i sunavi la fisarmonica) e quasi dal dut la bicicleta, par via dal trafic pericolous. Una a son li iconis, ch'a mi riessin abastanza ben e mi fan pensâ a l'aldilâ. La seconda a è la scritura creativa: poesia (tancju ains fa mi àn encia premiat a un concors), tescj teatrâi par furlan (rapresentas pi voltis tai ains Otanta). E ades un libri di storia dal mosaic, apena publicat con *L'Omido rosso*. E, cul stes editour ch'al à crudut in me, il me prin romans *Il tesoro di Cromazio*, ambientat tal sit archeologic di Aquileia. La scritura a mi serf par sfogarmi cu la fantasia, serciant di coinvolzi chel ch'al les. I presenti i doi libris a *Pordenonelegge* e dopo via in Brasil, a fini di pojâ il mosaic da la gran cupola dal Santuari di Aparecida, a tegnî alta la bandiera dal Friûl».

CURTIS

MOSTRE

In memorie dal architet Pittana

Doman aes 6 sore sere si vierç la mostre "Mariano Pittana. Vita di architetto", metude sù de Societât Filologiche in parie cul Centri culturâl "Ventaglio delle Muse" e de sô presidente Anna Maria Pittana, fie dal architet (1908-1986) mancjât che a son 30 agns. Al incuintri di scree a fevelaran Paolo Medeoissi, Bernardino Pittino e Massimo Bortolotti. La mostre si podarâ viodi inte "Cjanive de Filologiche" (jentrade par vie Manin 18/a) ogni dì fin ai 20 ai Setembar cun orari 10.30-12.30 e 16.30-18.30.

PRESENTAZION

"Palaç Mantica" di Paolo Pastres

Vinars ai 11 di Setembar, aes 6 sore sere, tal salon d'onôr de sede de Filologiche in vie Manin 18 a Udin, presentazion de vuide "Palazzo Mantica a Udine" di Paolo Pastres, volum numar 70 de golaine "Monumenti storici del Friuli" editât de Deputazion di Storie Patrie pal Friûl cu la poie de Fondazion Cruo, che la Filologiche e à rincurât inte version par furlan. Al presentarà la vuide Luca Caburlotto, diretor dal Centri museâl dal Friûl Vignesie Julie.

CUN CONFARTIGIANATO

Artesanât, turism e degustazions

Tanci i apontaments cun Confartigianato Udin a Palaç Mantica par Friuli Doc. Sabide 12, aes 5 sore sere, "Vendere e raccontare l'artigianato on-line", seminari cun Paolo Manfredi e Layla Pavone; domenie, simpri a chê ore, incuintri "Turismo in bottega. L'artigianato racconta i luoghi" cun Giuliana Ganzini, Elonora Odorizzi, Eva Seminara e Alessandro Venanzi. Sabide e domenie, aes 18.30, "Gli Artigiani della birra", cerje di biris artesanâls. Di vinars domenie, ogni dì aes 10.45, al partis di Palaç Mantica l'"Artigian tour", visite ae scuiverte dal artesanât di Friuli Doc.

FRIULI DOC

Une cunvigne pai nestris dolçs, spieli di culturis miscliadis

di Roberto Zottar

Par jessi dongje al teme de edizion 2015 di *Friuli Doc - Quando il cibo avvicina il mondo!* lis delegazions dal Friûl Vignesie Julie de Academie taliane de cuisine e la Societât Filologiche Furlane a proponin une cunvigne sul teme *Idolci come incontro di civiltà: gubana, strudel, tiramisù*, che si tignrà sabide ai 12 di Setembar aes 10.30 a Palaç Mantica, sede de Societât Filologiche in vie Manin 18 a Udin.

Dilunc dai secui, la presince di cetanj popui e culturis difentis te nestre region e à in-

siorât il patrimoni de cusine nostrane. Cun cheste cunvigne si vûl cirî di capî, traviers de storie di trê dolçs tipics, parcè che lis differentis culturis gastronomicis si condizionin une cun chê altre e parce che chest fat al è cussi fuart in Friûl Vignesie Julie.

Te nestre region, cjanton orientâl de Planure padane, si son zontadis e miscliadis inte culture locâl dai dolçs, secul dopo secul, lis influens miteuropeanis des tradizions austriachis, slavis, boemis, ongaresis cun chê venetis e orientâls. Prime i patriarcis di Aquilee, dopo la cjase Asbur-

go e par finî la nobilitât miteuropeane, i marcjadants grêcs, turcs, libanês e balcanics, e in plui ancjemò ebreus, ospits a Vignesie, Triest e Gurize, a àn puartat sul teritori la rijece des lôr tradizions in cusine.

Il mangjâ regional, tacant za dai nons, al è spieli di multiculturalità e di savôrs differentis, e se pe cusine salade o di pes a son restadis plui vivis lis tradizions locâls, pai dolçs, su la fonde de puare culture condadine e di mont, si son zontadis tal temp altris tradizions plui sioris e sauridis.

Tai dolçs che si fasin inmò

in di di vuô podin viodi strâts differentis: di chel originari latin a chel slâf (sloven pe plui part) a chel autro-boem, cun ancje olmis ongaresis, dalmatis, gregghis e fintremai turchis. Dilunc de cunvigne si fevelarâ di trê dolçs che a son propit cás di *geolocalizazion* e a representin l'incuintri di civiltâs e culturis differentis. Il strudel, rivât dal Orient, si è insediat inte Vignesie Julie e a vuê dome a Gurize indi vin fintremai 56 versions differentis. La gubane, nassude a cjalval dal confin sloven, si è slargjade de chi in dute la Mitelerupe e vuê si le cjate de Romania



Un moment de preparazion dal "tiramisù"

fin in Polonie e fintremai intai Stâts Unîts.

Si fevelarâ ancje dal *tiramisù* e de sô origin cjargnele: al sarà presint Mario Del Fabbro, che al presentarà ancje la ricete dal *tiramisù* original, chê de sô famee za titolâr dal albierc *Roma* di Tumieç. Il *ti-*

ramisù al è dal sigûr un dai dolçs taliani plui cognossûts sedi in Italie sedi tal forest: il so non, secont un scandai de Societât *Dante Alighieri*, al è tra i dîs lemis taliani ritignûts plui significatifs e impuantans tal mont.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IN COLLABORAZIONE CON LA SOCIETÀ FILOLOGICA FRIULANA