

ANNO MMXXI - N. 3/4 - 2021

Časnik Slovencev po Svetu  
PERIODICO BIMESTRALE DELL'UNIONE EMIGRANTI SLOVENI DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

# EMIGRANT





Brocana

Foto: Oddo Lesizza

Brocchiana



## EMIGRANT

Časnik Slovencev po Svetu

Periodico bimestrale dell'Unione Emigranti  
Sloveni del Friuli Venezia Giulia

Direzione, Redazione, Amministrazione:  
33043 Cividale - via Ivan Trinko, 8 (Ud)  
tel. 0432 732231 - fax 0432 700817  
tajnistvo@slovinciposvetu.eu

Direttore responsabile: Vojimir Tavcar

Autorizzazione del Tribunale di Udine  
n. 33/84 del 19/10 1984

Printed by: Juliagraf Premariacco, Udine



Associato all'USPI  
Aderente alla F.U.S.I.E.

Publicato con il contributo finanziario  
della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

### INDICE

Editoriale	p. 3
Vent'anni fuori dall'ombra	p. 4
Dvajset let iz sence	p. 7
Elisa ha scelto la Nenečija	p. 9
La nobiltà della cucina nelle nostre valli	p. 12
Mittelfest 2021 la sua e la nostra eredità	p. 14
La cucina stellata di Vittoria Klugmann	p. 18
Il Kulturni Dom compie 40 anni	p. 24
Naša Druzina	p. 26

Questo 2021 è un anno caratterizzato da molti anniversari che non possiamo dimenticare, in primis quello della legge regionale 38 del 2001, che finalmente riconosce la tutela alla minoranza linguistica slovena in Italia. Il 25 giugno di trent'anni fa la Slovenia diventava una Repubblica indipendente, la prima dell'ex Jugoslavia. Spostandoci in ambito culturale, il Mittelfest di Cividale compie trent'anni, mentre il Kulturni Dom di Gorizia ne compie quaranta. Tutte queste ricorrenze devono indurci a guardare al passato per prendere maggiormente coscienza di quelli che sono stati gli sviluppi che ci hanno portato alla situazione odierna. Conoscendo la nostra storia, anche quella relativamente recente, possiamo acuire il nostro spirito critico e progettare così al meglio le iniziative che coinvolgono il nostro territorio.

Pur essendo doveroso tenere a mente le lezioni che vengono dal passato, dobbiamo necessariamente fare i conti con la realtà che stiamo vivendo, e quindi con il presente. Per la tutela della minoranza slovena sono stati fatti indubbiamente dei passi in avanti, ma la strada da percorrere è ancora lunga. La legge 38 del 2001 rappresenta un punto di partenza importante, ma le norme in essa contenute necessitano di una piena applicazione. I punti salienti, o per meglio dire i nodi al pettine, riguardano diversi aspetti che vanno dalla scuola alla cultura – associazioni comprese – senza dimenticare i giovani e la questione lavorativa che si lega specialmente all'agricoltura ed al settore turistico. I soggetti interessati sono chiaramente molteplici, ma ritengo che nonostante le non poche difficoltà ci siano i presupposti per offrire opportunità concrete alle nostre Valli. Con i mezzi a disposizione si è cercato infatti di difendere, o quanto meno far presenti ai vertici della politica italiana, le istanze della minoranza slovena. La comunità slovena in Italia, che noi rappresentiamo come associazione di emigranti, fortunatamente ha sempre potuto contare sul supporto della Regione Friuli Venezia Giulia e dell'assessorato di riferimento. Con gli organi regionali il dialogo inerente alla progettualità delle nostre iniziative, così come il sostegno economico, non sono mai venuti meno. A loro va il nostro ringraziamento.

Dobbiamo essere fieri delle nostre radici anche guardando i profondi cambiamenti che hanno investito la Slovenia. I rapporti tra quest'ultima e l'Italia sono divenuti nel corso degli ultimi trent'anni sempre più distesi, e la restituzione del Narodni Dom ne è una chiara testimonianza. In un'Europa unita barriere e confini tra i due Paesi sono soltanto anacronistici, e non possono che ostacolare la crescita e lo sviluppo di entrambi. Andiamo avanti in questa direzione, nel segno della cooperazione e della fratellanza, ed i risultati non tarderanno ad arrivare.

Con l'allentamento delle misure anti Covid sarà finalmente possibile tornare a seguire dal vivo spettacoli ed eventi culturali. Per i suoi trent'anni facciamo i migliori auguri al Mittelfest, che aprirà i battenti il prossimo 27 Agosto. Anche quest'anno ci sarà spazio per artisti provenienti dai vari Paesi dell'area mitteleuropea, ed inoltre grazie al Mittelnd – una sorta di festival diffuso nel corso di tutto l'anno – saranno coinvolti in vari progetti promozionali sia le Valli del Natisone che quelle del Torre, le quali potranno finalmente recitare una parte da protagonisti.

# VENT'ANNI FUORI DALL'OMBRA



Fino a non molti anni fa, venti per la precisione, alla domanda chi sono e dove vivono gli sloveni in Italia, molti cittadini italiani, anche in Friuli Venezia Giulia, non erano in grado di rispondere. Quest'ignoranza temo permanga e sia ancora diffusa. Purtroppo, e per un periodo molto lungo, neppure la politica è stata in grado di rispondere a questa domanda, ed a volte addirittura ha preferito non porsi. Fatto sta che adesso esistiamo, non come comunità linguistica, culturale e sociale - quella è presente già dal VI secolo d.C. - ma esistiamo per il mondo della politica e per tutto ciò che ne consegue. Sono infatti passati vent'anni dal febbraio 2001 quando il Parlamento italiano ha approvato la legge numero 38, vale a dire le norme a tutela della minoranza linguistica slovena in Italia. È

*La comunità slovena in italia*

# art.6

La Repubblica tutela  
con apposite norme  
le minoranze linguistiche.

## *Articolo 6 della Costituzione Italiana*

importante ricordare che due anni prima era stata approvata la legge numero 482 del 1999, testo normativo che tutela le minoranze linguistiche storiche, in attuazione dell'articolo 6 della Costituzione.

Possiamo e dobbiamo esserne contenti. Possiamo essere contenti perché indubbiamente sono stati fatti dei passi avanti notevoli, che fino a qualche decennio fa sarebbero stati inimmaginabili. I vantaggi ed i benefici che la legge numero 38 ha portato sono sotto gli occhi di tutti, e dobbiamo esserne contenti perché, nonostante alcune criticità che la legge porta con sé, finalmente la nostra identità viene riconosciuta. Non è cosa da poco. È importante quindi essere positivi e guardare a quello che di buono è stato fatto e si sta facendo a favore della comunità slovena. Un punto

cardine della questione è senza ombra di dubbio la lingua.

La normativa di tutela ha permesso che la lingua slovena venga parlata all'interno degli Enti Locali e per dialogare con la pubblica amministrazione in genere, anche se permangono alcune difficoltà dovute alla mancanza di stabilizzazione del personale con appropriate conoscenze linguistiche. Gli ambiti ufficiali di applicazione dello sloveno consentiti dalla legge, oltre agli Enti Locali, sono molteplici e tra questi rientrano gli organi di stampa, i mezzi radiotelevisivi, nonché alcune società concessionarie di servizi pubblici. Nonostante tutto, la scuola rimane ancora il luogo in cui la possibilità di usare lo sloveno trova pieno compimento. E' qui infatti che si forma la vera coscienza identitaria, e le nuove generazioni

crescono in un contesto che fa del multilinguismo e del multiculturalismo il proprio punto di forza. Non possiamo quindi che essere orgogliosi della Scuola Bilingue di San Pietro al Natisone, che da anni procede in questa direzione con dei risultati più che lusinghieri, testimoniati anche dai successi conseguiti dai ragazzi che hanno frequentato l'istituto. Continuando sul tema scuola, riteniamo opportuno che la questione relativa alla minoranza slovena divenga un tema centrale nello studio della Storia, e non solo nelle scuole bilingui ed in quelle appartenenti all'area di confine. Quanto meno tutti gli studenti del Friuli Venezia Giulia dovrebbero conoscere la storia delle nostre genti, delle loro battaglie e sofferenze per vedersi riconosciuti i propri inalienabili diritti. Con l'approvazione della legge di tutela della minoranza linguistica sono stati premiati gli sforzi compiuti dalla nostra comunità presente sul territorio a cavallo con il confine, ma non va assolutamente dimenticato il prezioso contributo portato dai nostri emigranti. Facendo riferimento in modo particolare agli sloveni della Benečija e delle Terske Doline, è importante sottolineare come il loro lavoro all'estero abbia aiutato le nostre Valli, sia in termini economici, grazie alle rimesse che venivano spedite, sia in termini culturali, favorendo una riscoperta identitaria che negli anni passati è stata capace di dare vigore a chi si è battuto sul nostro territorio per garantire diritti e dignità alla comunità slovena. Anche fuori dall'Italia i nostri emigrati hanno potuto così vedere riconosciuta la loro lingua e cultura, e

siamo certi che questo anniversario gli riempie di orgoglio.

Come è già stato detto dobbiamo essere felici per l'importante risultato che siamo riusciti a raggiungere, ma ciò non toglie che la strada da percorrere affinché le nostre Valli divengano un luogo in cui vivere e non da cui fuggire è ancora lunga e tortuosa. E' impensabile che una singola legge, per quanto importante essa sia, possa far sì che risolva problemi di estrema gravità che si trascinano ormai da moltissimi anni. I dati peggiori, come è stato spesso ribadito, riguardano la situazione economica e lo spopolamento. I contributi che sono stati ricevuti non sempre sono stati spesi nella maniera più opportuna, e talvolta alcune iniziative avevano poco a che fare con lo sviluppo della montagna e della comunità slovena. L'unica soluzione è rappresentata da interventi strutturali di ampio respiro, calibrati sulle reali esigenze del territorio montano, in maniera tale da riuscire a creare dei posti di lavoro stabili.

Nel 2018 per il 50° anniversario della nostra associazione Slovinci po Svetu abbiamo pubblicato un volume dal titolo emblematico: *“Delo doma – šole in našem jeziku / Lavoro a casa – scuole nella nostra lingua”*. Oggi, nel 2021, celebriamo il ventennale dell'approvazione della legge numero 38 e possiamo essere fieri di avere scuole in cui si insegna lo sloveno, non dobbiamo però arrenderci ma continuare a lottare affinché i nostri giovani abbiano il tanto sospirato *“Delo doma”*.

# DVAJSET LET IZ SENCE



## *Dvojezična šola*

*Še pred dvajsetimi leti številni Italijani, tudi v deželi Furlaniji Julijski krajini, niso znali odgovoriti na vprašanje, kjer živijo Slovenci v Italiji. To nepoznavanje je še vedno zelo razširjeno. Sami italijanski politiki tega dolgo niso vedeli oziroma si se z vprašanjem rajši ni ukvarjali. Zdaj pa končno obstajamo. Ne samo kot jezikovna, družbena in kulturna skupnost, ki je tu prisotna že od 6. stoletja po našem štetju. Obstajamo tako rekoč politično, kot uradno priznana entiteta, z vsem kar to pomeni. Pred*

*dvajsetimi leti je namreč italijanski parlament sprejel zakon št. 38 s predpisi za zaščito slovenske jezikovne skupnosti v Italiji. Spomniti velja, da je bil že leta 1999 sprejet zakon št. 482 o zaščiti zgodovinskih jezikovnih skupnosti v skladu s 6. členom italijanske ustave.*

*S tem smo lahko in moramo biti zadovoljni, saj sta zakona pomenila napredek na področju manjšinskega prava, ki je bil leta prej nepojmljiv. Prednosti in koristi, ki jih je prinesel zakon št. 38, so na dlani. Zadovoljni smo*

lahko tudi, ker sta bili kljub pomanjkljivostim zakona naša narodna skupnost in identiteta vendarle priznani. To je pomembna pridobitev in pomembno je upoštevati vse kar zakon pozitivnega prinaša naši narodni skupnosti. Med ključnimi pridobitvami je gotovo raba slovenskega jezika.

Zakonska ureditev končno omogoča uporabo slovenskega jezika v krajevni javni upravi, čeprav je zaradi pomanjkanja jezikovno usposobljenega uradniškega kadra ta praksa še vedno otežena. Poleg v javnih upravah je po zakonu uporaba slovenskega jezika predvidena



### **Slovenija Italija**

tudi v sredstvih javnega obveščanja, od tiska do radiotelevizije, in nekaterih storitvenih ustanovah. Uveljavljanje slovenskega jezika se vsekakor polno uresničuje predvsem v šoli. Tu se oblikuje tudi zavest o pripadnosti, tu se mladina vzgaja v večjezičnem in večkulturnem okolju, ki je temelj naše šole. Lahko smo zato ponosni na dvojezično šolo v Špetru Slovenov, ki je nosilka tega poslanstva in žanje iz leta v leto nove pomembne rezultate. Uspešnost njenih učencev na nadaljnji študijski in življenjski poti je dokaz njene kvalitete. Glede šole se nam zdi pomembno, da postane vprašanje slovenske narodne manjšine učna snov pri predmetu zgodovine, in to ne samo na dvojezični šoli in drugih šolah na mejnem območju dežele.

Vsi učenci in dijaki v Furlaniji Julijski krajini bi morali poznati zgodovino njenih narodnih komponent, njihovega trpljenja in bojev za pridobitev osnovnih in neodtujljivih pravic.

Zakonska zaščita slovenske narodne skupnosti je sad njenih dolgoletnih političnih in kulturnih prizadevanj. Pri tem pa ne smemo pozabiti niti prispevka slovenskih izseljencev. Izseljenci iz Nadiških in Terskih dolin so s svojim delom po celem svetu pripomogli tako k gospodarskemu ohranjanju izvornih krajev kot k odkrivanju oziroma utrjevanju narodnih korenin. Ta doprinos je krepil moči in delo tistih, ki so se zavzemali za priznavanje pravic in dostojanstva slovenske narodne skupnosti. Zahvaljujoč ponosni drži izseljencev, sta slovenski jezik in kultura naletela na plodna tla in priznanje tudi izven meja italijanske države.

Kot že omenjeno, se moramo veseliti rezultatov, do katerih smo se dokopali. Zavedamo pa se, da je cilj, ko bomo v naših dolinah lahko obstali in nam ne bo treba odhajati v iskanju življenjskih virov, še oddaljen. En sam zakon ne more rešiti globoko zakoreninjenih družbeno ekonomskih vprašanj, ki tarejo naše doline že desetletja, in preprečiti procesa depopulacije. Prispevki za revitalizacijo ekonomije se pogosto niso uporabili kot je bilo treba in so ostali brez učinka. Nekateri naložbe in posegi tudi niso bili primerni za naše kraje in našo skupnost. Primerno rešitev vidimo v posegih, ki bi prestrukturirali gospodarstvo hribovitih območij in ustvarili trajna delovna mesta.

Leta 2018 smo ob petdeseti obletnici naše Zveze slovenskih izseljencev – Slovenci po svetu izdali publikacijo s pomenljivim naslovom: “Delo doma – šole v našem jeziku / Lavoro a casa – scuole nella nostra lingua”. Letos obhajamo dvajseto obletnico zakona štr. 38 in lahko smo ponosni na šole, v katerih se poučuje slovenščino in v slovenščini. S prizadevanji pa ne smemo popuščati, truditi se moramo, da bodo naši mladi imeli “Delo doma”.

# ELISA HA SCELTO LA BENEČIJA



Il mio nome è Elisa Manig, ho 27 anni e nel 2019 ho aperto l'Azienda Agricola Manig in Frazione Tiglio, a San Pietro al Natisone, dove ho un allevamento di vacche da latte che viene totalmente trasformato nel mini caseificio e venduto a chilometri zero nello spaccio aziendale.

Per arrivare dove sono ora ho percorso varie strade: ho frequentato la scuola Bilingue a San

Pietro al Natisone, che mi ha aperto la mente sulla varietà di culture ed è lì che è iniziata la mia voglia di viaggiare. Infatti successivamente ho studiato al liceo linguistico, con il sogno di diventare una hostess e girare il mondo, infine ho conseguito la laurea in Tecniche di radiologia medica e radioterapia presso l'Università degli studi di Udine. Però le Valli del Natisone mi "stavano strette", e il mio desiderio di evadere non è stato soddisfatto nemmeno da anni di viaggi, quindi dopo la laurea sono partita per gli Stati Uniti come ragazza alla pari in una famiglia, dove sono rimasta poco più di un anno. Durante la mia permanenza lì ho chiarito le idee sul mio futuro, che sarebbe stato ben lontano da concorsi e ospedali.

Fatto ritorno in Italia infatti, sono tornata nelle Valli del Natisone, a Tiglio, dove la mia

famiglia aveva un'azienda agricola con stalla, chiusa anni fa. Una visione dall'esterno, oltre che dall'estero, mi ha fatto capire il potenziale che quegli edifici e terreni potevano avere, sia come investimento lavorativo che di vita. Inoltre, nell'ultimo anno, vivendo in culture diverse, ho acquisito uno spirito di orgoglio e riscoperta della Benečija e delle sue tradizioni, paesaggi ed usanze.



Per mesi, assieme all'aiuto di mio padre, ho messo a posto la stalla, pulendo, dipingendo, ristrutturando infissi, struttura e sala di mungitura. Abbiamo disboscato ed aperto un pascolo esterno, che si estende sulla collina dietro. Inserito nelle stanze che erano adibite a caseificio delle attrezzature per la trasformazione, dove mio padre, casaro da tutta la vita, mi ha insegnato le basi.

A giugno 2019 ho acquistato le prime 4 vacche gravide, e mentre un passo alla volta imparavo a gestire un allevamento, creavo il mio spaccio nella stanza adiacente alla cantina di stagionatura, quella che una volta era il macello di suini della mia famiglia. Oltre a scontrarmi con una burocrazia di

cui non avevo esperienza, ho dovuto lottare con pregiudizi e commenti. Fortunatamente ho ricevuto molto sostegno da aziende locali, soprattutto quelle gestite da altre donne, con cui negli ultimi mesi abbiamo instaurato la rete Le donne della Benečija. Siamo ragazze unite con molti progetti ed idee per il 2021, e speriamo di riuscire a far avverare i nostri sogni!

La vendita diretta è iniziata a febbraio 2020, con un totale di 5 vacche, proprio qualche settimana prima del primo lockdown. Una partenza non proprio ottimale, che però sono riuscita a volgere a mio favore con le consegne a domicilio, sponsorizzate e pubblicizzate tramite le pagine Facebook ed Instagram dell'Azienda Agricola Manig, che tutt'ora sono la base della mia comunicazione, dove quotidianamente si possono trovare foto sulle mie attività, oltre che a tutte le informazioni necessarie. Durante l'estate ho ricevuto i miei clienti presso lo spaccio aziendale, dove ho mostrato orgogliosa come vivono le mie vacche, coccolate e libere al pascolo, nutrite in maniera naturale con foraggi provenienti dalle Valli del Natisone, il che è molto importante visto che trasformiamo i formaggi a latte crudo.

Sono contenta che in molti apprezzino e ricerchino il prodotto artigianale a chilometro zero, naturale e trasformato in maniera curata con passione. Mi batto sempre perché la gente capisca il valore che assume un prodotto di azienda agricola.

Al momento conto 16 vacche da latte, ognuna con il suo nome, e 5 vitelle. In lattazione sono in 11, che mi danno circa 250 litri di latte al giorno, che trasformiamo quotidianamente. Il mio listino di prodotti



varia continuamente, dipende dalla disponibilità del prodotto, essendo piuttosto limitata. Ad esempio le forme di formaggio “San Canziano”, sia piccole che grandi, vengono il più delle volte vendute su prenotazione, e molto raramente dispongo di formaggio stagionato. Molto spesso il cliente si riserva una forma che stagiono nella mia cantina, continuando a lavarla e girarla fino a che viene a ritirarla quando desidera.

I miei prodotti freschi sono: ricotta, mozzarelle, formaggi spalmabili bianchi o conditi e yogurt, che vengono chiamati yomaci, che vendo in bottigliette quelli da bere, o in vasetto quelli cremosi. Gli yomaci cremosi esistono bianchi al naturale o con basi di miele o confetture di aziende agricole delle Valli. In cantina, oltre alle formaggelle e le forme di formaggio, abbiamo le caciottine: classica, con erba cipollina, con peperoncino, con noci e crosta di carbone vegetale, con pistilli di zafferano di L'oro della Benečija.





La nobiltà della cucina  
nelle nostre Valli

## Gnocchi alle ortiche

### INGREDIENTI



500 gr di patate

150 gr di ortiche



150 gr di farina 00



1 uovo

sale q.b.



### PREPARAZIONE

Lessare le patate. Delle ortiche si usano solo le foglie (da maneggiare con i guanti): dopo averle lavate, scottarle in acqua bollente salata ed una volta cotte tagliuzzarle con una mezzaluna.

Passare nello schiacciapatate le patate precedentemente intiepidite ed unire con le ortiche, l'uovo, la farina e 4 pizzichi di sale fino, sino a raggiungere una pasta sufficientemente salda da poter essere maneggiata.

Trasferire l'impasto su di un piano infarinato e formare dei filoncini a cui dare 1-2 cm di diametro. Tagliarli a tocchetti di 2 cm di lunghezza, ottenendo così gli gnocchi.

Portare ad ebollizione l'acqua, salarla e lessare gli gnocchi per qualche minuto: saranno pronti quando emergeranno a galla. Condire con burro fuso insaporito con la salvia ed il parmigiano.

*Buon appetito*



## Njoki s pokrivam



### KAJ KOR



500 gramu kompierja

150 gramu pokriva



150 gramu moke 00

adno ice



su

maslo (mast)

### KUO NAPRAVEMO

Denita kuhat kompier. Grede, ki se kuha, parpravita pokriva. Od pokriva moreta nucat samuo perja (denita rokavice, de vas na zbodejo!): lepua operita jih an varzita jih tu vrielo uodo. Kar boju kuhane, odriežita jih fino fino.

Kar bo kompier kuhan počakita, de se nomalo pohladi, potle poštakajta ga an denita notar pokriva, ice, moko an štier preže soli te fine, predielita z rokam, dokjer testuo na rata nomalo tarduo.

Potrosita na mizo al na leseno dasko nomalo moke an gor na varh položita testuo, zavalita ga an nardita klobasičice debele adan / dva centimetra, odriežita jih na koščiče.

Denita vret uodo an kar bo urielu, varzita notar no pest soli an njoke.

Kar boju parhajal na varh, pride reč, de so kuhani.

Za jih obelit zmešajta jih z ocvaritim maslam z žajbeljam, s salvijo, če vam je všeč poprašita gor na varh tudi nomalo zribanega siera.

*Buog žegn!*

# MITTELFEST 2021 LA SUA E LA NOSTRA EREDITA'



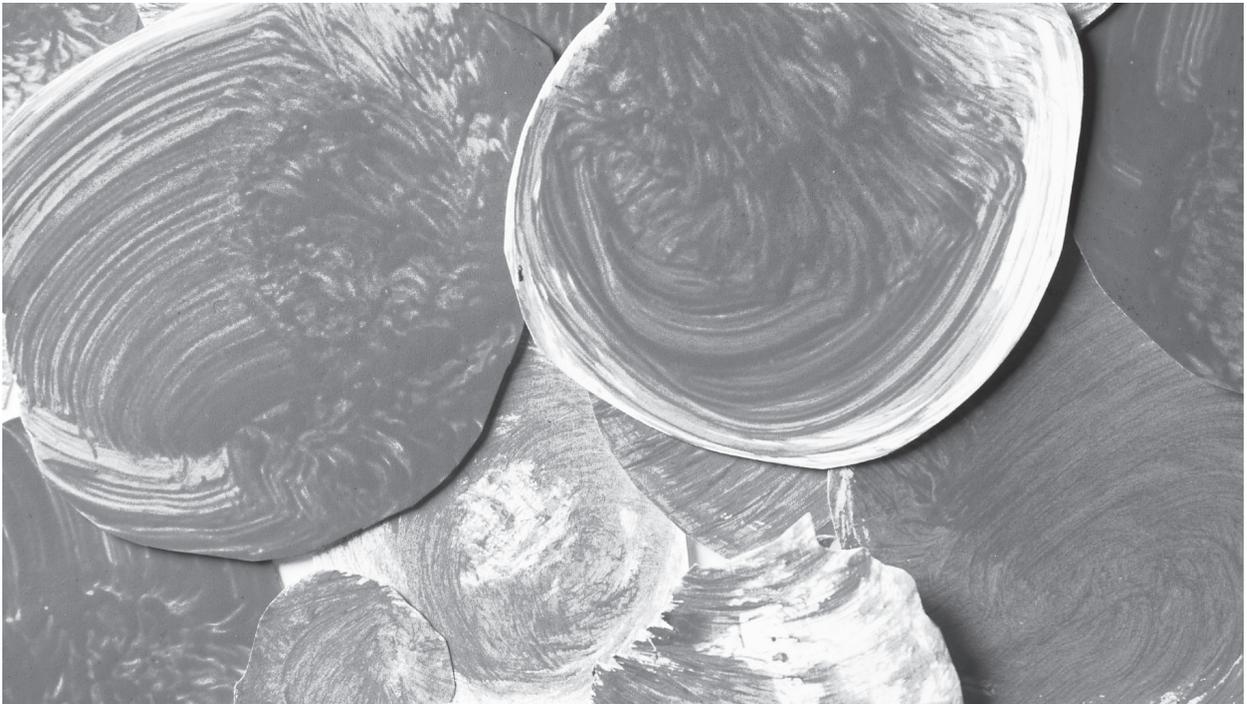
## *Il Logo Mittelfest 2021*

Il 2021 è senza ombra di dubbio un anno caratterizzato da una serie di ricorrenze ed anniversari importanti. Oltre alle legge 38 per la tutela della minoranza linguistica slovena in Italia, che ha compiuto vent'anni, la cultura del nostro territorio celebra la trentesima edizione del *Mittelfest*. La manifestazione si svolgerà dal 27 Agosto al 5 Settembre prossimi, e come sempre avrà il suo fulcro nella città di Cividale del Friuli. Ad anticiparla dal 24 al 27 Giugno ci sarà *MittleYoung*, il cui obiettivo è quello di mettere in luce la crea-

tività mitteleuropea dei giovani under 30 attraverso nove spettacoli che vedono coinvolti ragazze e ragazzi provenienti da tutta Europa, dall'area balcanica fino alla Lituania. A completare il quadro troveremo anche *Mittelland*, una sezione a parte che prevede dei progetti multidisciplinari che si svilupperanno nel corso di tutto l'anno con lo scopo di promuovere l'ambito turistico di Cividale, delle Valli del Natisone e del Torre. Si tratta di una sorta di festival diffuso che si potrà avvalere di collaborazioni europee e nuove alleanze di territo-

rio. Mittelland sarà supportato dalla “Mappa parlante”: si tratta di una mappa, cartacea e digitale, in cui ogni comune del territorio è rappresentato da un luogo o monumento. Attraverso un QR Code si potrà accedere alla mappa parlante digitale per ascoltare le audio e video storie realizzate: 6 racconti e 16 cu-

niche, ma in questi ultimi mesi abbiamo assistito ad uno “spettacolo” molto triste, con teatri e cinema vuoti perché considerati come luoghi di contagio più pericolosi rispetto ad un qualsiasi ufficio o negozio. Per carità, le restrizioni anche dure a cui siamo stati sottoposti erano sacrosante, ma ognuno tragga le



### *L'immagine di Mittelyoung 2021*

riosità dedicate ai luoghi scelti dalla comunità. Per tenervi aggiornati su tutte le iniziative ed il programma completo vi consigliamo di consultare il sito [mittelfest.org](http://mittelfest.org), on - line in 5 lingue, tra cui lo sloveno oltre che all'italiano, inglese, friulano e tedesco.

Dopo il prolungato e forzato stop causato dalla pandemia, il mondo della cultura ha voglia di ripartire, e gli spettacoli che il *Mittelfest* propone sono giustamente percepiti come una sana boccata d'ossigeno. Non ritengo che questa sia la sede opportuna per sterili pole-

proprie conseguenze riflettendo sul fatto che alcuni settori sono stati decisamente più penalizzati di altri. La cultura rimane una forza trainante per la nostra società, e non deve essere relegata ai margini come un elemento accessorio ed ornamentale. Essa infatti è in grado di diffondere benessere, e dicendo questo non faccio riferimento esclusivamente alle proprietà rigeneranti e lenitive dell'arte, ed alla sua capacità di alleviare i dolori che questi lunghi mesi hanno portato con sé. Il benessere che il mondo dell'arte e della cultura



## La mappa parlante di Mittelland

in genere possono produrre è assolutamente tangibile, con delle concrete ripercussioni in ambito economico e lavorativo. Musicisti, attori, autori, senza dimenticare le preziosissime professionalità tecniche che sostengono ogni spettacolo, contribuiscono in maniera significativa al tessuto economico del nostro territorio. A trarre beneficio dalla ripresa e riapertura dei luoghi dell'arte c'è quindi un'intera comunità, e non solamente gli artisti e gli addetti ai lavori. Tutte le strutture ricettive ed il settore della ristorazione hanno nell'arte e nella cultura un alleato a supporto della loro ripresa dopo un lungo periodo di emparse. E poi c'è chi dice che di cultura non si vive ...



**Il direttore artistico Giacomo Pedini ed il presidente del Cda Roberto Corciulo**

Quest'anno la rassegna di teatro, musica, danza e marionette porterà il titolo di “*Eredi*”, un termine che per un'associazione di emigranti come la nostra non può che essere particolarmente evocativo. L'iconografia scelta per questa 30° edizione ci viene in aiuto, essendo decisamente esemplificativa, così come sono chiare le parole del Direttore artistico del festival Giacomo Pedini. “L'immagine scaturisce dal significato che *Mittelfest* vuole dare alla parola, non qualcosa di statico, non un punto di arrivo ma l'anello di una catena, un continuo di cui non si vede inizio o fine. Gli eredi sono fili che si intrecciano fino a creare un gomitolino, sono storie che si ingarbugliano, si legano, si intrecciano e non si fermano.” Ma se parliamo di eredi dobbiamo necessariamente imparare a conoscere quelli che sono i nostri progenitori e capire quali sono le nostre origini. Per quanto concerne il *Mittelfest*, a cui le nostre valli slovene sono particolarmente legate, è opportuno fare un passo indietro e vedere da dove siamo partiti. Come sappiamo il festival quest'anno compie 30 anni, e viene quindi alla luce nel 1991, in un contesto storico molto distante da quello attuale. È da un'intuizione di quel periodo e grazie al supporto della Regione Friuli Venezia Giulia e del Ministero degli Esteri che la kermesse prende vita, con il chiaro intento di dare nuova centralità alla Mitteleuropa, vale a dire ad una Terra situata nel cuore del Vecchio continente che nel cor-



### *Mittelfest 30 anni fa*

so dei secoli ha unito lingue e culture tra loro diverse. Il 1991 è coinciso anche con l'indipendenza della Slovenia; questa separazione deve essere vista però come la realizzazione del desiderio di unirsi al resto d'Europa, di cancellare le frontiere del periodo della cortina di ferro, e far sì che da periferia ci si senta al centro di un mondo. La volontà di rimanere uniti nelle proprie diversità, è questa l'eredità che il *Mittelfest* e tutti quanti noi dobbiamo preservare e portare avanti. Così facendo, il gomitolino di cui parlava il Direttore Pedini, simbolo di storie, lingue e culture differenti ma tra loro intrecciate, diverrà sempre più grande e soffice, per noi e i nostri eredi.

# LA CUCINA STELLATA DI VITTORIA KLUGMANN



*In questo numero dell'Emigrant andiamo a conoscere più da vicino Antonia Klugmann, chef pluripremiata nonché proprietaria del ristorante L'Argine a Vencò di Dolegna del Collio. Il Vice Presidente dell'Unione Emigranti Philippe Birtig ci ha fatto entrare nella cucina "stellata" di Antonia Klugmann, che ringraziamo per la disponibilità e gentilezza. Ecco che cosa ci ha raccontato.*

Il Friuli Venezia Giulia è una terra di confine, dove da secoli convivono culture e lingue diverse, come quella slovena, e chi a vario titolo lavora nel mondo della ristorazione, lo sa bene.

I cuochi non sempre hanno la fortuna di vivere nei luoghi dove sono nati, e spesso sono costretti a spostarsi. Io sono nata a Trieste, ho studiato all'università a Milano e poi quando ho scelto di fare la cuoca ho fatto ritorno in Regione, dove ho compiuto il mio apprendistato. Il Friuli Venezia Giulia offre una varietà di tradizioni che le altre regioni non hanno, e questo mi ha dato l'opportunità di essere aperta e di pensare al territorio soprattutto come un insieme di storie che riguardano la tradizione. Questo non significa avere per forza uno schema fisso, ogni famiglia ha delle storie diverse a seconda delle origini, soprattutto a Trieste.

Ricordo che nella mia classe non c'erano cognomi italiani. La mia è una famiglia che in parte viene dal Sud Italia, in parte è triestina. Il cognome Klugmann è di origine ebraica, ed infine c'è la parte ferrarese con mia nonna originaria dell'Emilia Romagna. Parlando di tradizione in ambito culinario,

te traggio ispirazione dal nostro territorio, che riveste così un ruolo importante nei piatti che preparo. È molto difficile che utilizzi degli ingredienti che definirei "lussuosi"; è improbabile infatti che nella mia cucina si trovi caviale o tonno rosso o foie gras. E' molto più facile pensare che ci siano le castagne, le mele,



questa non è mai stata un punto di partenza, non mi sono mai occupata di cucina tradizionale rivisitata, lo faccio in parte soltanto adesso con il delivery (consegna domicilio, ndr). Ho sempre pensato invece di utilizzare gli ingredienti della mia Regione in un modo personale. Con il passare del tempo mi rendo conto che i ricordi, quello che ho visto, rimangono dentro di me e rispecchiano ciò che cucino. Nel mio caso mi sento veramente libera, non ho nessuna nostalgia della cucina tradizionale, e non penso ad esempio che le lasagne di mia nonna siano state migliori delle mie, però mi hanno influenzato.

Per quanto concerne gli ingredienti, solitamente

le rape. Alla base c'è l'idea che il lusso non è quanto paghi al mercato un ingrediente prezioso, ma piuttosto il fatto che sia caratteristico di un territorio, e che ci sia una lavorazione specifica dell'ingrediente stesso. Sappiamo che il costo maggiore in un ristorante non è dato tanto dalla materia prima, che bisogna pagare il giusto ricercando sempre l'eccellenza, ma sono le persone che lavorano quelle che danno qualcosa in più. E' questo il vero lusso, avere delle persone che lavorano in cucina!

Ritornando al tema degli ingredienti posso fornire alcuni esempi che reputo significativi. Il sidro di mela ad esempio quest'anno lo abbiamo utilizzato tantissimo per la cottura dell'an-



guilla, che è uno dei piatti classici all'Argine di Vencò. Lavoriamo la mela in fermentazione con il cappuccio, prepariamo i crauti fermentati con le mele, e poi inseriamo le mele crude nel piatto. L'anguilla viene marinata nel sidro di mela con vino bianco. Il giorno dopo questa viene spinata, e poi viene reinserita nella marinatura con un'aggiunta di aceto di mele. Successivamente si cucina a bassa temperatura l'anguilla e la si serve con spinaci crudi, cotti e la mela fermentata. Di fatto si tratta di una "variazione" della mela, fatta con dei prodotti tipici del nostro territorio come l'anguilla che è classicamente utilizzata a Grado, anche se in modo completamente diverso. Un altro ingrediente tipico sono le susine da cui si ricava la grappa. Abbiamo circa una dozzina di alberi molto produttivi ed ogni anno lavoriamo i frutti in maniera diversa. Ad esempio prepariamo il brodo di susine con una pentola particolarissima che serve per l'estrazione a caldo dei succhi, mentre essicchiamo al sole per un

paio di giorni le susine intere che poi vengono messe sotto grappa. Il risultato viene utilizzato come "grappa da servizio", mentre le susine vengono rollate nello zucchero di canna.

L'utilizzo degli ingredienti tipici di un territorio si collega inevitabilmente all'agronomia ed alla tutela dell'ambiente. Non ho una preparazione scientifica avendo studiato al Liceo Classico e poi Giurisprudenza, ma posso affermare che quello che ho imparato riguardo al foraging (foraggiamento, ndr), la botanica e l'agricoltura è dipeso dal fatto che la cucina mi ha fatto innamorare degli ingredienti. Passando attraverso questo amore ho iniziato ad occuparmi di ambiente, sostenibilità e produzione agricola. E' chiaro che sono molto preoccupata quando si discute di sostenibilità, perché bisogna farlo con un minimo di cognizione di causa. Parlare con i produttori, i contadini ed i fruttivendoli può essere un modo per capire meglio l'ambiente.

Mi è stato chiesto spesso se c'è un piatto che



avrei voluto inventare e da dove potrebbero arrivare i nuovi sapori. Quello che posso dire è che tutti noi cuochi speriamo che il piatto migliore debba ancora venire. Io sono una grande fan di molti cuochi a livello europeo. Sono in debito con Gualtiero Marchesi, Massimiliano Alajmo, Massimo Bottura, tutte persone che hanno fatto dei piatti straordinari. Per quanto riguarda la scoperta di nuovi sapori stiamo uscendo da un'epoca in cui c'era l'idea per cui si dovessero scoprire sempre nuove nazioni. Come italiana mi piacerebbe che ci fosse sempre più una valorizzazione del nostro paese, nella molteplicità della tradizione. Non la pasta al pomodoro e basta, ma la varietà infinita della pasta al pomodoro che ci sono nel nostro paese. Ogni regione ha delle tradizioni incredibili che andrebbero riscoperte e raccontate di nuovo. E' quello che cerco di fare a proposito del Friuli Venezia Giulia. Soltanto adesso con il delivery ho tempo per studiare più approfonditamente la tradizione regionale, e ne sono

molto contenta.

Per spiegare meglio quella che è la visione del mio lavoro e cosa mi ha portato ad intraprendere questa strada, cercherò di raccontare il mio percorso professionale. Dopo 5 anni di apprendistato ho aperto a Pavia di Udine il mio primo ristorante, e dopo altri 6 anni ho deciso di acquistare uno spazio mio. Da triestina mi sono subito messa alla ricerca di uno posto che fosse nella zona del Collio, ed ho trovato questo terreno in cui c'era un vecchio mulino. Mi sono innamorata subito di questo posto, decidendo di costruire il ristorante. Ci sono voluti 4 anni per farlo, e per guadagnare i soldi necessari in quel periodo ho lavorato a Venezia. Abbiamo così aperto il ristorante 6 anni fa ed adesso posso contare su 15 persone che lavorano con me.

Parlando di lavoro in questo momento storico è d'obbligo affrontare la questione Covid 19. Il settore della ristorazione, come ben si sa, è stato uno di quelli maggiormente colpiti. Dopo



il primo lockdown abbiamo avuto un periodo di incertezza, ma poi abbiamo attivato il delivery. In questo modo con la cucina casalinga “sul freddo”, pronta da mangiare e solo da riscaldare, abbiamo fatto il tutto venduto senza sprecare neanche una porzione. Quando è stato possibile lavorare nel ristorante siamo stati sempre pieni, anche se temevo che le persone avessero paura ad uscire. Per fortuna non è stato così. Con il secondo lockdown ho deciso fin da subito di non partire a Dicembre, e ho aperto un negozio a Trieste che funge da luogo di distribuzione per il delivery. Da quel momento la mia cucina è diventata laboratorio ed abbiamo aumentato i numeri di distribuzione avendo un punto fermo in Città Vecchia a Trieste, oltre che Gorizia e Udine. Non abbiamo mai fatto numeri altissimi perché ci siamo imposti dei livelli gestibili. Alla riapertura di Gennaio abbiamo deciso di restare chiusi per un po’, successivamente abbiamo aperto per un mese ed attualmente siamo ancora in fase

di delivery. Il concetto fondamentale che voglio far passare ai miei ragazzi è che nei momenti di difficoltà bisogna usare la creatività per costruire dei modelli di business che siano elastici, capire cosa può funzionare e strutturare di conseguenza l’azienda. Devo dire che ho la grande fortuna di avere in regione i clienti, cosa che non tutti i ristoranti come il mio hanno.

Per quanto concerne la clientela, in tempi non Covid varia a seconda dei momenti dell’anno, ma al contrario di molti altri ristoranti di campagna noi non siamo una realtà prettamente turistica e non abbiamo una stagionalità marcata. Nei mesi invernali lavoriamo molto con i clienti italiani, per circa il 50%, e l’altro 50% con i clienti locali. Durante l’estate si alza molto la percentuale dei clienti che vengono da fuori regione. Il fatto di non avere bassa stagionalità mi dà la possibilità di garantire ai miei dipendenti continuità, che per me è la cosa più importante.



Spesso mi chiedono se abbia incontrato delle difficoltà durante il mio percorso professionale in quanto donna. Penso che nella mia storia abbia contato molto la scelta di diventare imprenditore molto presto. Ma al di là della mia esperienza, penso sia importante mettere in luce che la cucina presenta le stesse difficoltà di tutti i contesti professionali in cui c'è una scarsa presenza femminile. Ci viene richiesto di investire tantissime energie proprio nel periodo della vita in cui normalmente ci si costruisce una famiglia. Fintanto che i nostri partner non ci sosterranno, le donne saranno sempre messe davanti alla scelta impossibile tra lavoro e famiglia. Scelta a cui raramente gli uomini sono messi di fronte. Fintanto che le donne si dovranno occupare quasi esclusivamente del lavoro di cura, non solo dei bambini ma anche degli anziani, è chiaro che sarà più difficile per loro rispetto agli

uomini inseguire una realizzazione professionale. Sarà necessario un intervento politico forte per avviare un cambiamento culturale profondo nella nostra società. Credo che il sistema scolastico, in questo processo, debba avere un ruolo di primo piano. Il potenziamento degli asili nido e della scuola a tempo pieno ma anche la revisione dei programmi didattici per eliminare tutte le barriere che oggi frenano l'immaginazione delle nostre bambine. Il successo cos'è? Veramente non lo so. Nel mio caso il fatto di sentirsi sempre non a posto, di sapere che c'è qualcuno più bravo di te, che sta lavorando meglio, è lo stimolo a fare qualcosa di più. Sinceramente conosco tante persone più brave di me e mi spronano continuamente a crescere.

*Crediti foto:  
Mattia Mionetto Photography.*

# IL KULTURNI DOM COMPIE 40 ANNI



Il Kulturni Dom è la casa della cultura slovena ed ha sede a Gorizia. E qui, nel capoluogo isontino, ha iniziato nel 1981 le proprie attività, offrendo uno spazio per un'ampia gamma di manifestazioni culturali, non solo alla

comunità slovena goriziana e regionale, ma anche a quella italiana e friulana. Il Kulturni Dom è un punto di incontro fra diverse culture e testimonia perfettamente la complessità e la ricchezza della città di Gorizia e della nostra Regione. Nella sua moderna e confortevole sede si può assistere a rappresentazioni teatrali, mostre, concerti ed è un'ottima location anche per incontri e conferenze. Gli spettacoli che vengono rappresentati sono molto eterogenei, vedono coinvolti sia affermati professionisti che compagnie amatoriali, e sono un'immagine veritiera del movimento culturale di queste terre.

Per festeggiare il suo 40° compleanno il Kulturni Dom ha allestito nella propria galleria una





mostra collettiva internazionale denominata *“Rokovanje kultur – La cultura in una stretta di mano - Culture in t’une strete di man”*, che ha visto la partecipazione di ben oltre 60 pittori provenienti in gran parte dalla nostra Regione, come pure dal resto d’Italia, Slovenia, Croazia e Bosnia che hanno esposto delle opere che sono state poi donate al Kulturni dom stesso. Le parole di Igor Komel, presidente del Kulturni dom, ci fanno capire cos’è stato ed in che direzione vuole muoversi questo importante centro culturale: “L’attuale situazione sociale del Covid-19 suscita molte preoccupazioni e ci induce a porci, in modo esplicito e diretto, un’importante domanda: Quale può essere il ruolo sociale della cultura nel contesto in cui viviamo? **L’unica risposta possibile è che la cultura è la nostra stella polare** e la sorgente di una speranza collettiva, anche se la realtà in cui viviamo ci fa pensare soltanto a intrighi perpetrati sotto un cielo oscurato da nubi che non annunciano certo giornate di sole”.

"L’iniziativa Rokovanje kultur / La cultura in una stretta di mano / Culture in t’une strete di man - prosegue -, propone un percorso innovativo, una cultura sociale e solidale aperta a trecentosessanta gradi su tutti gli orizzonti dell’umano, in grado di farci approdare, trasportandoci con sicurezza fra le onde tumultuose del mondo attuale, su rive più tranquille e serene. Se soffermiamo lo sguardo sul nostro territorio, **vediamo che l’iniziativa si configura come simbolo di nuove aperture culturali**, di punti di vista innovativi, di un modo diverso di concepire il mondo, cosa che le distratte generazioni goriziane di oggi non hanno saputo o voluto fare".

Il 40° anno di attività del Kulturni Dom sarà come sempre onorato con un cartellone di tutto rispetto, ed i festeggiamenti culmineranno con una manifestazione principale il prossimo mese di Novembre. Comunque, già da adesso, vse najboljše!

## Naša Druzina



*Sappiamo bene che l'Argentina ha un cuore grande, ed ogni volta che facciamo visita ai Circoli di questo Paese l'accoglienza è incredibilmente calorosa. Adesso siamo noi, la Presidente Graziella e tutta quanta la Giunta Esecutiva, ad accogliere a braccia aperte un nuovo piccolo socio dell'Unione Emigranti Sloveni. Stiamo parlando di Fermin Cagnolino, nato lo scorso 10 Aprile, figlio di Sabrina Sironi del Circolo di Rosario e di Juan Pablo Cagnolino. Auguriamo a Fermin, alla mamma, al papà ed a tutta la famiglia tanta gioia e serenità, sorridendo alla vita come i nostri amici argentini sanno sempre fare.*



Gorenje Bardo

Foto: Oddo Lesizza

Brida Superiore



**Sloenci po svetu**  
Slovenians in the world  
**Unione emigranti Sloveni**  
**del Friuli Venezia Giulia**