

**Anna Barbarotto**

Ersa - Servizio Ricerca e Sperimentazione

## IL MUSEO DI DOCUMENTAZIONE DELLA CIVILTÀ CONTADINA FRIULANA DI FARRA D'ISONZO (GO)

Il grazioso museo si trova nell'antico borgo di Colmello di Grotta, sorto nel 1730 e sviluppatosi nel corso del tempo con case coloniche, forni e pozzi.

Attorno al 1980 il Comune decise di acquistarlo con l'obiettivo di valorizzare l'architettura rurale e, a metà degli anni Ottanta, il prof. Marino Medeot, appassionato di storia contadina, coinvolse l'Amministrazione Comunale nel progetto di allestire un museo nelle stanze di alcune vecchie case coloniche settecentesche.

La nascita di questa struttura, inaugurata nel 1991 è stata possibile grazie alla generosità delle persone e delle aziende agricole che hanno donato gli oggetti e degli studenti delle scuole superiori che con entusiasmo li hanno restaurati, aderendo all'iniziativa proposta dall'Amministrazione locale.



Prima di entrare resti affascinato dalla dolcezza del paesaggio, ricco di verde e delicati rilievi: siamo nella zona del Collio, famosa per il clima mite e gli ottimi vini. Le 14 sezioni del Museo raccontano la vita agreste nel periodo compreso tra il XVIII secolo e la prima metà del secolo scorso. L'esposizione parla anche di altri mestieri come quello del bottaio, del fabbro e del calzolaio, che hanno fornito al contadino molti arnesi utili al suo lavoro, senza i quali l'agricoltura non avrebbe potuto esistere.

Il museo è vivo ed accogliente, reso ancora più bello dalla splendida giornata. Al piano terra, la prima stanza che ci appare è la sala da pranzo di fine Ottocento con il tavolo, le sedie e i mobili in legno. Sopra il tavolo c'è la *macchina per schiacciare i pomodori*, antenata del moderno passaverdura, mentre poco più in là notiamo la *zanzariera*, contenitore che proteggeva gli insaccati dall'aggressione degli insetti e la *zangola* per fare il burro.

In un angolo c'è il secchiaio in pietra, i piatti in ceramica e in metallo, lo scolapiatti in legno, zincato internamente; inoltre in que-

sta sala è stato collocato il lavatoio in legno usato dalla donne per lavare i panni al fosso e l'asciugatoio per strizzare le lenzuola, precursore dell'odierna centrifuga, appartenuto ad una famiglia nobile o ad una lavandaia. Dentro la cucina c'è il focolare con il *cjavedal*, le pentole, le padelle, il *tostino* per l'orzo, i ferri da stiro alimentati dalle braci e le lampade ad olio.

Nella stanza successiva troviamo la *bottega del bottaio* con i suoi attrezzi: il *banco da lavoro*, i grandi compassi per disegnare il fondo delle botti, l'*alesatore* per fissare il fondo della botte alle doghe, il *bedano*, termine italianizzato che indica lo strumento per lavorare le doghe, le pialle per lisciare il legno, le tenaglie, le lime e i trapani a mano. Spostandoci oltre, entriamo nella *stanza dedicata al vino*, che ripropone tutte le fasi per ottenere questa bevanda: dalla vendemmia alla conservazione. Ci sono gli *aratri dell'inizio del '900*, gli *spruzzatori per il solfato*, la *bigoncia*, contenitore in cui venivano messi i grappoli appena staccati dalla vite, il carro per trasportare l'uva, la macchina per macinare i grappoli, il *torchio in legno per il*



2



3



4

*Piccolit di manifattura viennese dell'inizio del XIX secolo*, nonché imbuti, tini, damigiane, bottiglioni e tappi. Molto interessanti sono la pompa per il travaso manuale del vino, risalente agli inizi del 1900 e il filtro per depurarlo, ottenuto da un tronco d'albero scavato.

In un'altra stanza è stata ricostruita *la bottega del fabbro*: riconosciamo gli strumenti del mestiere, ossia la *fucina a carbone* con le pinze, le tenaglie, *l'incudine e il martello*, il *mantice* importante apparecchio a otre che aspirava ed emetteva l'aria per alimentare il fuoco della fucina. Alla parete sono appesi gli oggetti realizzati: ferri da cavallo, viti, chiavi e addobbi per i carri.

Lasciato il mondo del fabbro, entriamo in una stanza particolare dove c'è una *cucina economica lasciata allo stato grezzo*: ti colpisce la ruggine delle parti in ferro e la parete con l'intonaco scolorito e scrostato. Hai la sensazione di percepire l'odore e il fumo del cibo appena cotto perché vedi le pentole, il forno o "spolert" e il contenitore per scaldare l'acqua.

Nel medesimo locale è stato ricavato uno spazio dedicato al *calzolaio*. La scelta è logica perché, per limitare le spese, questo mestiere si svolgeva in casa. Egli "fabbricava" e riparava molte cose necessarie all'abbigliamento e al lavoro del contadino: dagli zoccoli, alle scarpe, agli oggetti in cuoio come il collare dei cavalli. Nel suo *banco da lavoro* ci sono diversi tipi di chiodi chiamati *semenze*, la cera d'api che rendeva scorrevole il filo usato per sistemare le calzature e la pece per renderlo impermeabile. Dietro al banco osserviamo gli zoccoli con la suola in legno contornata da chiodi i "brucis" che ne evitavano l'usura precoce e gli stampi in legno per realizzare le scarpe.

Nella stessa stanza troviamo le *sedie in paglia*. L'impagliatura era un lavoro faticoso, eseguito dalle donne, praticato fino agli anni sessanta; l'erba usata era il "palut", reperi-

bile lungo i fossi, mentre la colorazione avveniva con colori naturali, di solito il rosso e il verde.

Adesso saliamo al piano superiore dove c'è una stanza singolare, dedicata alla *nascita delle Casse Rurali* e alla loro evoluzione fino al 1915. Come mai si parla di banche in questo contesto? Perché questi istituti di credito sono nati alla fine del XIX secolo, in ambito cattolico, con l'obiettivo di concedere prestiti a tassi accessibili ai contadini, allo scopo di salvarli dall'arbitrio del padrone e dalla prepotenza degli usurai.

A Farra d'Isonzo, la prima Cassa Rurale nacque nel 1903. Qui sono esposti i registri dei soci, le foto dei primi consiglieri d'amministrazione, i libretti colonici e addirittura il testo di un Progetto di Legge sul Colonato del 1910, le cambiali del 1912, un bilancino per saggiare l'oro.

È altresì giusto ricordare che già nel 1879 nacque a Farra la Società "La Fratellanza" un'antenata delle odierne società operaie. Il suo scopo era il reciproco aiuto fra artigiani, contadini e operai: qui possiamo conoscere la sua storia, vedere il Libro d'Onore con i nomi dei soci e lo Statuto.

Spostiamoci oltre per ammirare la *Camera degli sposi*, con il pajon, lo scaldaletto, il cassettoni contenente la dote, la *comodina*, antenata del moderno water, il catino con la brocca, il lume a petrolio e gli strumenti adoperati dall'uomo per farsi la barba.

Molto interessante è il settore dedicato alla *Religiosità popolare* perché entri in un mondo dove la credenza nel Divino e nei Santi incontra le tradizioni e la vita semplice. Ci sono i *santini* acquistati durante i pellegrinaggi a Montesanto e Barbano, i *libri del catechismo* e i *quadri a Ricordo della Prima Comunione* degli anni '30 e '40, autentiche opere d'arte, che ti colpiscono per l'eleganza del disegno e la delicatezza dei colori. In questo contesto è rilevante il significato del pane, non solo nell'Eucaristia, ma anche negli altri momenti

2 Vecchia sala da pranzo

3 Arnesi del fabbro

4 Cucina economica e tavolo del calzolaio



5



6



7

5 Libro del catechismo

6 Sedie di paglia

7 Macchina per pulitura bozzoli

della vita che coinvolgono la religione. Nel Periodo Pasquale era usanza preparare dei pani *a forma di treccia*, chiamati *Fraris* o di *colomba* con l'occhio fatto con l'uovo e, in occasione della Cresima, il padrino regalava al cresimando i *Colaz*, ossia dei pani a forma di piccola ghirlanda che venivano legati insieme con dei nastri e indossati come se fossero una collana.

Passiamo ora nella stanza dedicata alla *coltivazione della terra*. Sono riproposti diversi tipi di aratri, in legno e in ferro. Singolare la ricostruzione ideale di un terreno con tre differenti tipi di aratri: ad una ala, per i terreni destinati a vite, a due ali e l'aratro sarchiatore. Notiamo le diverse tipologie di *erpici*: stupendo è quello in ferro degli inizi del secolo scorso, chiamato "pelliccia" che sembra una moderna opera d'arte. Numerosi sono anche gli strumenti usati nella raccolta delle colture e dell'erba come i falchetti, le forche e i rastrelli.

Nel medesimo ambiente c'è uno spazio dedicato al *grano*, cereale che ha sempre occupato un posto importante nell'agricoltura della nostra Regione. Vediamo gli attrezzi per la *sgranatura*: una grattugia, usata quando questa operazione era eseguita a mano e *sgranatrici* di vario tipo adoperate quando è subentrata la meccanizzazione. Non mancano gli attrezzi usati per pulire i chicchi, ossia il setaccio e il vaglio.

C'è anche un *trinciacanne*: la pianta del grano era preziosa perché il contadino usava le canne per fare la lettiera delle mucche, mentre con le foglie realizzava il pajon, ossia il materasso del letto.

Un'altra fondamentale risorsa era la *bachicoltura*. A Farra d'Isonzo l'allevamento del

baco da seta aveva origini antiche: basti pensare che ricevette un forte impulso sotto Maria Teresa d'Austria (1638-1683) e nel 1725 venne costruito l'importante e famoso Filatoio. In questa stanza vengono ripercorse la nascita del Filatoio, le fasi di allevamento del baco e di produzione della seta. Notiamo i graticci dove i bozzoli si arrampicavano, la macchina della galèta, che toglieva dal bozzolo la seta esterna, meno pregiata, ma altrettanto preziosa, perché serviva per imbottire le coperte. Un autentico capolavoro in seta è il *Gonfalone della Società La Fratellanza*, realizzato dalla Contessa Matilde Coronini nel 1879: al centro ci sono due mani che si stringono in segno di solidarietà, sopra c'è la pianta di gelso, simbolo del Comune di Farra d'Isonzo, mentre il contorno è stato fatto ricamando un delicato motivo floreale.

L'ultima stanza è dedicata al *carro*, veicolo fondamentale del mondo contadino perché ha trasportato tantissime cose indispensabili per la vita e il lavoro. Sono riproposte diverse tipologie di carri: col pianale pieno, adatto per qualsiasi oggetto, con il pianale concavo e rado, idoneo al trasporto del fieno. Ci sono anche i vari contenitori usati per l'acqua, il latte e i concimi liquidi.

Il nostro viaggio finisce qui. Questo Museo è davvero affascinante non solo per la qualità dell'esposizione, ma anche perché è ospitato all'interno delle vecchie case coloniche.

Tale scelta valorizza il significato e la funzionalità degli oggetti quotidiani usati dai nostri bisnonni e trisnonni e permette al visitatore di cogliere appieno l'essenza e l'autenticità del mondo contadino.

#### Informazioni e visite:

Museo di Documentazione della Civiltà Contadina Friulana di Colmello di Grotta  
34072 - Farra d'Isonzo (Go) Strada della Grotta, 8 - tel. 0481/888567 - fax 0481/888609