

ANNO MMXXIII
N. 5 - 2023

EMIGRANT

Časnik Slovencev po Svetu

PERIODICO BIMESTRALE DELL'UNIONE EMIGRANTI SLOVENI DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA





Castagno sul Planino a Tribil Inferiore - foto di P. Birtig

EMIGRANT

Časnik Slovencev po Svetu

Periodico bimestrale dell'Unione
Emigranti Sloveni del Friuli Venezia Giulia

Direzione, Redazione, Amministrazione:
via Ivan Trinko, 8 - 33043 Cividale del Friuli (Ud)
ph. +39 0432 732231 - 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.

Pubblicato con il contributo finanziario della
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

INDICE

Editoriale	p.	3
Le Donne della Benecija		
Le Valli del Natisone si tingono di rosa	p.	4
La Gubana della Nonna - Intervista	p.	5
Il futuro ritrova il passato	p.	9
NONNO RACCONTAMI Mille e una storia, raccontare per ricordare e rivivere	p.	17
La nobiltà della cucina nelle nostre valli	p.	18
Ricorda, Ritorna, Radica FVG	p.	20
DMO Turismo Benečija	p.	22
DMO Turizem Benečija	p.	25
Naša Družina	p.	27

EDITORIALE

di Graziella Bianco Coren

Le migrazioni sono vecchie quanto l'umanità, e nascono da problematiche molto complesse, riguardano le disuguaglianze socioeconomiche, le guerre, i cambiamenti climatici e la speranza di una vita migliore. Da un lato assistiamo ad una emigrazione dei giovani che lasciano il nostro Paese in cerca di migliori opportunità lavorative, ma dall'altro, dobbiamo gestire un flusso notevole di migranti che entrano in Italia, composto da persone estremamente indigenti, oltre che da minori non accompagnati. Le tragedie dei naufragi nel Mediterraneo ne sono la triste immagine: parliamo di morti, non di numeri. Anche la nostra Regione è direttamente interessata, trovandosi su quella che viene definita la "rotta balcanica", che collega l'Asia e il Medioriente all'Europa. Recentemente il dibattito politico si è incentrato su possibili soluzioni, dagli hotspot all'accoglienza diffusa. Si tratta in ogni caso di soluzione tampone ed inadeguate. Le migrazioni sono infatti un fenomeno strutturale del nostro tempo, non un'emergenza stagionale, e coinvolgono milioni di persone. A differenza di quanto avveniva sino al fine degli anni '80, con il blocco occidentale da una parte e quello comunista dall'altra, non c'è un soggetto politico capace di gestire il problema, e la mancata riforma del Trattato di Dublino, che regola l'accoglienza e le richieste d'asilo nell'Unione Europea, ne è la prova lampante. Purtroppo, la questione di fondo non cambia neppure volgendo lo sguardo verso la guerra in Ucraina. L'Italia e gli altri Paesi del vecchio continente sembrano incapaci di aprire un tavolo di trattative serie, mentre c'è il rischio che il conflitto assuma dimensioni apocalittiche.

A livello nazionale si discute molto del salario minimo per tutti i lavoratori (9 euro lordi l'ora), e dell'abolizione del reddito di cittadinanza. Nel primo caso il dibattito è stato procrastinato all'autunno, e rischia di diventare uno scontro politico per attrarre voti in un senso o nell'altro. Bene sarebbe spolicizzare la questione, e adottare un po' di pragmatismo, applicando il provvedimento ai settori economici più deboli e senza potere sindacale,

favorendo invece la contrattazione decentrata e il welfare aziendale in alcune imprese, come nelle grandi realtà manifatturiere. Per quanto concerne il reddito di cittadinanza, è vero che ha ammortizzato gli effetti della pandemia, ma aveva degli evidenti difetti come gli importi inadeguati per famiglie numerose e grossi limiti in termini di controllo. In sostituzione sono arrivati l'assegno di inclusione e il sostegno alla formazione e lavoro. Anche in questo caso però mancano tasselli fondamentali per far funzionare la riforma, a cominciare dai centri per l'impiego, incapaci di far incontrare domanda e offerta per mancanza di infrastrutture tecniche e di personale. E se per colmare queste lacune si utilizzassero alcune risorse del PNRR (Piano nazionale Ripresa e Resilienza), utilizzando quindi i fondi europei di Next Generation EU? Guardando la situazione in casa nostra, riferendoci pertanto alla comunità slovena dell'ex Provincia di Udine, si notano luci ed ombre. Un dato che balza all'occhio è senza dubbio quello relativo all'avanzo di bilancio della Comunità di Montagna Natisone e Torre, pari a più di 2 milioni di euro, segno evidente di una mancanza di progettazione, considerando la carenza di servizi offerti al territorio e la sofferenza, soprattutto dei Comuni più piccoli, per mancanza di fondi e personale. A livello sanitario, per tamponare le falle della sanità pubblica si ricorre al privato, come nel caso del Punto di Primo Intervento di Cividale. Ma il vero scandalo è il numero bassissimo di medici. Ne sanno qualcosa a Lusevera, che è stata sprovvista del medico di base per diversi mesi, anche se finalmente ad agosto l'ambulatorio è stato riaperto. Per il nostro territorio segnali incoraggianti sembrano arrivare dal settore turistico, grazie a progetti come il "Turismo delle radici" ed il "Project Benečija 2023-2028", di cui parleremo all'interno di questo numero della rivista. Il turismo che diviene preziosa risorsa per l'economia locale, e non solo. Un'opportunità per far conoscere al mondo, anche quello degli emigranti, la bellezza e il fascino delle nostre Valli, prima che queste si trasformino solo in una cartolina sbiadita.

LE DONNE DELLA BENEČIJA

Le Valli del Natisone
si tingono di rosa



Le attività dell'Unione Emigranti Sloveni sono prevalentemente rivolte all'estero, ma questo non significa che l'associazione si dimentichi del territorio da cui i nostri emigranti provengono.

Siamo pertanto intenzionati a supportare al meglio delle nostre possibilità chi nelle nostre amate Valli ha deciso di continuare a viverci, e non solo, ma ha anche scelto di investire tempo e risorse, per offrire a coloro che abitano queste terre alcuni servizi, ma soprattutto una speranza per il futuro.

Nasce così l'idea di scoprire chi sono e di che cosa si occupano "Le donne della Benečija", un gruppo di imprenditrici che con determinazione ed intraprendenza si sono unite per valorizzare i prodotti ed il territorio delle Valli del Natisone.



Iniziamo da questo numero dell'Emigrant con l'intervista a Elisa Costantini, che con sua madre Valeria Domenis gestisce l'azienda "La Gubana della Nonna".

Per questo primo incontro ci siamo avvalsi anche del supporto di Caterina Dugaro, dell'agriturismo "Casa delle rondini", che ci ha aiutato a capire chi sono e di che cosa si occupano "Le donne della Benečija". Seguiranno altre interviste nei prossimi numeri della rivista, dando così spazio a tutte le donne che sono state capaci di colorare di rosa le nostre montagne.



La gubana della nonna



La ragione principale che ci ha spinto a fare questa intervista è quella di conoscere “Le Donne della Benečija”, di cui fate parte.

Ci piacerebbe sapere chi siete e di che cosa vi occupate.

Le Donne della Benečija è un'aggregazione di dieci donne che è nata nel periodo del Covid. All'inizio ci siamo unite grazie a qualche telefonata, visto che non ci si poteva vedere di persona, e successivamente abbiamo deciso di far arrivare tutti i nostri prodotti direttamente a casa delle persone, attraverso consegne a domicilio. Abbiamo constatato che eravamo tutte aziende a conduzione prettamente femminile, e così il nome “Le donne della Benečija” è nato spontaneamente.

È stato il caso che ha voluto che fossimo tutte donne. Nonostante alcune difficoltà iniziali, abbiamo deciso di dare formalmente avvio a questa aggregazione per poter proseguire l'attività anche dopo l'emergenza. Per Pasqua la prima azione è stata quella di proporre dei cesti con prodotti di varie aziende delle Valli. Abbiamo voluto promuovere il progetto anche fuori dal nostro territorio dove non tutti sanno cos'è la Benečija, e questo si è rivelato un vantaggio per poter raccontare qualcosa in più di noi e fare un po' di storytelling.

Le dieci aziende originarie sono cambiate nel tempo fino ad arrivare nel settembre 2021 a formalizzare questa aggregazione, che ora ci permette di lavorare insieme, ad esempio partecipando ad un bando oppure elaborando un logo. Possiamo pertanto intraprendere tutta una serie di azioni che mirano a fornire un'immagine coordinata del gruppo.

Inoltre, in questi anni abbiamo fatto alcuni laboratori aperti al pubblico. In uno di questi, condotto da Gabriella Marzaro dell'azienda “Angolo di paradiso”, abbiamo realizzato dei centritavola con materiale del territorio, mentre in un altro abbiamo preparato degli strucchi lessi (laboratorio coordinato da Caterina Dugaro), concludendo con una “degustazione al contrario” (si passa dal dolce al salato, ndr), guidata da Bruna Flaibani, che produce vini seguendo i dettami della biodinamica.

Sono stati così abbinati i vini ai biscotti della “Gubana della Nonna”, oltre che ai formaggi di Elisa Manig.



Quest'anno, prima di Pasqua, ci siamo invece fatti aiutare dalla Kobilja Glava (associazione che intende unire coloro che vivono lontani da Drenchia ma tornano a casa per le ferie e le festività) nella creazione delle Pirhe, ovvero le uova decorate con la tecnica del graffito.

Abbiamo collaborato anche con Maria Gilda Primosig, de "La Posta" di Clodig, anche in questo caso per una degustazione al contrario. Sono tante le iniziative che vogliamo riproporre, lavorare insieme rafforza i legami fra noi.

Cosa significa essere donna oggi, in particolar modo nel contesto culturale e lavorativo delle nostre Valli. Vorremmo sapere cosa ne pensate.

Essere donna nelle Valli del Natisone, come altrove, significa essere "multitasking": mamma, nonna, imprenditrice e tanto altro. Un'iniziativa come "Le Donne della Benečija" è stata un valore aggiunto, poiché finalmente alle donne vengono riconosciute le loro capacità organizzative, non solamente in famiglia ma anche nel mondo del lavoro. A onor del vero, va detto che all'inizio non c'erano tutte le dieci donne che ci sono adesso, comunque era presente una visione ed un sentire comune.

Inoltre, avevamo tutte le stesse esigenze, sia lavorative che riguardanti la famiglia. Non c'è mai stata però l'intenzione di escludere gli uomini, tutto è nato un po' per caso. La forza delle donne è stata determinante, ma è stato comunque

fondamentale il lavoro dei Circoli di studio del GAL (Gruppo di Azione Locale delle Valli del Torre e del Natisone, società consortile con partenariato misto pubblico/privato, nata con l'obiettivo di favorire e sostenere lo sviluppo del territorio dal punto di vista economico, culturale e sociale), che ci ha aiutato a conoscere il lavoro delle aziende a noi vicine, e che ha organizzato corsi di formazione, come quello per un proficuo utilizzo dei social network.





Essendo la nostra un'associazione che si occupa degli emigranti sloveni, in particolare dell'ex provincia di Udine, approfondiamo il rapporto che avete con il fenomeno dell'emigrazione dal nostro territorio e con la cultura della Benečija.

L'elemento delle origini è comune a tutte noi, sappiamo che associazioni come la vostra fanno un importante lavoro all'estero, perché oltre a mantenere i contatti tengono viva la cultura, anche gastronomica. Tutte noi sentiamo la responsabilità di proseguire le nostre attività seguendo le tradizioni come il Pust o il Kries, e lo testimonia il fatto che del nostro gruppo fa parte "La casa delle maschere", fortemente legata alla cultura di Rodda. Parlando di tradizioni, è vero, siamo legate alla cultura che ci è stata tramandata, ma cerchiamo sempre di innovare, non si può restare fuori dal tempo. Le ricette e la tradizione culinaria sono un elemento molto forte e sentito anche all'estero, riproporre lontano dal luogo d'origine i piatti delle Valli ti permette di rimanere legato alle radici, fare lo Stakanje all'estero ti apre il cuore.

Elisa, focalizziamo ora l'attenzione sulla tua azienda.

Mia madre Valeria è stata sempre appassionata di dolci, li faceva in casa, e così ha deciso di rilevare l'attività alla fine degli anni '90. L'azienda si trova ad Azzida, in comune di San Pietro al Natisone. La passione di mia mamma per la cucina le è stata tramandata da mia nonna, la cui famiglia era l'unica in paese ad avere un forno, e perciò tutte le altre famiglie venivano da lei a cucinare i dolci. Io collaboro ormai da diversi anni con mia madre, e con lei ed il mio compagno ci occupiamo sia della produzione che della vendita.

Quali sono i prodotti tipici che preparate.

Il nostro prodotto simbolo è chiaramente la gubana, che prepariamo con una parte di lievito madre, pari a circa l'80%. Una parte di lievito lo rinfreschiamo ogni giorno usandolo per impastare le gubane. Facciamo come da tradizione gli strucchi fritti, e nei periodi delle festività (Natale e Ferragosto soprattutto), anche quelli lessi.

Per la gubana come frutta secca usiamo solo le noci, mentre l'uvetta la lasciamo macerare nella grappa di vinaccia. Gli altri ingredienti, come la farina e le uova, li reperiamo nel territorio circostante.

Cerchiamo in ogni caso di usare sempre e solo materie prima di alta qualità. La gubana era un dolce tipico delle feste, lo si preparava per i matrimoni con gli strucchi che venivano usati come confetti, ma noi la produciamo tutto l'anno. Adesso invece siamo tra i pochissimi che producono e vendono gli strucchi. Oltre alla gubana, agli strucchi ed alla focaccia, ci dedichiamo anche alla pasticceria secca, producendo diversi tipi di biscotti per poter offrire una gamma di prodotti più ampia. Le ricette di questi biscotti sono state recuperate grazie al lavoro di mia madre, che passando di casa in casa si è confrontata con chi ancora ama la cucina della tradizione, e tra i custodi dei sapori di casa nostra, ci sono anche alcuni emigranti che tornano in Italia per le vacanze estive.

La gestione della clientela riveste un ruolo strategico importante.

Lavoriamo per piccole attività e gastronomie selezionate qua in Friuli. La gente del luogo fortunatamente apprezza i nostri prodotti e li acquista direttamente in negozio. Esportare all'estero per un'azienda come la nostra diventa un po' complicato per una questione di costi, è indispensabile avere un importatore ed avere alle spalle una struttura organizzativa più ampia. L'e-commerce viene comunque in aiuto. Durante le festività abbiamo molti clienti che vengono dall'estero per turismo, oltre agli emigranti della Benečija, chiaramente. Il turismo legato al mondo del biking è interessante perché incrementa sensibilmente le vendite. La cosa più bella è creare dei legami con i nostri clienti che vivono lontani. Abbiamo riscontrato con soddisfazione che molti di loro ritornano anche a distanza di anni.



Oltre alla produzione artigianale il lavoro si articola in diverse attività.

Nel 2020 ottobre abbiamo inaugurato il nuovo negozio con la caffetteria, che è un luogo di incontro per la comunità. Diamo la possibilità ai giovani e non solo di incontrarsi, avere un posto in cui studiare o leggere un libro. Alla caffetteria si possono degustare tè e torte con frutta di stagione, da noi stessi preparate.

Sappiamo che l'azienda offre la possibilità di partecipare a visite con degustazione, ed organizzate anche corsi per la preparazione dei dolci.

Durante l'anno, con l'aiuto della pro-loco "Nediške Doline", organizziamo dei corsi e laboratori. Assieme ad un'altra un'associazione, che si chiama "Etica del Gusto", facciamo dei laboratori dove si può imparare da un punto di vista pratico a preparare la gubana. Abbiamo intrapreso assieme alle Donne della Benečija un progetto con Slow Food Travel, sempre per insegnare a fare la gubana, e chiunque fosse interessato può aderire, è sufficiente iscriversi su Internet. Teniamo durante l'anno anche corsi per cucinare strucchi fritti e lessi, oppure per preparare la colomba per Pasqua, dipende dalle richieste che riceviamo. Chiaramente non possiamo dimenticarci dell'Unione Emigranti Sloveni, con cui da diversi anni collaboriamo. Durante lo stage "Soggiorno Giovani" teniamo nei nostri laboratori dei corsi di cucina, apprezzatissimi dai partecipanti, che al termine della lezione possono assaggiare quello che hanno preparato. Assieme alla vostra associazione abbiamo realizzato corsi di cucina all'estero (Canada, Belgio, Australia, Argentina).



Introduzione al soggiorno

IL FUTURO RITROVA IL PASSATO

Nel periodo dal 3 al 13 luglio di quest'anno l'associazione Slovinci po svetu ha avuto modo di ospitare tre ragazzi di nazionalità argentina, discendenti dei nostri emigrati all'estero. Si tratta di Eugenia Tomè, appartenente al Circolo di Marcos Paz (Buenos Aires), Candela Caballero e Tomas Visintini, che invece fanno riferimento al Circolo di San Martin di Mendoza.

Due di loro hanno i propri avi originari di Lusevera, nell'Alta Val Torre, mentre il nonno di uno dei partecipanti è emigrato da Remanzacco, ma anch'egli ha nella comunità slovena della Terska Dolina le proprie origini.

Il progetto che ha visto impegnati i giovani, denominato "Alla scoperta delle proprie radici", è stato finanziato dalla Regione Friuli-Venezia Giulia con l'intento di rafforzare i legami sociali e culturali tra i discendenti dei corregionali all'estero e gli enti e le associazioni che operano sul territorio regionale. Lo scopo principale dello stage è il rafforzamento dell'identità slovena tra le nuove generazioni sparse nei vari continenti. Nel corso di questo progetto, che viene riproposto in maniera rivisitata ormai da decenni, si offre ai ragazzi appartenenti ai nostri Circoli esteri la possibilità di conoscere più approfonditamente le proprie origini.



Cividale del Friuli



Sul fiume Natisone a Cividale del Friuli

I giovani hanno così la possibilità di capire meglio da dove provengono le loro famiglie, e come logica conseguenza riescono ad avere una maggiore consapevolezza di sé stessi e della propria storia. Che ci siano più genti della Terska Dolina in giro per il mondo che residenti nel Comune di Lusevera, è un dato acclarato. Da un lato questa considerazione non può che rattristarci, perché è il chiaro segnale di uno spopolamento che prosegue ormai da decenni.

Moltissimi dei nostri uomini e donne hanno infatti lasciato la propria terra d'origine per cercare un futuro e una vita migliore, e hanno visto in particolar modo nell'Argentina un Paese in grado di offrire loro tutto ciò. D'altro canto, però, non possiamo che rallegrarci del fatto che i nostri emigrati abbiano fatto germogliare qualche seme della nostra cultura a migliaia di chilometri di distanza da casa.



A Trieste con l'Assessore Pierpaolo Roberti e il Presidente del Consiglio Regionale Mauro Borghin

I tre partecipanti al progetto "Alla scoperta delle proprie radici", fieri delle proprie origini nell'Alta Val Torre, sono un'ottima testimonianza dell'attaccamento alla terra dei progenitori, e tutto ciò ci fa ben sperare per il futuro.

Lo stage culturale è stato molto intenso, con un programma ricco e variegato, che ha permesso ai ragazzi di scoprire le nostre Valli ed altre località regionali di interesse storico-culturale.

Per quanto riguarda Cividale del Friuli, i tre giovani, guidati dalla Professoressa Gianfranca Giro, originaria delle Valli del Natisone, hanno avuto l'opportunità di ammirare la bellezza architettonica della città ducale, con i suoi musei che conservano preziose testimonianze dell'epoca longobarda.

La delegazione dell'Unione Emigranti è stata ricevuta in Consiglio Regionale dal Presidente del Consiglio Mauro Bordin, oltre che dall'Assessore per i Corregionali all'estero Pierpaolo Roberti. In precedenza, Marko Pisani, del gruppo Slovenska Skupnost, ha portato un saluto ai ragazzi, a conferma dell'importanza data dalla comunità slovena ai propri discendenti all'estero.

Una giornata particolarmente apprezzata dai partecipanti è stata quella che li ha visti impegnati a San Pietro al Natisone.

Si è iniziato con una visita alla scuola bilingue "Pavel Petričič", dove Davide Clodig, Dirigente dell'Istituto Comprensivo, ha raccontato lo straordinario percorso compiuto dalla scuola, nata in tempi particolarmente difficili in cui la nostra comunità slovena era non solamente priva di qualsiasi riconoscimento e supporto, ma da taluni apertamente osteggiata.



Scuola bilingue "Pavel Petričič" con il Dirigente Scolastico Davide Clodig



Museo multimediale SMO

Passi in avanti sono stati fatti, ed i risultati conseguiti dai ragazzi che hanno frequentato la scuola sono la migliore risposta ai chi era scettico o non credeva nella bontà del progetto.

Immane la visita al museo multimediale SMO, dove la gentilissima Dora Ciccone ha fatto conoscere ai ragazzi la storia del territorio e del suo confine, che tanto ha influenzato le nostre vite. Un prezioso supporto a Dora è arrivato dalla giovanissima Dana Dorbolò, che ha introdotto i ragazzi alle installazioni presenti nel museo. Il carattere innovativo del museo ha piacevolmente sorpreso i tre giovani, che hanno constatato come tecnologia e tradizione possano fondersi in armonia.

Nel pomeriggio il gruppo si è spostato ad Azzida, dove Valeria Domenis - collaboratrice di lunga data dell'associazione - durante il Corso di Cucina ha svelato alcuni trucchi nella preparazione della gubana.

Trattandosi di un progetto integrato svolto in collaborazione con le altre associazioni di corregionali all'estero del Friuli Venezia-Giulia, era doveroso far scoprire ai ragazzi alcune località regionali: sono state così visitate Aquileia, Grado, Udine e la Scuola Mosaicisti del Friuli a Spilimbergo.

A riprova della circolarità della storia, la conclusione dello stage non poteva che avvenire in quello che è stato il luogo di partenza degli avi dei ragazzi argentini, ovvero Lusevera. In un certo senso, il futuro, rappresentato dai giovani partecipanti, ritrova il proprio passato, fatto di storie di tante donne e uomini che da qui sono partiti.

Oltre a poter ammirare la bellezza della natura, Luisa e Loris Cher hanno fatto da cicerone al Museo Etnografico del capoluogo dell'Alta Val Torre, dove storie di vita contadina e strumenti di antichi mestieri si intrecciano fra loro, esaltando le capacità e la tempra delle genti che da secoli abitano queste valli, le stesse genti che sono state capaci di mantenere viva la nostra cultura in Argentina e in tutto il resto del mondo.



Museo a Bardo - Lusevera

Racconto la mia esperienza

Mi chiamo Eugenia Tome, vivo a Marcos Paz, sono figlia unica e ho 27 anni. Anche mia madre e la mia famiglia vivono a Marcos Paz, Buenos Aires, Argentina, e posso dire che siamo tutti uniti. Vivo con il mio ragazzo, sono una psicologa e lavoro in una clinica con bambini.

Mio nonno si chiamava Noè Lendaro ed i suoi genitori erano Dusolina Cerno e Gioacchino Lendaro. Erano originari di Cesariis, vicino Lusevera, un paese molto piccolo. Il nonno Noè sposò Esther Cociancig, i cui genitori erano goriziani, Jusefina Tutta e Giovanni Cociancig. A Marcos Paz la cultura e la tradizione che viene dall'Italia si conservano ancora. Ho alcuni cugini che parlano l'italiano, il dialetto sloveno "po naši", e fanno parte del mondo dell'associazionismo, partecipando a diverse attività. Tra queste attività troviamo la coltivazione dell'orto, a cui tutti quanti dedichiamo molta cura, sapendo che diventerà il nostro cibo. Inoltre, mia zia cucina anche la polenta e alcuni piatti della tradizione come il frico. Avevo sentito parlare molto dei paesi dove vive la minoranza slovena in Italia, sin da quando ero piccola. Per questo ho deciso di partecipare al "Soggiorno Giovani", infatti ero interessata a conoscere i luoghi e la cultura da cui provenivano i miei antenati, così come ero curiosa di capire quello che loro avevano vissuto tanti anni fa. La mia aspettativa di conoscere il Friuli e la cultura slovena di questa Regione non è stata delusa. Siamo partiti da Cividale del Friuli, dove siamo stati alloggiati, che ci ha accolto con tutto il suo fascino. Cividale è una città molto tranquilla e veramente bella. Abbiamo potuto passeggiare nel centro e visitare il museo Longobardo, quello archeologico, il fiume Natisone con il suo storico Ponte del Diavolo. Molto interessante è stato l'incontro in una farmacia cittadina, dove il Dott. Fornasaro ci ha raccontato la storia che racchiude quel luogo. Quello che più mi affascina di Cividale sono comunque le sue strade e la sua calma.

Siamo stati in visita anche a Trieste, una città più grande di Cividale ricca di storia. Abbiamo visto il mare, il centro e mangiato qualcosa di tipico del posto.



Nel pomeriggio ci aspettava il Presidente del Consiglio Regionale assieme all'Assessore per i Corregionali all'estero, con i quali abbiamo potuto parlare un po'. Sono stati molto gentili nei nostri confronti, mettendoci a nostro agio. Quella a Trieste è stata proprio una bella giornata. Successivamente abbiamo visitato Grado, È stato molto bello, il centro è stato uno dei posti che mi sono piaciuti di più. Molto pittoresco ed inoltre si respira un clima estivo, con la gente che si rilassa sulla spiaggia. Lo stesso giorno abbiamo visitato Aquileia, dove abbiamo potuto vedere le rovine romane e scoprire la grande importanza che questo centro ha avuto per diversi secoli.

Ho apprezzato molto l'incontro con il Direttore della scuola bilingue di San Pietro al Natisone, Davide Clodig, che ci ha spiegato come questa è organizzata, evidenziando il grande impegno di tutto il personale per farla funzionare. La cosa interessante è che è una scuola pubblica dove i ragazzi imparano tutte le materie sia in italiano che in sloveno. Imparano a conoscere la Regione in cui vivono, e tutti i membri della comunità partecipano. Poi ci siamo trasferiti al museo multimediale SMO, ed infine abbiamo conosciuto Valeria che ci ha insegnato a fare la gubana, dolce tipico delle Valli del Natisone.

Valeria è stata molto simpatica, ci ha fatto divertire e sentire subito a nostro agio. Abbiamo assaggiato la gubana ed era favolosa! La mia bisnonna in Argentina la preparava, e mia mamma ricorda con piacere il suo gusto.

A Spilimbergo abbiamo visitato la Scuola del Mosaico, che ho trovato molto interessante.

La nostra più grande fortuna è stata la possibilità che abbiamo avuto di vedere come vengono creati i mosaici e la loro lavorazione.

E infine, Lusevera, un paese di montagna molto calmo e circondato dal verde. Amo la montagna e quindi ho uno splendido ricordo del luogo, dove ho potuto vedere Cesariis dall'alto, il che è stato particolarmente emozionante perché lì viveva mio nonno. Il giorno stesso abbiamo visitato il Museo Etnografico, dove ho conosciuto i mestieri di un tempo e come vivevano in quella zona i nostri progenitori.

Il Soggiorno Giovani mi ha lasciato tanti bei ricordi, mi ha insegnato molto, e spero che l'associazione continui a farlo. Siamo stati veramente fortunati a vivere questa bellissima esperienza.



La gente del posto, le persone mi hanno fatto sentire a mio agio e felice. Oltre a ciò, ho potuto incontrare Tomas e Candela di Mendoza, anche loro discendenti di emigrati sloveni, con cui ho trascorso bellissime giornate, scoprendo che le nostre famiglie condividono la stessa storia.

Grazie mille all'associazione Unione Emigranti Sloveni del FVG e a tutti coloro che hanno reso possibile questo viaggio. Spero di avere l'opportunità di visitare nuovamente queste terre incantevoli.

Maria Eugenia Tomè



Sono Tomas Martinez Visintini, ho 24 anni e vengo da Mendoza in Argentina. Vivo con la mia famiglia: papà, mamma, una sorella e due fratelli (siamo una famiglia numerosa).

Lavoro come Tecnico Superiore in Analisi e Sviluppo di Sistemi, sono un libero professionista e mi occupo dello sviluppo di siti web. Ho anche una mia impresa online chiamata INVENTARIO DIGITAL.

Le mie origini italiane derivano da mio nonno (Gianfranco) e bisnonna (Rina) che erano di Remanzacco, ma con origini slovene nell'Alta Val Torre. Entrambi a causa della guerra emigrarono in Argentina molti anni fa. Ho avuto il piacere di conoscere la mia bisnonna, che parlava italiano, friulano, po naši e un po' di spagnolo. Le piaceva cucinare i piatti tipici della sua terra d'origine e prendersi cura delle piante nell'orto.

Ho conosciuto l'Unione Emigranti Sloveni quando avevo circa 12 anni poiché la mia famiglia e il mio gruppo di amici partecipavano sempre a tutte le attività svolte dal Circolo dell'associazione a Gral. San Martín di Mendoza. Mi piacerebbe che queste attività proseguissero sia in Argentina che in Italia, in modo da poter continuare a parteciparvi. Tre membri della mia famiglia avevano già preso parte al Soggiorno Giovani organizzato dall'associazione, e mi hanno raccontato dell'esperienza meravigliosa che hanno vissuto. Quando avevo 17 anni, ho iniziato a partecipare attivamente ai progetti del Circolo di San Martín, e ho studiato la storia della terra d'origine dei miei antenati con l'intenzione di essere preparato per il Soggiorno. Da quel momento ho sempre sognato di viaggiare in Italia e partecipare al progetto, sapendo che sarebbe stata un'esperienza fantastica.

Essendo la mia prima volta in Italia, posso dire che il Soggiorno mi ha regalato moltissimi ricordi che ho condiviso con i miei compagni di viaggio. Mi è stata offerta la possibilità di conoscere la cultura, il cibo, i paesaggi, le città e le persone di una Regione magnifica. Mi è piaciuta molto Cividale del Friuli, dove abbiamo soggiornato, con la sua ricca storia medioevale e le influenze longobarde che la rendono unica. Ancora oggi è possibile vedere le sue affascinanti strade e la sua distintiva architettura. Ho apprezzato molto il Ponte del Diavolo e le belle vedute sulla città e la tranquillità che si respira è impagabile. Riguardo alle attività al di fuori di Cividale del Friuli, sono state tutte diverse e particolarmente istruttive. Ad esempio, visitare Trieste, capoluogo del Friuli Venezia-Giulia, mi ha fatto conoscere una città multiculturale con splendidi scorci sul mare, spiagge e un'ampia offerta gastronomica.

Abbiamo conosciuto la cultura slovena visitando San Pietro al Natisone, iniziando la giornata alla Scuola bilingue dove abbiamo avuto una conversazione con il Direttore della scuola Davide Clodig. In questa occasione abbiamo potuto apprezzare le solide basi culturali su cui nasce la scuola e il grande impegno di tutte le persone che lavorano per l'istituto. Lo stesso giorno abbiamo visitato il museo multimediale SMO, dove abbiamo potuto conoscere la storia della Valle Natisone attraverso interazioni multimediali. Per concludere la giornata, abbiamo avuto l'opportunità di andare nel laboratorio de "La Gubana della Nonna", dove abbiamo imparato il processo di produzione del dolce tipico delle Valli, la gubana, e abbiamo potuto



A Trieste in Consiglio Regionale

deliziarci con questo piatto per concludere la giornata nel migliore dei modi. La settimana successiva siamo stati ad Aquileia e Grado. Ad Aquileia abbiamo visitato il sito archeologico, e abbiamo compreso il ruolo che in passato la città ha avuto per i Romani. A distanza di secoli ci sono ancora oggi molti resti di quella che fu una delle città più grandi dell'Impero. Dopo Aquileia, siamo andati a Grado, che è molto vicina. Qui, insieme agli altri partecipanti al Soggiorno, abbiamo fatto il bagno nel mare, dopo tanto caldo. Grado è una bellissima città con spiagge soleggiate e una grande tranquillità ovunque.

Nella stessa settimana, abbiamo visitato Spilimbergo, la città dei mosaici. Nonostante il gran caldo, abbiamo avuto modo di conoscere la famosa Scuola di Mosaici, con una storia e una tradizione da apprezzare. Abbiamo anche passeggiato per le vie del centro storico cittadino.

Infine, altra bella attività offerta dall'associazione, abbiamo conosciuto Lusevera, un piccolo paese circondato da verdi montagne. Quel giorno, il clima non ci ha favorito inizialmente, ma ciò non ci ha scoraggiato. Abbiamo percorso parte del paese con Luisa Cher e suo nipote, visitato il Museo Etnografico e la chiesa. La tranquillità di un centro così piccolo rende questo luogo davvero unico.

Voglio solo dire un grande grazie a tutte le persone che mi hanno dato la possibilità di partecipare al SOGGIORNO, ed anche ai miei compagni di viaggio venuti dall'Argentina come me. Mi porterò dietro un bellissimo ricordo, da condividere con la mia famiglia e i miei amici. Grazie infinite per questa esperienza!

Tomas Martinez Visintini

Mi nombre es Candela Raquel Caballero Abraham. Tengo 21 años. Soy de San Martín, Mendoza, Argentina.

Mendoza es una hermosa ciudad, joven y activa que limita con Chile. Además, en Mendoza se encuentra la "Cordillera de los Andes" que separa Mendoza de Chile, atraviesa la Argentina de norte a sur y posee la cima más alta de América: "El Aconcagua".

También Mendoza es famosa y reconocida mundialmente por sus vinos, bodegas y la "Fiesta Nacional de la Vendimia": una fiesta cultural para celebrar el trabajo agrícola y donde se elige la "Reina Nacional de la Vendimia".

Estudié dos años la Carrera de Arquitectura en la "Universidad Nacional de Cuyo" en Mendoza. Pero luego me cambié a la Carrera de Diseño de Interiores en la "Universidad de Mendoza" en Mendoza. Estoy en el tercer año de la carrera, sólo me queda un año más para recibirme.

Además, durante la pandemia, con mi novio teníamos un emprendimiento de "combos dulces" llamado "Date el Gusto" para regalar para cumpleaños, aniversarios o cualquier otro evento por el estilo.

Vivo con mi familia, más específicamente con mis padres, Liliana Abraham y David Caballero, y mi hermana más chica, Guadalupe. También tengo un hermano mayor, David, pero él no vive con nosotros. Mi nonna (mi abuela) se llama "Margherita Maria Gasparo". Ella es la madre de mi madre. Mis bisabuelos se llamaban "Ernesta Durlico", nacida en Montenars, Udine y "Agostino Giovanni Gasparo", nacido en Lusevera, Udine como mi abuela.

Mi bisabuelo estuvo en la Segunda Guerra Mundial. Luego de la guerra, en 1947, cuando mi nona tenía 5 años, vino con sus padres a Argentina en un barco llamado "Marco Polo", el cuál tardó 45 días en llegar a Argentina.

En aquellos años, hablaban en "po naši" y compartían momentos con otras familias italianas que emigraron a Argentina, como la familia Visintini.

Con el pasar de los años, la lengua dentro de mi familia lamentablemente se perdió. Pero, hasta el día de hoy, las comidas típicas siguen presentes, como frico y ocikana.

Mi familia comenzó a ser parte de la "Unione Emigranti Sloveni" gracias a Irene Lendaro. Años atrás, en la "Plaza Italia" de San Martín, Mendoza se realizaba la famosa "Festa in Piazza" donde mostrábamos



A Grado

nuestra cultura y costumbres a la gente del pueblo y se realizaban comidas típicas.

Mi nonna Margherita en particular cocinaba su famoso "tucu" (salsa para las pastas). Pero, lamentablemente, con el pasar de los años la realización de esta fiesta se perdió.

Además, mi madre participó en varios congresos y viajes a Buenos Aires, para mantener contacto con los miembros de la Asociación de allí.

Por otro lado, todos los meses llega a la casa de mi nonna la revista de la Asociación. Y también, nos mantenemos al día con información que brindada por Adriana Casagrande, la presidenta de la sede de la Asociación en San Martín.

Participé en el "Soggiorno Giovani" de Julio-2023 porque pertenezco, con orgullo, a la "Unione Emigranti Sloveni" y también porque siempre, desde pequeña, he querido conocer y aprender más sobre la tierra de mi familia, aprender más de su cultura, sus costumbres, tradiciones, su arquitectura, su historia.

De los integrantes de mi familia, mi tío Walter Abraham y mis tías Estér Gasparo y Mariana Gasparo realizaron el "Soggiorno" en febrero-2003. En ese momento la presidente era Irene Lendaro. Mi nona también volvió hace 10 años a recordar su tierra.

Ya hablando particularmente de mi experiencia en el "Soggiorno Giovani", en nuestra llegada a "Civiale del Friuli" fuimos recibidos con calidez y amabilidad por Fabio Feroli, quién también nos acompañó y estuvo presente siempre que lo necesitábamos durante todo nuestro viaje. Luego, cuando realizamos nuestra presentación ante la presidenta Graziella Bianco Coren y ante Philippe Birtig quienes nos



Bardo -Lusevera

brindaron unas excelentes palabras de bienvenida, nos explicaron todo lo que haríamos y también nos acompañaron a recorrer lugares.

Durante nuestros días por Cividale del Friuli, obviamente lo que más me llamo la atención fue el "Puente del Diablo" (Ponte del Diavolo) por su leyenda, su enorme magnitud y la forma en la que da la bienvenida a Cividale con su presencia cruzando por el "Río Natisone". También me atrapó la historia de Cividale que nos brindó Gianfranca Giro, sobre los longobardos y todo lo que vimos y aprendimos de ellos en el Museo, con sus vestimentas y sus herramientas. También me gustó la visita a las Iglesias, a las bajadas del río, a la Plaza Paolo Diacono la cual posee su casa y una llamativa fuente de estilo veneciano.

Como así también me gustó el video de la reconstrucción en 3D del "Ipogeo Celtico" que vimos en el "Monastero di Santa María in Valle".

Nunca olvidare las calles de Cividale, sus casas, los locales, la farmacia, los bares y cafés con fachadas de estilo veneciano y medieval con frescos.

Me impactó mucho como después del terremoto de 1976, Cividale pudo recuperarse a pesar de los destrozos y muertes que éste provocó. Y las cosas que sobrevivieron al terremoto como algunas que vimos en la farmacia de Cividale.

Además de Cividale, estuvimos en otros hermosos lugares llenos de historia.

Algunos de ellos son: Grado, donde disfrutamos de un momento de playa, Aquileia donde vimos ruinas como foros, cementerios, mercados, Trieste donde amé sus colores, pequeñas calles y su diversidad cultural y donde visitamos el "Consiglio Regionale",

San Pietro al Natisone donde tuvimos la oportunidad de cocinar junto a Valeria un dulce típico "gubana", Spilimbergo donde me impactaron los mosaicos de la Scuola Mosaici" y finalmente Lusevera donde visitamos un museo, almorzamos otro plato típico: polenta y recorrimos sus bellas montañas con mucha vegetación y aprendimos su historia.

Como miembro de la "Unione Emigranti Sloveni" me comprometo a aprender más el idioma, a dar a conocer y divulgar todo lo que he aprendido en el "Soggiorno Giovani", a realizar y participar de eventos, reuniones, exposiciones de nuestra Asociación y nuestra cultura en San Martín para recuperar lo que se ha perdido y fomentar más la participación.

Como recomendación para los próximos "Soggiorni", podría ser que, al momento de visitar un lugar o pueblo, la Asociación brinde un cierto tiempo libre para que los chicos puedan recorrer libremente el lugar y luego reencontrarse.

Finalmente, voy a estar eternamente agradecida con la Asociación por permitirme ser parte de esta increíble e inolvidable experiencia y por brindarme la oportunidad que me ayudó a crecer más como persona, a aumentar mis conocimientos, a conocer más sobre mis raíces y mi tierra. Gracias por permitirme cumplir uno de mis sueños.

Por último, quiero agradecerle a cada una de las personas que nos acompañaron, enseñaron y nos brindaron su conocimiento y su tiempo durante este "Soggiorno Giovani". Gracias a ellos nuestros días en Friuli-Venezia Giulia fueron más placenteros, cálidos, agradables y llenos de hermosos momentos felices.

También gracias a mis dos compañeros del "Soggiorno": Tomás Visintini y Eugenia Tome, con los que cree un excelente vínculo y compartimos miles de experiencias inolvidables.

Gracias "Unione Emigranti Sloveni". Me llevo para siempre todo lo vivido en este "Soggiorno Giovani" y a cada uno de ustedes en mi corazón.

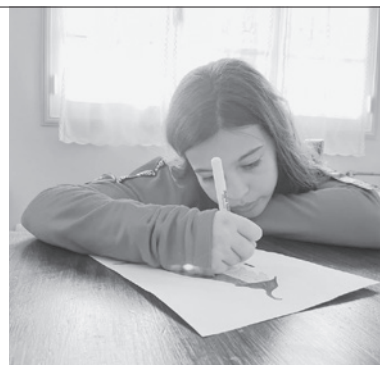
¡Grazie mille!

Candela Raquel Caballero Abraham

NONNO RACCONTAMI

Quelle strane donne

Proseguiamo in questo numero dell'Emigrant con la pubblicazione di un altro dei racconti inseriti all'interno del volume "Nonno raccontami". Questa volta vi presentiamo la storia raccontata da Nonna Regina Silvia Venier alla nipote Lucia Lostaglio Casagrande (Circolo di San Marin di Mendoza - Argentina).



Un giorno capiamo che la vita custodisce dei piccoli tesori nei piccoli dettagli, comunque fantastici. Ai giorni nostri, dove il valore dell'esistenza pare dissolversi nel palmo di una mano, apprezziamo l'importanza dei ricordi che, a volte, troviamo in una foto d'infanzia, in un'immagine di una festa di Natale, o semplicemente nei suoni che rimangono impressi nella nostra mente e nell'anima, la voce di chi siamo e di chi siamo stati. Che cosa saremmo senza la nostra storia e senza i nostri racconti? Forse nulla.

Chi erano mai le Krivapete? Il piccolo Antonio lo scoprì a proprie spese. Alcuni dicevano che erano delle streghe, però non era così. In realtà vivevano isolate, dentro delle grotte vicino ai torrenti ed ai fiumi. Comunque, la vera particolarità di queste sovrane delle caverne, era la forma dei loro piedi. Questo loro aspetto fisico era ciò che provocava più paura alla gente. Una cosa veramente stramba era proprio il fatto che avevano i talloni davanti, mentre le dita erano all'indietro! Non parliamo poi dei loro

lunghi capelli: erano di color verde e coprivano tutta la schiena. Capelli verdi, ma ci pensate! Un giorno, mentre stava giocando sui prati lontano da casa, senza aver avvertito i propri genitori, Antonio fu rapito da una Krivapeta. Questa lo portò sul monte Bukuje, vicino a Rodda. Una volta arrivati sulla cima, fu costretto a dormire sotto un albero assieme a tutte le altre Krivapete. Da quel giorno il povero bambino fu obbligato a lavorare sotto lo sguardo vigile di questa strana donna dai capelli verdi. Passava le giornate tagliando la legna, raccogliendo castagne e costruendo trappole per catturare gli animali. Antonio però non la smetteva mai di pensare al modo in cui sarebbe potuto scappare. Finché arrivò l'occasione giusta per fuggire. Una mattina, mentre stava tagliando delle grosse legna, tese una trappola alla Krivapeta che lo controllava. Si mise poi a correre più veloce del vento e riuscì così a svignarsela. Al suo ritorno a casa ci fu una grande festa, e riabbracciò tutta la sua famiglia. Da allora Antonio obbedì sempre ai propri genitori".

JESTI PO NAŠIM



SLIVOVA TORTA

Kaj nucamo

- 70 dag sliv
- 2 celi jajci
- 10 dag sladkorja
- ščepec soli
- naribana lupina ene limone
- 10 dag mehkega masla
- 20 dag bele pšenične moke
- 1 dag pecilnega praška
- 3 dag mandljev v luskinah (neobvezno)

Čas priprave

20 minut, poleg peke.

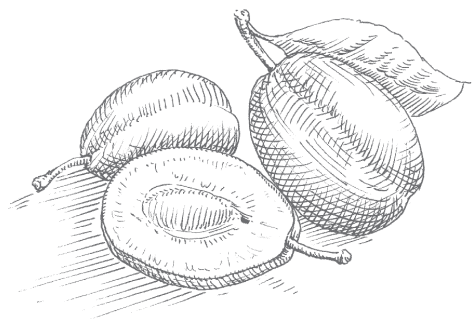
Postopek

Slive operite, zrežite na pol in razkoščičite. V drugi posodi stepite jajca s sladkorjem, soljo in limonino lupino. Mešanici dodajte maslo, zmehčano na sobni temperaturi, in primesite presejano moko s pecilnim praškom. Testo mora postati mehko in kremasto.

Prekrijte s papirjem za peko 26/28 cm širok pekač, vlijte mešanico in jo izravnajte s pomočjo hrbtne strani žlice. Slive položite na površino, z notranjim delom obrnjenim navzgor.

Pecite približno 20 minut na 180°C in približno drugih 20 minut na 160°C.

Pustite, da se torta povsem ohladi, šele nato jo lahko vzamete iz pekača, če želite, jo lahko okrasite z narezanimi mandlji.



LA NOBILTÀ DELLA CUCINA NELLE NOSTRE VALLI

TORTA DI SUSINE

Ingredienti

- 700 g di susine
- 2 uova intere
- 100 g di zucchero
- un pizzico di sale
- la scorza grattugiata di un limone
- 100 g di burro morbido
- 200 g di farina bianca di frumento
- 10 g di lievito per dolci
- 30 g di mandorle a scaglie (facoltativo)

Tempo di preparazione

20 minuti, più la cottura.

Procedimento

Lavate le susine, tagliatele a metà e denocciolatele. In un altro recipiente montate le uova con lo zucchero, il sale e la scorza di limone. Al composto unite il burro, ammorbidito a temperatura ambiente e incorporate la farina e il lievito setacciati. L'impasto dovrà risultare morbido e cremoso.

Rivestite con carta da forno uno stampo di 26/28 cm di diametro, versate il composto e livellate aiutandovi con il dorso del cucchiaio. Disponete le susine sulla superficie con la parte interna rivolta verso l'alto.

Fate cuocere 20 minuti a 180°C circa e per altri 20 minuti circa a 160°C.

Lasciate raffreddare completamente la torta prima di rimuoverla dallo stampo e, se lo desiderate, decoratela con le scaglie di mandorle.

RICORDA, RITORNA, RADICA FVG



Quante volte abbiamo sentito ripetere "Nelle nostre Valli il turismo non è una risorsa sufficientemente sfruttata"? Moltissime, lo sappiamo bene. Questa affermazione nel corso degli anni è finita sulla bocca di tutti quanti noi, dai rappresentanti istituzionali a chi opera nel settore turistico, fino ad arrivare ai semplici cittadini, ed è sempre stata pronunciata con una certa incredulità, come se faticassimo ad accettare che una terra così ricca di tradizione e cultura non sia capace di far fruttare il proprio patrimonio. Si può cambiare rotta? È finalmente arrivata la volta buona? Ce lo auguriamo, ma vediamo quali novità si prospettano all'orizzonte.

Dal mese di marzo 2023 ha preso il via il Progetto del PNRR (Piano Nazionale Ripresa e Resilienza) *"Il turismo delle radici - una strategia integrata per la ripresa del settore del turismo nell'Italia post covid-19"*, che si inserisce all'interno dell'investimento per l'*"Attrattività dei Borghi"*, e che propone un ampio raggio di offerte turistiche mirate alla vasta platea di italo-discendenti e di oriundi italiani nel mondo (stimati in circa 80 milioni), che culminerà nel 2024, *"Anno delle Radici Italiane nel mondo"*.

Ma che cos'è il *"Turismo delle radici"*? Con questa espressione indichiamo un tipo di turismo particolare, rivolto ai discendenti di persone emigrate, che ritornano a visitare i luoghi in cui sono vissuti i propri antenati. Nello specifico, per turismo delle radici s'intende il turismo basato sulla ricerca delle proprie origini familiari, sul recupero dei luoghi e delle tradizioni del passato. Questo tipo di turismo rappresenta oramai un importante motore per lo sviluppo del sistema economico del nostro Paese. Gli italiani residenti all'estero e i discendenti di origini italiane sono un grande bacino di potenziali viaggiatori, e sono in grado di generare un forte legame emotivo con il territorio, amplificando l'*"eco Italia"* nel mondo. Attraverso il *"Turismo delle radici"* si cerca di coniugare la proposta di beni e servizi come possono essere gli alloggi, l'enogastronomia, oppure le visite guidate, alla conoscenza della storia familiare e della cultura d'origine degli italiani residenti all'estero e dei loro discendenti.

Grazie al progetto si cercherà di sviluppare le aree meno conosciute e meno sviluppate della penisola (tra queste rientrano senza ombra di dubbio le vallate popolate dalla minoranza slovena), colmando

il divario di crescita economica che caratterizza l'Italia, nel rispetto delle caratteristiche ambientali dei vari territori coinvolti, in un'ottica di ecosostenibilità. L'intento sarà quello di favorire una valorizzazione dei piccoli centri e delle campagne, che consentirà sia la ristrutturazione che il recupero di abitazioni e infrastrutture in disuso, oltre ad avvantaggiare i fornitori di servizi e prodotti locali.

Un altro aspetto cardine del progetto riguarda l'incentivo all'occupazione giovanile. Questa verrà stimolata attraverso la creazione della figura dell'operatore turistico specializzato in quelli che potremmo definire come i *"viaggi delle radici"*. Tale figura necessiterà di un'adeguata formazione che dovrà essere strutturata coordinando gli Enti Locali, gli operatori economici del settore turistico, e si potrà avvalere anche del supporto delle associazioni per i Corregionali all'estero, come l'Unione Emigranti Sloveni del FVG. A beneficiarne non saranno solamente gli "operatori turistici delle radici" direttamente impegnati nel progetto, ma anche chi lavora sul territorio e dalla crescita del turismo non può che trarne beneficio. Confidiamo nel fatto che siano soprattutto i giovani che operano sul territorio ad essere coinvolti. Nelle nostre Valli il numero di quest'ultimi decresce in maniera sempre più preoccupante, e permane l'atavica difficoltà nel trovare un posto di lavoro adeguato alle aspettative. I nostri ragazzi sono così spesso costretti a spostarsi altrove. Il *"Turismo delle radici"* da un lato mira a riportare nelle nostre vallate i propri *"figli"* sparsi in tutti i continenti, ma dall'altro vuole anche fare in modo che le nuove generazioni che abitano i nostri paesi abbiano delle risorse per fronteggiare l'abbandono e lo spopolamento dei luoghi di montagna.

Nello specifico, il bando del *"Turismo delle radici"*, pubblicato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e finanziato dall'Unione Europea, prevedeva che gruppi informali di professionisti, come ad esempio guide e accompagnatori turistici; genealogisti; travel designer; addetti alla segreteria; addetti amministrativo-contabili formassero un'aggregazione spontanea di persone fisiche (da un minimo 6 ad un massimo 15), di cui almeno il 25% dei componenti con un'età compresa tra i 18 e i 36 anni. Il bando ha finanziato 20 proposte, una per ogni singola Regione italiana. Tra queste proposte, è stata

particolarmente apprezzata l'iniziativa progettuale vincitrice nella Regione Friuli Venezia-Giulia, vale a dire quella denominata *"Ricorda, Ritorna, Radica FVG"*, che come previsto dal bando ha dovuto assumere la forma giuridica di APS (Associazione di Promozione Sociale no profit).

"Ricorda, Ritorna, Radica FVG" è un'associazione appena nata, e quindi sta ancora definendo nei dettagli le azioni da intraprendere. Si sta lavorando alla costruzione di una *"Casa dei ricordi, dei ritorni e delle radici"* come luogo, anche fisico, di incontro e formazione, aperto sia agli operatori del settore turistico che ai viaggiatori delle radici. Inoltre, visto che l'intenzione è quella di lavorare in rete, si sta cercando di coinvolgere diversi attori presenti sul territorio regionale, come musei, associazioni culturali, hotel/bed&breakfast, ristoranti e altre attività ancora. L'esperienza che l'associazione intende offrire al turista delle radici mira a renderlo maggiormente consapevole delle proprie origini, creando per lui un itinerario *"sartoriale"*, ossia personalizzato. Per fare tutto ciò saranno chiamati ad interagire fra loro guide turistiche, associazioni del territorio, strutture ricettive ed anche genealogisti, che attraverso archivi storici e/o parrocchiali ricostruiranno e accerteranno i legami parentali del turista, creando così per lui un *"Passaporto delle radici italiane"*. Al turista delle radici che visiterà il Friuli Venezia-Giulia, così come un'altra Regione italiana, verrà offerta un'esperienza che va ben oltre quella di una qualsiasi agenzia di viaggi. Per quanto riguarda le possibilità e modalità per usufruire dei servizi dell'APS, al momento purtroppo non siamo ancora in grado di darvi informazioni, ma a breve la neonata associazione *"Ricorda, Ritorna, Radica FVG"* potrà fornire indicazioni precise e dettagliate. Il Turismo delle radici è quindi un'esperienza formativa e di vita per i futuri viaggiatori, che potranno visitare i luoghi da cui i propri antenati sono partiti, seguendo un percorso specifico e personalizzato, come un abito cucito su misura. Oltre a ciò, il Turismo delle radici punta ad un rilancio di un settore strategico per l'economia della Regione, anche in luoghi come le nostre montagne, lasciate per troppo tempo ai margini. E un giorno, chissà, i Corregionali all'estero del Friuli Venezia-Giulia potranno lodare assieme a noi lo sviluppo e l'organizzazione turistica nelle nostre Valli.

DMO TURISMO BENEČIJA

Per lo sviluppo turistico
delle Valli del Natisone,
del Torre e di Resia



Immersa nel verde di una natura rigogliosa, l'area ricompresa tra le Valli del Natisone, del Torre e di Resia, conosciuta anche con il nome di Benečija, dal punto di vista turistico beneficia di una posizione doppiamente strategica. Se da un lato è facilmente raggiungibile da alcune importanti capitali europee e città ad alta vocazione turistica come Venezia, Innsbruck, Salisburgo, Graz, Lubiana e Zagabria, così come da porti, aeroporti e autostrade, dall'altra è di fatto collegata alla viabilità principale da passaggi secondari che la preservano dal turismo di massa. Vicino, ma allo stesso tempo isolato, questo territorio della regione Friuli Venezia Giulia, caratterizzato dalla storica presenza della minoranza linguistica slovena, si presta bene ad essere la meta perfetta per coloro che desiderano un turismo lento dove cultura, storia ed enogastronomia fanno vivere all'ospite che lo visita un'esperienza unica. Inoltre può essere scelto come buona base per un soggiorno, oltre che per

apprezzare le bellezze del territorio, per visitare alcune delle città sopra menzionate addirittura in giornata. Questa premessa è la base che ha spinto l'ISK/ Istituto per la cultura slovena che gestisce anche lo SMO/Slovensko Multimedialno Okno - Museo di paesaggi e narrazioni e la rete museale MI SMO TU tuka, izdë, kle, tle, a commissionare nel 2022 alla ditta Sontius di Janko Humar, che si occupa di sviluppo di destinazioni turistiche, la predisposizione di una Strategia di sviluppo turistico per l'area della Benecia e della Val Resia per il periodo 2023-2028. La strategia turistica, che non coinvolge l'area del Tarvisiano poiché già dotata di un proprio consorzio di sviluppo turistico ma dove è comunque presente la minoranza linguistica slovena, si basa sui risultati di un questionario condotto con il contributo di turisti, residenti, associazioni e aziende locali. I risultati sono stati inoltre implementati con dati statistici sui pernottamenti forniti dalla regione Friuli Venezia Giulia.



La strategia è volta a ridare economia a un territorio che include 15 comuni (Resia/Rezija, Lusevera/Bardo, Taipana/Tipana, Nimis/Neme, Attimis/Ahten, Faedis/Fojda, Torreano/Tovorjana, Pulfero/Podbonesec, San Pietro al Natisone/Špeter, Savogna/Sovodnja, Grimacco/Grmek, San Leonardo/Sveti Lenart - Podutana, Drenchia/Dreka, Stregna/Srednje e Prepotto/Prapotno) partendo dal settore turistico, le cui potenzialità sono considerevoli. Sempre l'ISK, dopo la presentazione ufficiale del documento strategico avvenuta a fine gennaio 2023 presso i locali messi a disposizione dalla Comunità di montagna del Natisone e Torre a San Pietro al Natisone (in via Arengo della Slavia 1), dal mese di aprile 2023 ha insediato un'equipe di professionisti, alcuni dei quali specificamente formati nel settore del management turistico.

Questa ha iniziato a lavorare per l'attuazione della strategia individuando dapprima il brand della destinazione identificato in **Benečija: Nediža Natisone - Ter Torre - Rezija Resia** e organizzando un ufficio di coordinamento della stessa a sua volta denominato **DMO Turismo Benečija** che si occupa della gestione e del *marketing*. La denominazione dell'ufficio comprende l'acronimo DMO/*Destination Management Organisation*, termine tecnico che sta ad indicare un'organizzazione di gestione della destinazione, ovvero l'ufficio che coordina e gestisce una determinata destinazione turistica; la parola "Turismo" in italiano per rendere comprensibile l'ambito in cui opera l'ufficio con maggiore immediatezza anche ad un pubblico meno esperto nel settore; e il termine "Benečija" riportato nella sua grafia slovena.

L'ufficio di coordinamento DMO Turismo Benečija ospita anche l'Albergo diffuso Valli del Natisone con l'obiettivo di creare sinergie efficaci per la promozione

e l'accoglienza turistica. Una delle prime attività dell'ufficio di coordinamento DMO Turismo Benečija è stata la predisposizione di un logo caratterizzante la destinazione in grado di esprimere le principali tipicità del territorio. In esso emergono il bilinguismo, diffuso in tutta l'area coinvolta, incorporando pertanto il nome della destinazione nella sua variante slovena (Benečija) e italiana (Benecia) e le tre vallate di cui il territorio si compone (Valli del Natisone, Valli del Torre e Val Resia), riportandone gli idronimi che le attraversano (Natisone, Torre e Resia), in versione bilingue sloveno - italiano. I colori richiamano inoltre la gubana e le castagne, due peculiarità gastronomiche del territorio. Oltre a tutto questo, ai vari incontri con istituzioni e *stakeholder* operanti sul territorio e ad una serie di progettualità che si stanno mettendo in atto in collaborazione con associazioni, aziende e aggregazioni locali, al momento l'ufficio di coordinamento DMO Turismo Benečija sta lavorando all'apertura di un portale turistico che si prefigge l'obiettivo di diventare la piattaforma di riferimento per l'intera area. Il portale, che sarà interamente tradotto in quattro lingue (italiano, sloveno, inglese e tedesco) presenterà la destinazione con la sua cultura, storia ed enogastronomia, i suoi principali punti d'interesse e le attività organizzate fruibili dal turista. In collaborazione con alcune associazioni locali vi saranno anche una sezione dedicata ai percorsi escursionistici e ciclistici, con mappe e descrizioni. Sarà inoltre presente una sezione dedicata ai servizi e agli alloggi disponibili e una in cui verranno riportati gli eventi. Il portale, che verrà a breve pubblicato alla pagina web **www.benecija.eu**





e che vi invitiamo a consultare, verrà costantemente aggiornato e implementato al fine di migliorarne non soltanto i contenuti, ma anche la cosiddetta *user experience* (esperienza utente).

A questo primo strumento di promozione seguirà l'attivazione di specifici contenuti sulle principali piattaforme *social* e la realizzazione di altri materiali promozionali in modo da avere entro l'anno corrente le principali credenziali per iniziare specifiche azioni di promozione. Queste verranno attivate nell'ambito del progetto "Mi smo tu" per il quale l'Amministrazione regionale ha concesso all'ISK un apposito finanziamento appunto per l'implementazione e il coordinamento dell'offerta turistica nelle Valli del Natisone, del Torre, del Canal del Ferro e della Val Canale per il periodo 2024-2026. Il prioritario intento dell'ufficio di coordinamento DMO Turismo Benečija nel triennio, oltre alla promozione, sarà quello di svolgere attività di sviluppo turistico, di coordinamento e di supporto rivolto, in particolare, agli operatori economici operanti nel settore turistico, ma anche ad istituzioni, amministrazioni comunali ed enti locali per creare un'offerta completa e qualificata che possa rappresentare al meglio le potenzialità di questa area in un'ottica di collaborazione sempre nel rispetto delle *good practice* da seguire anche in questo settore. Tutto questo è un passo concreto affinché le nostre valli diventino la destinazione di un turismo sostenibile che preservi l'identità locale e offra nuove opportunità di sviluppo per i residenti. L'obiettivo dell'ufficio di coordinamento DMO Turismo Benečija è quello di incentivare la costituzione, al più tardi dal 2027, di un ente pubblico o altrimenti un consorzio o un'agenzia pubblica/privata con funzione di *marketing* della destinazione (creazione di prodotti/servizi/esperienze, prezzi,

promozione e comunicazione, individuazione e attrazione del target), fungendo da intermediario fra i vari *stakeholder* interni (aziende, associazioni, istituzioni e popolazione locale) ed esterni (investitori, turisti, nuovi residenti) assicurando così la competitività del territorio. In questa prospettiva, l'ISK, che si sta impegnando in questa prima fase di avvio, andrebbe pertanto a cedere il progetto all'eventuale ente nascente entro il 2028.

Benedetta Trinco
Marketing Manager
DMO Turismo Benečija



foto di Davide Degano



DMO TURIZEM BENEČIJA

Za razvoj turizma v Nadiških in Terskih dolinah in Reziji

Območje Nadiških in Terskih dolin ter doline Rezije, znano tudi kot Benečija, ki ga obdaja bujna zelena narava, ima s turističnega vidika strateško lego in položaj. Zlahka je dosegljiva iz nekaterih pomembnih evropskih prestolnic in turističnih mest, kot so Benetke, Innsbruck, Salzburg, Gradec, Ljubljana in Zagreb. Lahko dostopno je tudi iz severnojadranskih pristanišč, letališč in avtocest, s katerimi ga povezujeeko lokalne ceste in stranski prehodi, ki ga ščitijo od množičnega turizma. To območje dežele Furlanije Julijske krajine, za katero je značilna zgodovinska prisotnost slovenske jezikovne manjšine, se odlično obnese kot turistična destinacija za tiste, ki ljubijo "počasni turizem" in se radi prepuščajo doživljanju lokalne kulture, narave in prehrane. Izberejo ga lahko za bivanje ali kot izhodišče za obisk nekaterih od zgoraj omenjenih mest in to celo v enem dnevu.

Izhajajoč iz te predpostavke je ISK/Inštitut za slovensko kulturo, ki je upravlja tudi SMO/Slovensko Multimedialno Okno - Muzej pokrajin in pripovedi ter muzejsko mrežo *MI SMO TU tuka, izdē, kle, tle*, naročil podjetju za turistični razvoj *Sontius Janke Humarja* izdelavo strategije za turistični razvoj Benečije in

Rezije za obdobje 2023-28. Turistična strategija, ki ne vključuje območja Trbiža, kjer je ravno tako prisotna slovenska narodna skupnost, a razpolaga s svojim konzorcijem za turizema, temelji na rezultatih vprašalnika, ki je bil izveden s sodelovanjem turistov, prebivalcev, društev in lokalnih podjetij. Upoštevani so bili tudi statistični podatki o prenočitvah, ki jih je posredovala dežela Furlanija Julijska krajina. Strategija je namenjena oživitvi gospodarstva na območju, ki vključuje 15 občin, začeni s turizmom, ki predstavlja zelo obetavno panogo. Občine so (Resia/Rezija, Lusevera/Bardo, Taipana/Tipana, Nimis/Neme, Attimis/Ahten, Faedis/Fojda, Torreano/Tovorjana, Pulfero/Podbonesec, San Pietro al Natisone/Špeter, Savogna/Sovodnja, Grimacco/Grmek, San Leonardo/Sveti Lenart – Podutana, Drenchia/Dreka, Stregna/Srednje e Prepotto/Prapotno).

Po predstavitvi strateškega načrta, v prostorih Gorske skupnosti v Špetru Slovenov (ulica Arengo della Slavia 1), januarja 2023, je bila z aprilom v okviru ISK umeščena profesionalna ekipa strokovnjakov s področja turističnega managementa, katere naloga je uresničevanje strategije. Kot prvo je izdelala brand turistične destinacije, to je Benečija: Nediža

Natisone – Ter Torre – Rezija Resia, in vzpostavila koordinacijski urad (DMO Turismo Benečija), ki se ukvarja z marketingom. Akronim DMO je kratica za tehnični izraz Destination Management Organisation, kar pomeni urad, ki skrbi za promocijo določene turistične destinacije. Italijanski izraz Turismo smo izbrali za boljšo prepoznavnost urada in njegove funkcije v okolju njegovega delovanja, medtem ko smo ime destinacije opredelili s slovenskim imenom Benečija.

V stavbi koordinacijske pisarne DMO Turismo Benečija deluje tudi gostišče Albergo diffuso Valli del Natisone z namenom ustvarjanja učinkovitih sinergij za promocijo destinacije in sprejem turistov. Ena od prvih dejavnosti koordinacijske pisarne DMO Turismo Benečija je bila priprava logotipa, ki bi označeval destinacijo in izražal glavne značilnosti območja. V njem se pojavlja dvojezičnost kot značilnost celotnega območja. Poleg destinacije v slovenski (Benečija) in italijanski (Benecia) obliki ter treh dolin, ki tvorijo območje (Nadiške, Terske in Rezijanske), logo vsebuje tudi vodotoke, ki jih prečkajo (Nadižo, Ter in Rezijo), v dvojezični slovensko-italijanski različici. Barve spominjajo na gubance in kostanje, značilna elementa jedilne kulture tega območja. Poleg vsega naštetega, različnih srečanj z institucijami in deležniki, ki delujejo na območju, ter vrste projektov, ki se izvajajo v sodelovanju z lokalnimi društvi, podjetji in združenji, si koordinacijska pisarna DMO Turismo Benečija trenutno prizadeva za odprtje turističnega portala, ki naj bi postal referenčna platforma za celotno območje.

Portal v štirih jezikih (italijanščini, slovenščini, angleščini in nemščini) bo promoviral destinacijo z njenimi kulturnimi, zgodovinskimi, kulinaricnimi in drugimi znamenitostmi ter informiral o organiziranih dejavnostih, ki bodo del turistične ponudbe. V sodelovanju z lokalnimi združenji bodo na voljo tudi ture po pohodniških in kolesarskih poteh z zemljevidi in opisi. Razdelka portala bosta nadalje namenjen storitvam in nastanitvam ter poročanju o dogodkih. Portal, ki bo v kratkem operativen na spletni strani www.benečija.eu, se bo nenehno posodabljal, da se bo dopolnjevala vsebina in izboljševala uporabnost. Temu prvemu promocijskemu orodju bo sledila aktivacija posebnih vsebin na glavnih družbenih platformah in oblikovanje drugih promocijskih gradiv, tako da bomo do konca letošnjega leta imeli glavne reference za začetek posebnih promocijskih pobud.



slike Davide Degano

Pobude bomo izvajali v okviru projekta "Mi smo tu", za katerega je deželna uprava ISK dodelila posebna sredstva za izvajanje in usklajevanje turistične ponudbe v Nadiških, Terskih, Železni in Kanalski dolini za obdobje 2024-2026. Prednostni namen koordinacijske pisarne DMO Turismo Benečija v triletnem obdobju bo poleg promocije izvajati razvojne, usklajevalne in podporne dejavnosti na področju turizma, namenjene zlasti gospodarskim subjektom, ki delujejo v turističnem sektorju, pa tudi zavodom, občinskim upravam in lokalnim oblastem, da bi ustvarili celovito in ustreezno ponudbo, ki lahko predstavi potencial tega območja z namenom sodelovanja, pri čemer je treba vedno upoštevati tudi dobre prakse, ki se uporabljajo v tem sektorju. Vse to je konkreten korak k temu, da naše doline postanejo destinacija trajnostnega turizma, ki ohranja lokalno identiteto in ponuja nove razvojne priložnosti za prebivalce.

Cilj koordinacijske pisarne DMO Turizem Benečija do leta 2027 je ustanovitev javnega subjekta ali konzorcija oziroma javne/zasebne agencije za trženje destinacije (oblikovanje produktov/storitev/izkušenj, cen, promocije in komunikacije, identifikacije in privabljanja ciljnih skupin), ki bo posredovala med različnimi domačimi deležniki (podjetji, društvi, institucijami in lokalnim prebivalstvom) in zunanjimi deležniki (investitorji, turisti, novimi prebivalci) ter tako zagotavljala gospodarsko konkurenčnost območja. Po tem načrtu bo ISK, ki vodi začetno fazo, leta 2028 lahko predala projekt morebitnemu novemu upravnemu subjektu.

Benedetta Trinco
Marketing Manager
DMO Turismo Benečija
Prevod/Traduzione: Aleksej Kalc

NAŠA DRUŽINA



Carmela Prinzo, che fa parte del Circolo di Ottawa in Canada, assieme alla sua splendida famiglia, ha fatto visto alla sede dell'Unione Emigranti Sloveni a Cividale. L'occasione è stata propizia per discutere dei progetti futuri dell'associazione. Nella foto Carmela assieme al marito Mikin Patel con il figlio Valentino, il padre Antonio Prinzo, la Presidente dell'Unione Graziella Bianco Coren, il collaboratore Fabio Ferroli ed il fratello Giacomo.



Lo scorso luglio la Presidente Federale Anna Lucia Iuvancigh e i Soci del suo Circolo hanno ricevuto a Brisbane in Australia la visita di Mirella Predan e di suo marito Luc Lépine, che vivono in Canada, a Montréal. Anna Lucia ci ha raccontato che è stato molto bello stare un po' insieme e poter parlare in sloveno per raccontarsi qualche storia.



Il Circolo Ticino dell'UES lo scorso 16 luglio ha trascorso una giornata in allegria alla Pineta Saracino (1.250 metri di altitudine), a Ghirone in Valle di Blenio. Nella foto alcuni dei partecipanti alla riuscitissima domenica in montagna.



SLOVENCİ PO SVETU
Slovenians in the world

Unione Emigranti Sloveni del Friuli Venezia Giulia