EL PORTEGO

ANNUALE DELLA CI DI GALLESANO

N. 6 Edizione 2008

EL PORTEGO
N. 6, giugno 2008

Editore:

Comunità degli Italiani "Armando Capolicchio" di Gallesano
Gallesano 4
52216 Galižana - Gallesano
e-mail: ci.gallesano@inet.hr
www.geocities.com/gallesano2003

Redazione:
- Teo Banko
- Lino Capolicchio
- Noemi Demori
- Piero Demori
- Matija Drandić
- Corrado Ghiraldo
- Gianfranco Ghiraldo
- Cinzia Leonardelli Laikauf
- Marino Leonardelli
- Sinaida Perković-Matošević
- Nevio Matticchio
- Eliana Moscarda-Mirković
- Lorena Moscarda
- Luana Moscarda Debeljuh
- Piero Tarticchio
- Paola Valente

Caporedattore:
Luana Moscarda Debeljuh

Direzione editoriale:
Luana Moscarda Debeljuh

Veste grafica ed impaginazione:
Corrado Ghiraldo

Copertina:
Corrado Ghiraldo e Nevio Matticchio

Stampa:
Print & Copy Service DIGICOLOR
Via Sergia 10, Pola

Copie:
300

Finito di stampare nel giugno 2008
Stampato grazie al contributo dell'Unione Italiana e della Città di Dignano

Editoriale

Cari lettori,

anche quest'anno con l'arrivo del 29 giugno, giunge immancabilmente la sesta edizione de *El Portego*, l'annuale della Comunità degli Italiani di Gallesano, frutto di impegno e serio lavoro di tutti i membri del gruppo letterario del nostro sodalizio.

El Portego, pubblicazione dopo pubblicazione, è giunto al cuore di tutti i Gallesanesi che lodano il nostro operato in maniera sempre più gratificante, fatto che sprona tutti noi ad impegnarci a presentare testi ed articoli con tematiche sempre più varie ed interessanti.

Anche quest'anno ne *El Portego,* riscontreremo argomenti che toccano l'immagine viva e reale della nostra Gallesano, senza dimenticare però il passato del nostro paese, con la sua storia, le tradizioni culturali e culinarie, il dialetto arcaico istrioto, i riti e le usanze.

Non potevano mancare anche in quest'edizione i nostri mini scrittori, i bambini della scuola elementare di Gallesano, che arricchiscono le pagine de *El Portego* con pensieri e poesie scritti in gallesanese, il nostro antichissimo idioma, ancora fortunatamente parlato dai nostri piccoli compaesani, conoscitori di una lingua di un inestimabile valore linguistico e culturale.

Concludo, porgendo un sentito ringraziamento a tutte le istituzioni, quali la Città di Dignano e l'Unione Italiana, ed alle persone che hanno reso possibile la creazione di questo lavoro, grandi e piccini che di anno in anno si impegnano sempre con stimoli maggiori per soddisfare le esigenze dei nostri cari lettori.

Luana Moscarda Debeljuh

IL CORO DELLA CI DI GALLESANO

Intervista alla dirigente prof.ssa Maria Grazia Crnčić Brajković

Il coro è una delle attività che rallegra il paese sin dal 1927, quando nacque "*el coro de Galisan*", ovvero la Corale Polifonica Gallesanese diretta dal maestro Antonio Daici. Molti anni sono passati da allora, con altrettanti cambiamenti, ma all'interno della Comunità degli Italiani di Gallesano non si è ancora smesso di cantare! Nel 1991 è stato fondato il coro femminile della CI, guidato dalla maestra Franca Moscarda, mentre nell'anno 2000/2001 è diventato coro misto.

Abbiamo incontrato la signora Maria Grazia Crnčić Brajković (professoressa di musica presso il Corso di Laurea in Insegnamento di Classe e presso il Corso Professionale per Educatori dell'Università di Pola, di cui è attualmente la direttrice) per farle alcune domande riguardanti la sua esperienza.

Signora Crnčić Brajković, ci può raccontare quando e come è iniziata la sua attività all'interno della CI di Gallesano?

Ho iniziato la mia attività a Gallesano per puro caso, perché nel 1999 la maestra Moscarda ha avuto un problema di salute, per cui per un periodo di tempo i coristi sono rimasti senza una guida. Fu allora che la signora Maria Balbi e la signora Maria Budić mi hanno proposto di lavorare con il coro, teoricamente fino al ritorno di Franca Moscarda. Da quel giorno non ho mai smesso di condurre l'attività dei coristi, ai quali mi sono affezionata molto, perché sono persone genuine, gentili e simpatiche.

Come è stato per lei l'impatto con l'ambiente gallesanese? È stato difficile adattarsi ad un gruppo di persone che prima non conosceva? Come è stata accolta?

Sono stata accolta molto bene, la mentalità di queste persone mi è nota, la accetto volentieri. Ritengo che Gallesano e Fasana (dove sono nata e vivo tuttora) sono due paesi che sono sempre stati affini.

Da quante persone è composto il coro di Gallesano? Come è strutturato? Ci sono molti giovani?

Attualmente siamo circa una ventina e ci sono quattro voci miste (uomini e donne). Non ci sono molti giovani e si sente la mancanza di voci "fresche". Il coro è un'attività che richiede molta dedizione ed una continuità che forse i giovani non sono disposti a garantire.

Quale criterio adotta nella scelta delle canzoni?

La maggior parte delle canzoni rientra nel gruppo dei "canti popolari", rielaborati da professionisti ed adattati a cori di voci miste. Sono queste le canzoni preferite dai coristi stessi, perché a loro più note. Tuttavia ogni tanto entrano a far parte del repertorio anche altre canzoni,

sempre per cori misti. Si tratta di pezzi certamente più impegnativi: mentre i testi in dialetto delle canzoni popolari è più vicino ai coristi, gli altri, che sono ad esempio in latino o in inglese, richiedono più fatica. Inoltre tentiamo di cantare anche alcuni *evergreen* o colonne sonore conosciute. Solitamente, indifferentemente alle difficoltà, le canzoni piacciono sempre ai coristi. Questi ultimi oltretutto non sanno leggere le note, per cui fanno più fatica di un professionista: molte cose vengono apprese per ripetizione, a memoria, ricordando la dinamica musicale.

Il coro della CI di Gallesano durante una delle manifestazioni presso l'estivo della stessa CI

Ci può dire quali sono, secondo lei, le caratteristiche positive del coro e quali, invece, gli svantaggi e le problematiche che ha riscontrato in questi anni?

Il vantaggio è certamente il fatto che questa attività è un modo di comunicare sia fra i coristi stessi, che fra coristi e pubblico. È anche un modo di trasmettere sensazioni agli spettatori, che non è un'impresa semplice da fare attraverso il canto: bisogna interpretare dei sentimenti che poi il pubblico deve comprendere e sentire. Inoltre il coro è anche un modo e un'occasione per far incontrare e socializzare persone di diverse età, farle star bene durante le prove e durante le uscite.

Di svantaggi secondo me, non ce ne sono, mentre alcune problematiche purtroppo sì, come ad esempio il fatto che manchino dei professionisti veri e propri: ci vogliono molti anni di lavoro per ottenere ottimi risultati, i quali dipendono dalle caratteristiche canore dei singoli... purtroppo non basta la buona volontà.

I giovani di oggi non sono molto interessati. Forse si dovrebbe cambiare repertorio, ma la musica che piace a loro, ad esempio quella rock, non si adatta ad un coro per la predominanza in essa della parte strumentale. La si potrebbe adattare, ma ciò significherebbe una scelta mirata sia del repertorio che dei coristi. Noi evitiamo i pezzi con l'accompagnamento strumentale perché la voce stessa è uno strumento, uno strumento che esiste da sempre, quindi va gustata nella pienezza del suo timbro, della sua musicalità. Il timbro musicale in un coro misto è molto vario perché il fatto di amalgamare voci femminili e maschili dà maggiore pienezza.

Spesso il coro viene ospitato da manifestazioni culturali in altre città e paesi, quali sono state le esperienze più significative degli ultimi anni?

In genere partecipiamo ad incontri in altre Comunità degli Italiani, a concerti, anche in competizione con altri cori, esperienza utile perché c'è la possibilità di sentire anche altre voci, che rappresentano un metro di paragone. L'esperienza più recente è stata quella vissuta a Trebaseleghe, una località della Regione Veneto, nota per la presenza di cori molto bravi. Siamo stati ospitati dal numeroso coro misto di Trebaseleghe ed abbiamo preso parte al concerto che si è tenuto il 19 aprile 2008.

Inoltre partecipiamo a vari avvenimenti a Gallesano, sia presso la CI che in chiesa, per cui nel nostro repertorio ci sono anche pezzi religiosi.

È necessario riadattare il repertorio per ogni circostanza.

Purtroppo le uscite non sono numerose, bisognerebbe imporsi di più e cercare altre date, perché il coro ha bisogno di esibirsi in pubblico. È interessante sentire gli altri cori, anche perché spesso cantano le stesse canzoni che cantiamo noi, ma in modo diverso, per cui è curioso confrontarsi.

Quali sono i suoi progetti e desideri per il futuro: pensa di continuare questa attività a Gallesano?

Per un futuro prossimo senz'altro continuerò, sperando di avere le forze per farlo.

Vorrebbe fare un appello ai gallesanesi?

So che a Gallesano ci sono molte persone che hanno una bella voce, per cui invito ad avere anche un pò di buona volontà e senso di dedizione per il proprio paese e di venire a far parte del coro, anche per alleggerire e dare sostegno canoro agli attuali coristi.

Vorrei far notare che ci sono anche due coristi gallesanesi che però abitano a Pola (Corino Moscarda ed Angelo Sari), i quali vengono a Gallesano ogni volta che ci sono le prove, guidati dalla passione e dal dovere morale nei confronti del loro paese.

di Paola Valente

LE USCITE DEI GRUPPI CULTURALI DELLA CI DI GALLESANO

La CI di Gallesano si è distinta anche lo scorso anno per le numerose attività, nonché per le molteplici uscite dei nostri gruppi culturali e sportivi. Segue un breve elenco delle manifestazioni più salienti.

DATA	GRUPPO	LUOGO	MANIFESTAZIONE
13-01-2007	Coro	CI Dignano	Concerto
18-02-2007	Attivo giovanile	CI Gallesano	Ballo delle mascherine
20-02-2007	Attivo giovanile	CI Gallesano	Ballo mascherato
03-03-2007	Coro, gruppo ritmico	CI Sissano	Festa delle donne
23-03-2007	Conferenza	CI Gallesano	Conferenza Perugia, Assisi
09-04-2007	Coro e coro Fasana	Chiesa Siana	Concerto di Pasquetta
21-04-2007	Gruppo di filodrammatica	CI Materada	II Rassegna per skatch brevi
15-04-2007	Coro	Chiesa S.Rocco	Santa messa
01-05-2007	Coro	Chiesa di Valle	Santa messa
13-05-2007	Minicantanti SE Gallesano CI Sissano Asilo Peter Pan	CI Gallesano	"Festa della mamma"
16-05-2007	Il Console a Gallesano	CI Gallesano	Visita alla CI di Gallesano
18-05-2007	Gruppo ritmico	Pisino	11. Plesni susret
10-06-2007	Gruppo folcloristico	CI Verteneglio	"Festa del vino"
29-06-2007	Attività culturali CI di Gallesano	CI Gallesano	Festività SS. Pietro e Paolo
30-06-2007	CI Gallesano CI Isola Dante CI Fiume	CI Gallesano	II Torneo di calcetto
07-07-2007	Gruppo folcloristico	Barbana	41.Rassegna folclori
20-07-2007	Gruppo folcloristico	Peroi	Svečanost u Peroju
30-07-2007	Gruppo ritmico	Dignano	IV Sfilata di ballo
31-07-2007	Gruppo folcloristico	Pola	Ulicama i tragovima 2007 Sakud Pula
11-08-2007	Gruppo folcloristico	Albona	42. Rassegna della musica popolare in Istria
13-08-2007	Gruppo ritmico	Rovigno	Spettacolo
15-08-2007	Attivisti CI Gallesano	CI Gallesano	II Degustazione dei piatti tipici gallesanesi

18-08-2007	Gruppo folcloristico	CI Valle	Programma estivo
24,25-08-2007	Gruppo folcloristico	CI Dignano	Rassegna internazionale del folclore “Leron”
25-09-2007	Gruppo folcloristico	Pola/Teatro	Giornata della Regione
29-09-2007	Settore sportivo	Parenzo	Incontro sportivo UI
20-10-2007	Settore sportivo	Isola	Torneo di calcetto
27-10-2007	Giovani cantanti	CI Pola	Spettacolo
10-11-2007	Settore sportivo	CI Fiume	Torneo dell’amicizia
08-12-2007	Gruppo folcloristico	CI Valle	35. Anniversario del gruppo folcloristico di Valle
14-12-2007	Coro	CI S.Lorenzo Babici	“Festeggiamo insieme”
21-12-2007	Attività culturali CI di Gallesano	CI Gallesano	Concerto di Natale
29-12-2007	Gruppo folcloristico Gruppo di filodrammatica	CI Pola	“Serata di fine anno”

di Piero Demori

La via principale di Gallesano con la scuola (sulla sinistra),
quando ancora non esisteva l’edificio che oggi è sede della Comunità degli Italiani

IL COMITATO LOCALE DI GALLESANO

COMPIE UN ANNO

La targa posta all'entrata della sede del Comitato Locale

Passando per la strada mi sono fermato davanti all'attuale sede del Comitato Locale di Gallesano, l'ex Comunità locale adiacente al nostro sodalizio. Mi sono lasciato trasportare dai ricordi e nella mia mente ho rivisto lo stesso edificio di due anni prima, abbandonato a se stesso, con l'erbaccia alta, con un mezzo cancello d'entrata e con una "*pergola de ua fragola"* che nessuno da anni aveva più curato. È trascorso un po' di tempo da allora e le cose mi sembrano cambiate, in meglio. La sede è stata rimessa completamente a nuovo dalla Città di Dignano ancor prima della formazione del Comitato Locale, mentre più tardi sono arrivati persino erba inglese, siepi ed altalene per i bambini del nostro paese. Oltre al CL di Gallesano, nell'edificio si trovano pure gli uffici delle Associazioni dei Pensionati, dei Combattenti della Lotta Popolare di Liberazione, della locale Società Calcistica, nonché del Consiglio dei Giovani della Città di Dignano.

Per rivedere un po' quello che è stato fatto in un anno, abbiamo parlato con Pietro Demori, membro del Comitato ed instancabile attivista della nostra Comunità, elencando così in brevi linee gli avvenimenti ed i lavori più salienti eseguiti dall'aprile 2007 fino a maggio 2008. È stata riaperta in paese la macelleria e l'ex negozio di alimentari in piazza è diventato un negozio di articoli per la casa, mentre su proposta del CL è stato collocato un bancomat in piazza, il tutto con lo scopo di rivitalizzare il centro del paese. Per le festività della Madonna, il CL ha organizzato e riproposto il tradizionale *Pal dela cucagna,* in questa occasione, in accordo con le autorità comunali è stata chiusa al traffico la via principale del paese. Nel mese di ottobre si è continuato a parlare della problematica del cimitero e del progetto per la costruzione della cappella, divenuta ormai indispensabile. In cimitero è stato rifatto il muro d'entrata, sono state collocate due nuove *spine* per l'acqua, successivamente sono iniziati i lavori di preparazione del terreno per il quarto lotto del cimitero, anche grazie all'impegno del nostro compaesano Guglielmo Moscarda, nonché direttore dell'Esercizio comunale (Vlastiti pogon) della Città di Dignano. In occasione delle festività natalizie è stato collocato in piazza un bell'albero di Natale; dopo la messa della vigilia di Natale, i membri del CL hanno offerto ai fedeli *grostoli* e vino bianco, nel rispetto delle nostre tradizioni. Arrivando a Carnevale, con l'aiuto dei bambini della nostra scuola elementare è rivissuta una nostra vecchia ma non dimenticata tradizione, quella de *brusà carneval in piasa,* in piazza Toro per l'esattezza.

Il nuovo parco giochi allestito nel cortile della sede del Comitato Locale

Un altro progetto, quasi del tutto concluso, è quello dello stradario di Gallesano, cioè della denominazione delle vie del paese, portato avanti caparbiemente sin dall'inizio dal nostro compaesano professore di storia Corrado Ghiraldo, nonché presidente del Consiglio Cittadino della Città di Dignano.

Importante progetto per il futuro è la nuova regolarizzazione del traffico nel centro storico del paese, nostro tasto dolente al quale si cerca di trovare soluzione con i sensi unici, come d'altronde ormai è in uso dovunque. A tal proposito è stato presentato un progetto da parte dell'amministrazione cittadina, durante uno dei tre comizi con i cittadini. Da ricordare che all'ultimo comizio ha presenziato pure il sindaco Klaudio Vitasović, nonché alcuni degli assessori che sono venuti a Gallesano per ascoltare la gente e per rispondere alle domande di tutti. È stato questo un bel gesto, apprezzato da tutti ed auspicabile anche in futuro.

I problemi del paese si possono risolvere anche con la piena collaborazione tra l'amministrazione cittadina e la gente del nostro paese, rappresentata dal nostro Comitato Locale. I meriti ed i passi avanti ne sono sicuramente i frutti più rilevanti ed è perciò auspicabile che il clima di collaborazione che si è instaurato tra le due istituzioni, continui anche in futuro per una Gallesano migliore.

di Nevio Matticchio

LO STRADARIO DI GALLESANO

Il giorno 22 dicembre 2007, dopo un lungo e complicato iter tecnico e burocratico durato circa due anni, il Consiglio cittadino della Città di Dignano ha emanato la Delibera sulla denominazione delle piazze e delle vie di Gallesano. In allegato alla Delibera, essendo parte integrante di essa, vi è un grafico in scala 1:1000, che riporta l'esatta posizione di tutte le vie e piazze.

La Delibera in questione, messa a votazione, è stata accettata con dieci (10) voti favorevoli, dei quali: sette (7) IDS-DDI, Istarski demokratski sabor - Dieta democratica istriana, due (2) SDP, Socijaldemokratska partija Hrvatske - Partito socialdemocratico croato, ed uno (1) DC, Demokratski centar - Centro democratico. Sono stati invece due (2) i voti contrari, dei quali: uno (1) HDZ, Hrvatska demokratska zajednica - Comunità democratica croata, ed uno (1) NGL-LCI, Nezavisna Gradska lista - Lista Cittadina indipendente. Vi è stato solo un (1) voto astenuto, quello del HSU, Hrvatska stranka umirovljenika - Partito croato dei pensionati.

Sarà necessario ancora un certo periodo di tempo, circa un anno, per mettere in pratica la Delibera, in quanto il non poco lavoro dovrà esssere svolto in collaborazione con gli addetti degli uffici del Catasto di Pola.

Gallesano è un abitato d'antica origine e risulta abitato fin dalla preistoria, testimonianza ne è la presenza di un castelliere, situato a nord-est dell'abitato stesso. Gallesano è il centro dell'agro colonico polese e qui s'incrociavano il decumano ed il cardo massimo che determinavano i vari "saltus" e le conseguenti "centuriae" con i quali i Romani divisero il territorio polese per assegnarlo, in parte, ai loro veterani mediante un sorteggio per cui gli appezzamenti vennero detti "sors". Il villaggio di Gallesano si trovava al centro di una "sors", che si può supporre fosse appartenuta ad un veterano della gens Gallia, il nome latino è infatti Gallicianum.

Gallesano vanta una storia ed una tradizione molto antiche, tramandate da generazione in generazione all'interno delle tante famiglie che la abitano da secoli. Grazie al suo dialetto, uno dei più antichi di queste regioni, di derivazione diretta dal latino e volgare medievale, sono stati tramandati modi di dire, aneddoti, dati, storie, nomi, soprannomi, toponimi e quant'altro caratterizzi un luogo così singolare. Ed è proprio a questa tradizione ed al dialetto gallesanese, oltre che alle fonti scritte, che ci si deve rifare per dare a questo luogo ciò che da tanto tempo gli mancava, uno stradario. Stradario che deve in particolar modo rispettare e ricordare la storia e le peculiarità di questo luogo, come i caratteristici rioni, quali San Zoane, Toro, Lumel, Sant'Isepo, la Piasa Granda, Oltra 'l torcio e Sigari, le località o toponimi circostanti l'abitato ed i personaggi che hanno contribuito allo sviluppo del paese o sono rimasti per qualche motivo nella sua storia. È nell'espressione dialettale che si ottiene la vera essenza di un luogo che ha saputo conservare nei secoli tante caratteristiche, tramandate quasi essenzialmente con la storia orale, oggi affascinante metodo di ricerca storica.

Dati storici e ricerche scritte riguardanti questo luogo, ed ai quali ci si è rifatti, sono i seguenti lavori:

- Giordano Tarticchio, *Ricordi di Gallesano*, Pordenone, 1968;
- Luigi Parentin, *Incontri con l'Istria: la sua storia e la sua gente*, Trieste, 1987 e 1991, vol. II;

- Camillo De Franceschi, *La toponomastica dell'antico agro polese desunta dai documenti*, in *Atti e Memorie* della Società istriana di archeologia e storia patria, vol. LI-LII (1939-1940);
- Dario Alberi, *Istria. Storia, arte, cultura*, Trieste, 1997;
- Corrado Ghiraldo, *"Origine ed antichità di Gallesano" in un manoscritto del parroco di Gallesano Giacomo Giachin (1874)*, in *Atti* del Centro di Ricerche Storiche di Rovigno, Trieste-Rovigno, 1999;
- Maria Balbi e Maria Moscarda Budić, *Vocabolario del dialetto di Gallesano d'Istria*, in *Collana degli Atti* del Centro di Ricerche Storiche di Rovigno, Trieste-Rovigno, 2003;
- Corrado Ghiraldo, *I toponimi del comune catastale di Gallesano*, in *Atti* del Centro di Ricerche Storiche di Rovigno, Trieste-Rovigno, 2005.

Segue l'elenco delle vie e le spiegazioni inerenti i nomi delle stesse:

1. *Ulica / Via Albonosi* - il nome della strada riporta il nome e termine dialettale della zona situata a sud-est dell'abitato di Gallesano e segnata anche nelle mappe catastali;

2. *Ulica / Via Antonio Pianella* - il nome della via ricorda il medico e tipografo gallesanese vissuto nel XV secolo;

3. *Fažanska ulica / Via Fasana* - riferito alla strada che porta verso Fasana;

4. *Ulica / Via Fondole* - il nome della via riporta il nome e termine dialettale della località situata ad sud-ovest dell'abitato di Gallesano e segnata anche nelle mappe catastali;

5. *Ulica / Via Giovanni Petris* - il nome della via ricorda il benemerito Cavaliere (1863-1935) promotore della costruzione dell'acquedotto, nel 1905 presidente del Consiglio di Amministrazione di Gallesano;

6. *Ulica / Via Giuseppe Leonardelli* - il nome della via ricorda il professore gallesanese (1850-1922), appassionato di mineralogia, cui si attribuiscono gli studi che poi hanno portato allo sfruttamento dei giacimenti istriani di bauxite e silicio;

7. *Ulica / Via Laco de Fraghena* - il nome della via riporta il termine dialettale e toponimo che definisce la località a sud dell'abitato di Gallesano, che ripropone anche il nome del piccolo laghetto-stagno presente in quel luogo, nome riportato anche nelle mappe catastali;

8. *Ulica / Via Limido dele Roje* - il nome della via riporta il termine dialettale della strada che porta all'omonima località a sud dell'abitato di Gallesano;

9. *Ulica / Via Lumel* - il nome della via riporta il nome e termine dialettale del caratteristico e più antico rione di Gallesano;

10. *Ulica / Via Michele della Vedova* - il nome della via ricorda il poeta gallesanese del XV secolo che seguì le orme del grande Petrarca, del quale una lirica è contenuta nel Codice Marciano ital. cl. 9, n. 105, ac. 13: Michaelis a vidua ad Laudem L. Arismundo, ed un poemetto in terza rima e in tre Canti o giornate composto nel 1453, a petizione di un frate Puzio ed intitolato ad Alfonso III d'Aragona, per esortarlo a prendere le armi contro i Turchi, fu pubblicato a Bologna, Romagnoli, da A. Medin e L. Frati in "Lamenti storici", Vol. II;

11. *Ulica / Via Monteci* - il nome della strada riporta il nome e termine dialettale della località situata ad est dell'abitato di Gallesano e segnata anche nelle mappe catastali, toponimo già segnalato nel 1303 come "locus Montechi in contrata Galesani";

12. *Ulica Veli Vrh / Via Monte Grande* - riferito alla strada che porta verso Monte Grande;

13. *Ulica / Via Oltra 'l torcio* - il nome della via riporta il nome e termine-espressione dialettale del rione di Gallesano dove un tempo c'era un antico oleificio (ossia "torcio");

14. *Veliki trg / Piazza Grande* - il nome della piazza riporta il nome che definisce il centro ed il caratteristico luogo più importante del paese, tanto caro per tradizione ai suoi abitanti;

15. *Puljska cesta / Via Pola* - riferito alla strada principale (statale) che porta verso Pola;

16. *Ulica / Via Prividal* - il nome della via riporta il nome e termine dialettale della zona situata ad ovest dell'abitato di Gallesano;

17. *Ulica Sveti Silvestar / Via San Silvestro* - il nome della via riporta il nome della chiesa di San Silvestro, della quale oggi rimangono solo dei ruderi, e del presunto abitato presente un tempo in quella zona segnata anche nelle mappe catastali come Monte San Silvestro;

18. *Ulica / Via Sant'Isepo* - il nome della via riporta il nome e termine dialettale del caratteristico rione di Gallesano, che ne ricevette il nome dalla chiesa di Sant'Isepo, cioè San Giuseppe, presente in quel luogo;

19. *Ulica / Via San Zoane* - il nome della via riporta il nome e termine dialettale del caratteristico rione di Gallesano, che ne ricevette il nome dall'antica chiesa di San Zoane, cioè San Giovanni, della quale oggi in quel luogo rimane solo parte del muro settentrionale e parte di una colonna;

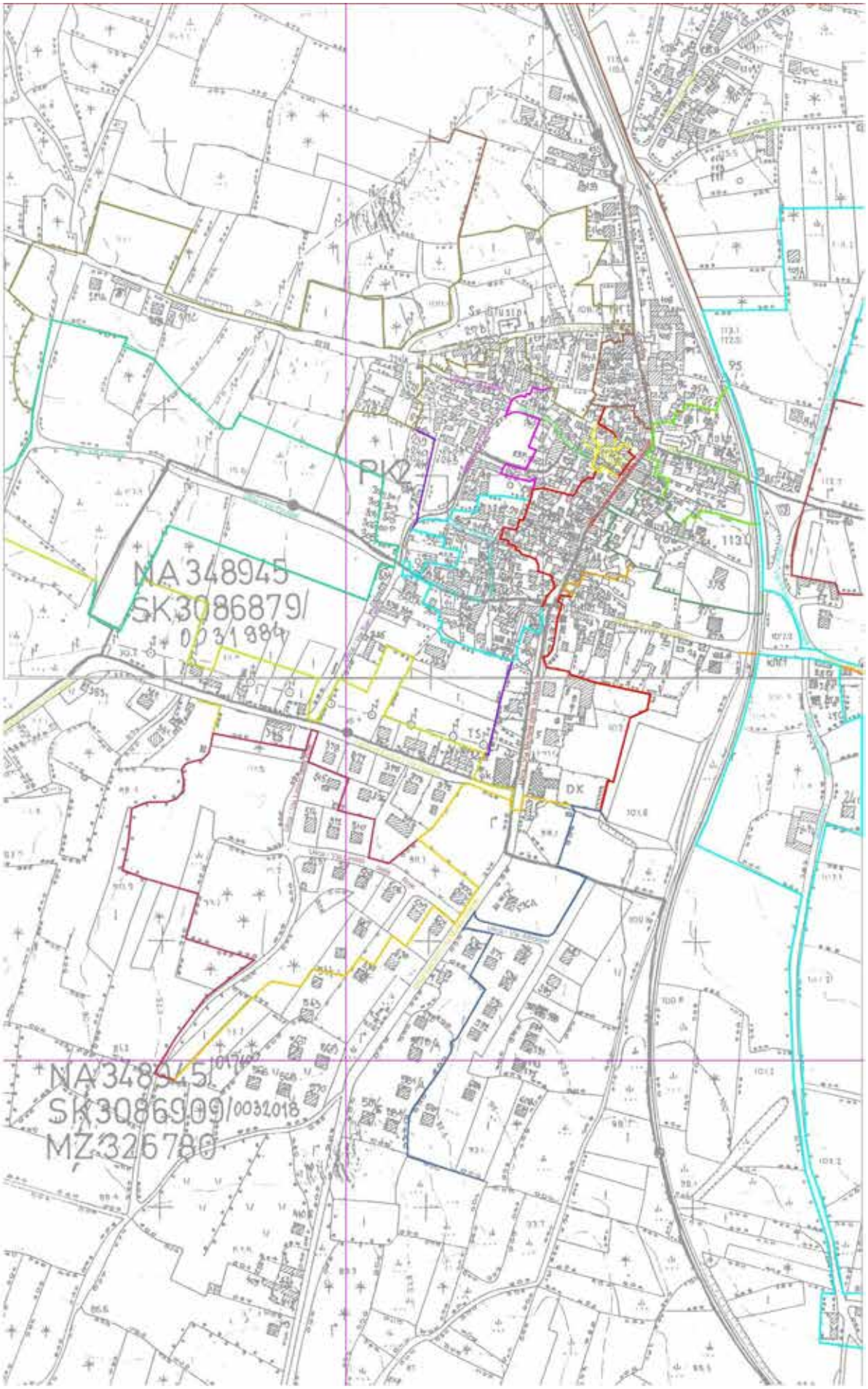
20. *Ulica / Via San Zusto* - il nome della via riporta il nome e termine dialettale dell'antichissima chiesa di San Zusto, cioè San Giusto, presente in quella zona, chiesa precedente il XII secolo e prima sede parrocchiale;

21. *Ulica / Via Sigari* - il nome della via riporta il nome e termine dialettale del caratteristico rione di Gallesano, situato a nord-est dell'abitato;

22. *Ulica / Via Toro* - il nome della via riporta il nome e termine dialettale del caratteristico rione di Gallesano che ne ricevette il nome, come racconta la tradizione, da un'antica torre costruita sul Palazzo dei Tripici e poi abbattuta ("la toro" cioè "la torre");

23. *Poduzetnička zona / Zona imprenditoriale* - zona a sud dell'abitato di Gallesano, adibita al settore industriale, artigianale e commerciale.

di Corrado Ghiraldo


NA 348945
SK3086879/
0031884
NA348945
SK3086909/0032018
MZ326780
DK

CONCORSO INTERNAZIONALE DI FISARMONICA NEGLI USA: IL TERZO POSTO A ROBI SIMONELLI!

Dal 13 al 18 agosto scorso si è tenuto ad Alessandria negli USA il sessantesimo Concorso Internazionale di Fisarmonica. Uno dei nostri giovani compaesani, Robi Simonelli, ha portato alto il nome e l'onore del nostro paese anche oltre oceano, guadagnando il terzo posto nella categoria Junior. Il gruppo letterario della CI di Gallesano, ha voluto fargli un'intervista per sapere qualcosa in più su di lui e sul suo rapporto con la musica.

Inanzittutto Robi complimenti per il successo ottenuto. Ci potrebbe dire come ha iniziato la sua carriera di musicista e grazie a chi?

Questa grande passione l'ho scoperta quasi per caso. Mia madre frequentava un corso di fisarmonica alle medie ed ha voluto capire se questa passione la possedevo anch'io. Sono stati i miei genitori ad iscrivermi alla Scuola di Musica e da lì è iniziato tutto; è proprio suonando che ho coltivato e accurato la mia passione, il mio talento per la fisarmonica.

Per accedere ad un Concorso internazionale così importante e di alto livello servono ore di studio e di lavoro. Come relaziona il suo tempo?

Sì, accedere ad un concorso di tale livello necessita molto studio e a volte anche qualche sacrificio. Siccome frequentavo sia la Scuola Media Superiore Italiana, ramo perito elettronico,

sia la Scuola Media di Musica avevo davvero poco tempo a disposizione. Nonostante tutti i miei impegni scolastici, riuscivo comunque a trovare del tempo libero per me e per i miei amici. La scuola di musica non è un ambiente che tende ad isolare, anzi, grazie ad essa si fanno nuove ed interessanti amicizie.

Ora parliamo un po' del concorso stesso. Come funziona il meccanismo per accedervi?

Il meccanismo è semplice. Si tratta di superare delle qualificazioni, che si tengono un mese prima del concorso stesso. Il compito del musicista è quello di preparare il pezzo che esibirà al concorso, mentre una giuria di esperti sceglie fra i vari musicisti di ogni nazione i più validi e adatti a parteciparvi. Avevo già tentato l'anno scorso, ma senza successo, così quest'anno mi sono impegnato di più e ce l'ho fatta.

Quanto tempo ha impiegato per prepararsi alla partecipazione di questo concorso?

Mi sono preparato per un anno circa, e negli ultimi mesi ho studiato molto più assiduamente.

Ci racconti un po' del viaggio e del tempo trascorso ad Alessandria al di fuori del concorso.

Siamo partiti quattro giorni prima del concorso, soprattutto per adeguarci al fuso orario; abbiamo avuto così anche del tempo libero per rilassarci e per visitare non solo Alessandria, ma anche la capitale degli USA, la stupenda Washington DC. Abbiamo utilizzato del tempo prezioso anche per studiare e per ripassare i pezzi da eseguire.

Al concorso non era da solo, c'erano anche altri ragazzi con lei?

Sì, esatto. Gli altri ragazzi concorrevano però nella categoria Senior ed hanno conseguito diverse posizioni nell'ambito delle premiazioni. Oltre alla Croazia hanno partecipato musicisti provenienti dalla Russia, Francia, Portogallo, Nuova Zelanda e molti altri ancora, tutti molto ben preparati.

Siamo giunti al termine della nostra intervista con l'ultima domanda. Cosa augura e che consiglio dà a tutti coloro che vogliono intraprendere una carriera da musicista?

Posso augurare solo il meglio a tutti coloro che vogliono intraprendere la strada della musica. Devo comunque dire che non è una strada semplice e che a volte necessita di qualche piccolo sacrificio; comunque se c'è l'impegno, la voglia di fare e la passione, gli ostacoli che si incontrano vengono superati facilmente.

Come ultima cosa però vorrei ringraziare tutti gli sponsor che hanno reso possibile la realizzazione di questo sogno, tra cui anche la Comunità degli Italiani "Armando Capolicchio" di Gallesano!

di Matija Drandić

RITI ED USANZE

IL RITO DEL MATRIMONIO NELLA GALLESANO DEL PASSATO (PARTE II)

(tratto da: LUANA MOSCARDA,
Il rito del corteggiamento, del fidanzamento
e del matrimonio nella Gallesano del XIX secolo,
in *Atti* del Centro di Ricerche Storiche di Rovigno, vol. XXXV,
Trieste-Rovigno, 2005, pp. 595-636)

La cerimonia nuziale gallesanese si svolgeva esclusivamente in chiesa, prevalentemente nella chiesa di San Rocco, risalente al XVII secolo.

Come già accennato nei capitoli precedenti, il fatto che una fanciulla fosse casta o meno, influiva severamente sul luogo della celebrazione del matrimonio in chiesa.

La più alta onorificenza per una ragazza gallesanese era quella di sposarsi davanti all'altare della Madonna, ma poteva farlo soltanto se era ancora vergine.

Chi la verginità l'aveva persa, si sposava dinanzi all'altare Maggiore e secondo i racconti degli intervistati, sono state più di una le sposine già in dolce attesa, riuscite a farsi sposare davanti alla Vergine Maria, solo perché la pancia non si vedeva ancora. In questo modo si riuscivano ad evitare chiacchiere e pettegolezzi scomodi e una volta nato il bimbo, nonne e mamme affermavano che *la creatura la ſe nata prima del tempo* (la creatura è nata prima del tempo), per non smascherare lo scandalo.

Il quadro che illustra le nozze gallesanesi non sarebbe completo se mancasse un accenno alle superstizioni, radicate per secoli nel cuore della gente di questo piccolo borgo. Le sposine, fedeli alle superstizioni tramandate da mamme e nonne, una volta celebrato il sacro rito, erano del parere che la fede nuziale (la *vera*) non dovesse essere mai più tolta dal dito, perché il fatto avrebbe potuto scatenare una disgrazia che avrebbe coinvolto il marito. Non per nulla le donne anziane del paese affermavano sempre *no cavate la vera del dè, perché pol capitaghe una di ſgrasia a to marì* (non toglierti la fede dal dito, perché potrebbe accadere una disgrazia a tuo marito). Un altro rito pagano prevedeva che la fanciulla dovesse star attenta a non inciampare, né a calpestare il suo abito nuziale, il quale andava steso in modo che lo sposo potesse toccarne un lembo con il tacco della scarpa. Per garantirsi infine una vita felice, la sposa doveva mettere nel materasso del letto matrimoniale un po' di cera raccolta dalle candele del cero pasquale.

Dopo la celebrazione delle nozze tutto il corteo nuziale sfilava per la via principale del paese, preceduto da suonatori di pive e simbolo, mentre lungo la strada la gente applaudiva intonando canti d'amore.

Terminata la sfilata ci si recava a casa degli sposi per andare ad ammirare i regali. I coniugi andavano ad abitare quasi sempre a casa dello sposo: la coppia doveva dividere lo spazio con la famiglia del giovane, ma possedeva sempre la loro stanza con letto matrimoniale e qualche mobile.

Arrivati a casa, gli sposini salivano in camera da letto e dalla finestra gettavano i *busoladi* come buon augurio e la cui raccolta, provocava un lieto parapiglia generale.

I *busolsdi* erano dei dolci tipici gallesanesi simili a delle ciambelle, preparati esclusivamente in occasione delle feste nuziali.

Seguiva il pranzo che si svolgeva sempre a casa dello sposo. Lo spazio nelle vecchie case gallesanesi non era sempre molto ampio: il banchetto di nozze aveva luogo nella stanza più ampia della casa, prevalentemente nella camera da letto più vasta, che veniva precedentemente sgomberata e preparata con tavole imbandite, mentre se il tempo lo permetteva, il tutto si svolgeva all'aria aperta nel cortile dell'abitazione.

Il banchetto nuziale riproposto negli anni '80 dal gruppo folcloristico della CI di Gallesano

Terminato il pranzo, che durava sempre molte ore, gli uomini come pure le donne continuavano a cantare al suono allegro delle pive e del simbolo. Giungeva poi anche l'ora della cena, quindi abbuffate e degustazione di buon vino non finivano tanto presto, duravano bensì tutta la notte.

Con la sera già alle soglie poteva iniziare la festa vera e propria, quindi si dava il via alle danze: *furlan*e, *val/er* si intrecciavano fino a mezzanotte inoltrata.

Stanchi e assonnati, gli invitati lasciavano la festa la domenica di buon mattino, ma prima di andarsene, ognuno doveva prendere un *busolà* dal tavolo, dolce che si donava al posto dell'odierna bomboniera.

La domenica mattina, dopo un breve sonno, gli sposi e i testimoni si recavano in chiesa per assistere alla messa delle undici.

A mezzogiorno circa, invitati e sposi proseguivano con la festa e si andava nuovamente a pranzo a casa dello sposo: si stava in buona allegria fino all'imbrunire, quando gli invitati ormai stanchi ed arrocchiti si ritiravano nelle loro case.

I parenti più stretti o qualche vicino escluso dall'elenco degli invitati, veniva chiamato a pranzo il lunedì. Si mangiava carne di pollame, portata in dono da qualche conoscente o parente.

Terminava con questo pranzo la briosa festosità delle feste nuziali gallesanesi.

"Una nota di particolare colore era data in occasione del matrimonio di qualche persona vedova; in questo caso, gli amici del vedovo o di chi sposava una vedova, eseguivano la *marlocada*, un baccano indescrivibile provocato con vasi e pentole vecchie, che venivano trascinate per le vie del paese", (da TARTICCHIO G., *Ricordi di Gallesano,* 1968, p. 58).

di Luana Moscarda Debeljuh

I PROVERBI GALLESANESI RIGUARDANTI L'ASPETTO FISICO

(tratto da: ELIANA MOSCARDA-MIRKOVIĆ,
La tradizione paremiologica a Gallesano-Parte II,
in *Atti* del Centro di Ricerche Storiche di Rovigno, vol.XXXI,
Trieste-Rovigno, 2001, 412-415)

1. **Anche l'ocio vol la so parto**
   Anche l'occhio vuole la sua parte.

   Nota: Significa che le cose presentate bene piacciono di più poiché soddisfano le esigenze estetiche.

2. **Bel in fasa e bruto 'n piasa**
   Bello in fascia e brutto in piazza.

   Nota: Non sempre le qualità buone che abbiamo avuto da piccoli restano intatte, spesso si cambiano nel loro opposto. E viceversa.

3. **De una bela scarpa, resta sempro una bela savata**
   Di una bella scarpa, rimane sempre una bella ciabatta.

   Nota: Una donna che è stata bella in gioventù ne fa fede coi lineamenti del suo volto anche nella vecchiaia.

4. **Longo el cavel, ma curto el sorvel**
   Lungo il capello, ma corto il cervello.

   Nota: Malignamente si nega a coloro che portano i capelli lunghi (e sono soprattutto le donne) la capacità di ragionare, di intuire, di capire.

5. **Più recia granda che ti iè, più vita longa ti iè**
   Più hai grande l'orecchio, più hai lunga la vita.

   Nota: Secondo il proverbio, le dimensioni dell'orecchio sarebbero proporzionali alla durata della vita.

6. **Rosa de pel-sento diavi per cavel**
   Rossa di pelo-cento diavoli per capello.

   Nota: Il proverbio rispecchia un'aperta sfiducia in chi ha i capelli rossi. Secondo G. Sebesta e G. Tassoni in *Proverbi trentini e ladini e altoaltesini* (pag.129): "Il pregiudizio in passato trovò esca nel fatto che gran parte dei barbari che per secoli scorrazzarono sul nostro suolo, bruciando e saccheggiando, erano popolazioni nordiche, dal pelo rosso come Barbarossa. Perciò il "rosso" è stato per secoli un segno di scarsa fedeltà: *rufus esse minus fidelis*".

7. Scarpa grosa e sorvel fin
Scarpa grossa e cervello fine.

Nota: Spesso sotto la ruvida scorza del contadino si nasconde intelligenza e capacità intuitive e logiche non comuni.

8. Stuco e pitura fa bela figura
Stucco e pittura fa bella figura.

Nota: Il proverbio si rivolge soprattutto alle donne che si truccano molto, nascondendo così i veri lineamenti del viso.

9. ∫e bel quel che ∫e bel, ma ∫e bel più quel che pia∫
È bello ciò che è bello, ma è più bello quello che piace.

Nota: È un'asserzione di gusto soggettivistico. Esiste una bellezza di carattere oggettivo, cioè riconosciuta da tutti, ed esiste un tipo di bellezza che tocca soltanto il singolo, per alcune caratteristiche che lui solo riconosce ed ammira.

10. Suca spelada-omo studià
Testa calva-uomo studiato.

Nota: Quasi a voler dire che il troppo studiare favorisce le calvizie.

11. El iò più pensieri che cavei 'n suca
Ha più pensieri che capelli in testa.

Nota: Molte volte le preoccupazioni che ci affliggono sono talmente numerose, che non riusciamo a contarle.

12. Povero quel vi∫o che no 'l iò più sori∫o
Povero quel viso che non ha il sorriso.

Nota: È molto più bello vedere un viso sorridente che uno sempre imbronciato.

13. ∫ota la grasesa, sta la belesa.
Sotto alla grassezza, sta la bellezza.

Nota: Da questo proverbio emerge come siano cambiati col tempo i canoni di bellezza: mentre in passato l'ideale dei nostri nonni era la donna formosa e naturalmente robusta per far fronte alle fatiche, oggi, influenzati dai mass-media, predilegiamo i modelli pelle ed ossa.

14. La belesa dura poco.
La bellezza dura poco.

Nota: È qui presente il *topos* della caducità della bellezza terrena.

di Eliana Moscarda - Mirković

PENSIERI E POESIE

a cura di Sinaida Perković Matošević e Cinzia Leonardelli Laikauf

LA CAſITA

Tala campagna
de me nono
una caſita
jera ribaltada.

Me nono un dì
con un compare
el ſi a
governala.

I jo ciolto
le lavere e
i sasi per refala.

Un dì finalmente
la caſita alegra
como 'na volta
ſe tornada.

di Sara Pereša (classe III)

LE CAſITE

Per mi le caſite le ſe bele, tonde, picie e grandi.
'Ndrento se pol tignì i ordegni, se pol anco dormì de istà. Cusì i paroni pol controlà le piantade che noi ghe ruba la ua.

Me nono el jo la caſita col teto robaltà
e 'ntorno ſe le lavere sparnisade,
ma un ſorno el la governarò.

La ſento no sa che no se devo ſi
sule maſere e le caſite perché le
podaravo crolà e i poveri omi i jo
lavorà per niente.
Ghe vol rispetà le tradisioni dei
nostri veci!

di Chiara Detoffi (classe III)

CAſITA

Cara me caſita
ti segni bela
'n campagna de me nono
ti brili al sol.

Mi te voi ben
perché ti segni el simbolo
dela me Region.

di Mattea Rukonić (classe III)

LA CAſITA

Tela campagna
de me nono
vemo una caſita,
e una lunga maſera
come la Quaresima.

Me nono jo fato
sun quela maſera ribaltada.
E povero chi che la jo desfada.

di Gianni Moscarda (classe III)

LA CAʃITA

A Galiʃan
ta la campagna
de me nono
ʃe una caʃita
alta e bela
ma 'n po' robaltada.

Povera caʃita 'bandonada
quando ven me nono,
ti segni tanto contenta.

di Daniela Bonassin (classe III)

Disegno di Matija Drandić

EL MANDOLER

Je visto un mandoler, per mi ʃe un albero tanto bel.
Col ʃe 'n fior el par pien de nijo.
Tacà de lui ʃe 'na vecia maʃera che ghe fa compagnia.
El creso 'n campagna tra la jerba alta.
El ʃe grando e par che i so rami toca el ciel.
Me piaʃaravo rampigame sula maʃera e
'ngrumà qualche mandola per portaghela a me nona
che me faga le mandole col suchero o le silele.
Ma nol jo ancora le mandole e cusì podemo solo
vardalo e pensà: "Mare meja che bel che el ʃe!"

di Diego Matošević e Toni Moscarda (classe II)

ʃOTA EL MANDOLER

Sara, Petra e Giada
ʃota el mandoler
le se fa 'na ridada.

Le varda 'n sun
i rami 'n fior
e sul naʃ ghe se poʃa
tanti petali bianco roʃa.

Col profumo e l'alegria
la deʃmentega che ʃe ora
de ʃi via.

**di Sara Peršić, Giada Verk
e Petra Ganić (classe I)**

STORIA

LA CHIESA DI "SAN ZUSTO"

(tratto da: CORRADO GHIRALDO,
Cenni sopra le chiese esistenti o crollate nel territorio di Gallesano,
in *Atti* del Centro di Ricerche Storiche di Rovigno, vol. XXXVI,
Trieste-Rovigno, 2006, pp.417-471)

La chiesa, o meglio, la basilica di *"San Zusto"*, ossia di *San Giusto*, si trova all'interno dell'abitato, nel rione chiamato *Lumel*. La costruzione, risalente al XII - XIII secolo, ristrutturata nel 1400 e avente funzione di chiesa parrocchiale fino al 1634, ha pianta rettangolare irregolare a tre navate (quella settentrionale larga 3,63 m, quella centrale larga 3,63 m e quella meridionale larga 3,23 m) con abside rettangolare esterna con volta a botte, di larghezza 3,83 m e profondità 3,33 m. La facciata è volta ad ovest-sudovest e presenta un campanile a vela biforo, oggi con una sola campana. La basilica, di struttura romanica ma con interventi e caratteristiche barocche, avendo pianta irregolare, presenta diverse lunghezze delle facciate: quella settentrionale è di 15,60 m, quella meridionale è di 16,60 m e quella occidentale è di 12,70 m. L'altezza massima della facciata è di 7,50 m, l'altezza del muro laterale settentrionale è di 6,20 m mentre quella del muro laterale meridionale è di 2,90 m.

La chiesa è da tre parti (lati est, nord ed ovest) circondata da un giardino, recintato da alte mura in pietra, che un tempo era il vecchio cimitero del paese.

La facciata principale, sulla quale sono evidenti le varie fasi di rinnovo ed ampliamento della chiesa, presenta una porta centrale in legno a due ante, alta 228 cm e larga 166 cm, non posizionata al centro della facciata ma bensì spostata leggermente verso sud, alla quale si accede per mezzo di un gradino in pietra e che da alla navata centrale. La porta è sovrastata da una finestrella rettangolare, alta 120 cm circa e larga 45 cm, mentre alla stessa altezza di quest'ultima, ma posizionato più verso nord, vi è un rosone dal diametro di circa 1 m, che da sulla navata settentrionale. Al lato destro della porta c'è una finestra rettangolare con transenna litica, alta 85 cm e larga 47 cm, che da sulla navata meridionale. Al lato sinistro della porta, quasi sotto al rosone, vi sono i segni di una porta ad arco precedentemente esistita, e murata una lapide funeraria della famiglia Vaccher.

La facciata meridionale presenta una porta centrale in legno a due ante, alta 185 cm e larga 125 cm, non posizionata al centro della facciata, ma bensì spostata leggermente verso est, e che da alla navata meridionale. La porta, che da accesso a sei gradini scendenti interni alla costruzione, è sovrastata da un piccolo tetto sporgente sorretto da tre mensole in pietra lavorata. Ai lati della porta ci sono due finestre ad arco a tutto sesto, alte 63 cm e larghe 130 cm, con inferriata. Sulla stessa facciata, vicino alla finestra di sinistra, poco più ad ovest, vi è una finestra rettangolare con transenna litica, alta 80 cm e larga 46 cm, ma murata, scoperta durante i lavori di restauro del 2003.

La facciata orientale presenta l'abside esterna e la sacrestia, quest'ultima posizionata nell'angolo nord-orientale, che assieme formano un corpo unico, della larghezza di 9,10 m e profondità di 3,40 m. Sul muro meridionale dell'abside vi è una finestrella rettangolare, alta 65 cm e larga 54 cm, con inferriata, mentre sul muro orientale della sacrestia vi è una finestrella rettangolare, alta 70 cm e larga 38 cm, pure con inferriata. L'abside ha copertura in lastre di pietra, mentre la sacrestia in tegole.

La facciata settentrionale presenta due finestre ad arco a tutto sesto, alte 110 cm circa e larghe 150 cm, con inferriata. Inoltre vi sono murate cinque lapidi funerarie. Tutte le facciate presentano intonaco danneggiato e nella maggior parte dei punti del tutto assente.

Il tetto, composto da travi in legno, tavole, tavelle e tegole, è stato restaurato nel 2003, grazie al finanziamento di ben 230.000,00 kn (duecentotrentamila kune) da parte della Città di Dignano ed al contributo di 150.000,00 kn (centocinquantamila kune) da parte del Ministero della Cultura. I lavori sono stati svolti dalla ditta "Kapitel" di Gimino, del signor Branko Orbanić, sotto la vigilanza della Sovraintendenza ai beni culturali di Pola - Ministero della cultura.

L'interno della basilica presenta un pavimento per un metro più basso del livello della strada adiacente e si trova allo stesso livello del cortile circostante. La pavimentazione è in lastre di pietra quadrangolari di varie misure. La navata centrale è divisa da quelle laterali da quattro colonne e quattro archi da ambo i suoi lati. Le colonne non sono tutte uguali tra di loro come non lo sono neanche i capitelli. Il capitello della seconda colonna di sinistra riporta la figura rovinata di un leone andante, da collocare nel periodo gotico, come del resto tutti i capitelli delle arcate settentrionali. Sulla terza colonna di destra è fissata una piccola acquasantiera in pietra, mentre un'acquasantiera più grande ma senza piedistallo è appoggiata sul pavimento nell'angolo sud-occidentale della chiesa. La navata centrale ha un soffitto a cassettoni, mentre quelle laterali in travi di legno e tavelle. Il pavimento dell'abside è più alto di quello delle navate e vi si accede salendo tre gradini in pietra larghi quanto la navata. Inoltre l'abside è separata dalla navata centrale da un muretto con al centro un passaggio d'accesso. Per ambo i lati di quest'ultimo, nel muretto sono incastonati orizzontalmente due pietre lavorate ad intreccio, alte 19 cm e lunghe 104 cm, risalenti al IX - X secolo. Dal lato sinistro dell'abside si passa alla sacrestia tramite di una porta. Sopra quest'ultima, sorretta da due mensole, vi è una pietra lavorata, alta 23 cm, lunga 160 cm e larga 8 cm, pure risalente al IX - X secolo, riportante l'iscrizione: QUI LEIS ET INTELEIS ORO PRO ME PECATO, frase che probabilmente invitava il visitatore del cimitero a fare una preghiera per il defunto che li vi si trovava. Quest'iscrizione venne sistemata sulle due mensole sopra la porta in seguito ai restauri svolti negli anni Trenta del XX secolo, di cui promotore il professore Mario Mirabella Roberti. In fondo a ciascuna delle navate laterali vi è, rialzato per un gradino, un altare in pietra, del XIX secolo, sovrastato da una pala d'altare. La pala d'altare presente nella navata settentrionale è firmata e datata: VENIER TREVISAN PINX ANNO 1844. L'altare presente nella navata meridionale, simile all'altro, venne restaurato e ne è testimonianza, al suo lato, la seguente iscrizione: ALTARE RESTAVRATO / DA MARIA DVRIN / IN MEMORIA DELLO ZIO / ANTONIO PAMICH / + 10 APRILE 1937. Sul lato nord della navata settentrionale, non tanto distante dal precedente altare, ve ne è un altro, in pietra, non dedicato. Nell'abside vi è l'altare di stile barocco, in pietra e legno, dedicato a San Giusto, con al centro la statua del santo mentre ai lati vi erano un tempo i quadri di Zorzi Ventura, oggi custoditi a Parenzo. La tradizione racconta che sotto ai gradini della basilica vi sono sepolti i corpi di alcuni parroci.

Il parroco di Gallesano don Giacomo Giachin, nel suo manoscritto risalente al 1874, riguardo la chiesa di San Giusto, scriveva: *"...antichissima Chiesa di S. Giusto patrono di questo luogo, chiamata nei tempi antichi Chiesa Parrocchiale, e matrice, come leggesi nei ricchi Registri parrocchiali. E che sia antichissima si approva primieramente, perché nessuna tradizione ci narra esservi stata altra parrocchiale prima di questa, secondariamente, perchè come si costumava ab antiquo costruire le Chiese parrocchiali nel Mezzo del Campo Santo, come si osserva in altri luoghi, e come eravi anco in Dignano l'antichissima Chiesa ex collegiale, e finalmente perché fondosa a guisa della Catacombe. Questa chiesa venne posteriormente, come si scorge dall'esterno, allargata verso la strada pubblica, e ciò si sa anco dalla tradizione, e si conosce dalla varietà dei materiali dal cemento, e dalla qualità dei muri, i quali materiali alla parte opposta cioè a dire nel recinto del Cimitero, e i muri, e il cemento è*

lavoro, è opera dell'anno 1400; ma vi è tutta la certezza esservi stata prima del detto anno un'altra chiesa più piccola dedicata a S. Giusto nella medesima situazione che nell'epoca del 1400 venne ristaurata, e di poi nei tempi (????) ingrandita in tre volte; locchè si conosce, attentamente esaminando la facciata, e il foro circolare che era sopra la primiera porta di essa Chiesa, dove presentemente vi esiste il segno della tomba mortuaria della famiglia Vaccher. La primiera Chiesa come sembra esser stata lunga come attualmente, ma stretta, ciocchè il detto foro circolare lo dimostra evidentemente, la qual chiesa quando poi sia stata fabbricata (????) debbe esser antichissima, considerando l'antichità di Gallesano".

La chiesa di San Giusto
all'inizio dei lavori di restauro…

… durante i lavori…

… ed a lavori ultimati.

di Corrado Ghiraldo

IL SEGRETO DELLA TESSITURA

Renato Tarticchio parla del *teler* dei *Gabriei*

"Gli abiti servono a coprire le nudità delle nostre vergogne e a difendere il corpo dalle intemperie, dal freddo e dal caldo". Secondo un trattato seicentesco, sono dunque la necessità di proteggersi ed il nostro comune senso del pudore i principali motori del nostro bisogno di vestirsi. Qualunque ne sia stato il motivo è comunemente noto che l'uomo, sin dai tempi della preistoria, è stato capace di trarre dalla natura le risorse adatte per ricoprire le parti del proprio corpo che necessitavano di protezione.

Ma se in un primo momento i nostri antenati si sono serviti di semplici pelli di animali, ad un certo punto della nostra storia si è iniziato a "complicare" un po' la faccenda inventando nuovi modi di procurarsi quelli che oggi noi chiamiamo comunemente "vestiti". Si iniziò ad intrecciare fili d'erba secca, per poi passare a fili di lana o altri materiali di fattura sempre più complicata, fino ad arrivare al materiale sintetico: l'uomo è riuscito così nel tempo a creare "il tessuto".

La storia della tessitura segue passo per passo quella dell'umanità; dal neolitico fino ad oggi, passando per la civiltà Egiziana e quella Greca il compito per l'uomo di tessere è stato agevolato dall'invenzione del telaio. Nel corso della storia se ne sono usati di varie forme e modelli, e anche se già nel XVIII secolo l'uomo iniziò ad applicare la forza del vapore per far funzionare il telaio meccanico, nella nostra Gallesano il telaio (*el teler*) artigianale, venne usato sino alla metà del XX secolo.

Abbiamo fatto una chiacchierata con il signor Renato Tarticchio *Gabriel*, il figlio dell'ultimo tessitore artigianale di Gallesano, Antonio Tarticchio. Renato *Gabriel* ci racconta di come una volta le famiglie gallesanesi portassero a suo padre la lana già filata e *'njumada* (arrotolata) in gomitoli, la quale veniva immediatamente pesata sulla *stadera o balansa* (bilancia) ed in base al suo peso, si definiva la lunghezza del tessuto che ne sarebbe derivato. C'era quindi una sorta di equazione esatta che permetteva di calcolare la lunghezza finale della *sochena* ottenuta a tessitura terminata.

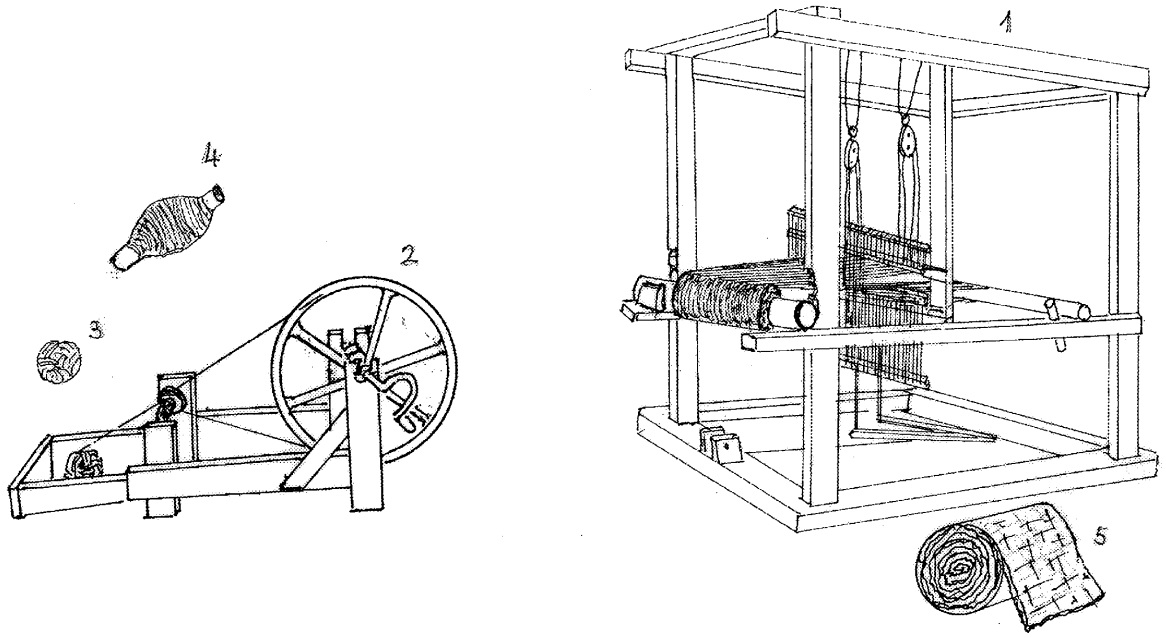
La misura della *sochena* era chiamata *braso* (braccio) ed era aprossimativamente della lunghezza di 65 cm; tanti chili di lana corrispondevano quindi a tanti *brasi de sochena*.

A questo punto, per il nostro Toni *Gabriel* iniziava un lungo e paziente procedimento di preparazione della lana e del telaio, che viene comunemente chiamata armatura.

Il telaio artigianale che veniva usato a Gallesano era un comune telaio a pedali, formato da un'intelaiatura in legno che sorreggeva da una parte *el tamburo* (subbio posteriore), il quale conteneva e avvolgeva l'ordito; in mezzo c'erano *i peteni* (liccio), che servivano ad aprire il passo. Aprire il passo significava divaricare in modo alternato i filamenti del futuro tessuto e un'asse orizzontale mobile (subbio anteriore) posizionata alla stessa altezza di *tamburo* e *peteni,* dalla quale si iniziava ad intessere *la sochena.* Quest'asse serviva anche per avvolgere in *bale* (rotoli) il tessuto preparato. In basso, alla base del *teler* c'erano i pedali che venivano usati per alternare il movimento verticale continuo dei *peteni,* ovvero servivano ad aprire il passo.

La prima cosa da fare era preparare l'ordito (*vai a ordì* diceva il nostro tessitore), ponendo i vari gomitoli all'interno di altrettanti piccoli scaffali, formati da una tavola orizzontale e varie piccole tavole verticali che dividevano l'attrezzo per sistemare i gomitoli. Da tanti scompartimenti, aperti da un lato, (tanti gomitoli, tanti scompartimenti) si iniziava a sfilare la lana, appendendo i fili sulla *spaliera*, formata quest'ultima da due pali di legno verticali e

distanziati fra loro per un paio di metri. Avvolgendo la lana attorno ai due pali, facendo una sorta di cerchio attorno a loro, si veniva a formare un enorme ed unico fascio di lana il quale, una volta sfilati tutti i gomitoli, veniva portato sul *teler*.



Teler (Telaio)
1. teler; 2. molinel; 3. gomitolo; 4. spoleta; 5. rodolo de sochena

Disegno tratto da:
MARIA BALBI - MARIA MOSCARDA BUDIĆ,
Vocabolario del dialetto di Gallesano, in *Collana degli Atti,*
del Centro di Ricerche Storiche di Rovigno, n.20, Trieste-Rovigno, 2003, p.261

Il fascio che in pratica formava un grande cerchio veniva tagliato e le due estremità venivano fatte passare una sopra e una sotto il tamburo del *teler*, ed in continuazione i fili passavano sopra e sotto la serie di pettini che sarebbero serviti alla tessitura vera e propria. Le due estremità venivano così portate sulla parte opposta del *teler*, attaccate poi ad un'asse verticale alla quale era sempre fissata una striscia di tessuto. I fili di lana venivano attaccati proprio su questa striscia di tessuto, in modo tale che, il tessuto venisse praticamente lavorato in continuazione dalla striscia di stoffa già esistente. Essa rimaneva sempre posizionata come parte integrante del telaio.

Simultaneamente alla preparazione del telaio si svolgeva anche l'operazione di filatura usando il *filatoio;* si avvolgeva infatti della lana sulla *spoleta* (fuso), la quale non era niente più di un pezzo di canna cava, la quale veniva messa all'interno della *naveta* (navetta) libera di rotolare e di sfilarsi sull'asse interna della navetta stessa.

Premendo alternativamente i pedali, i pettini aprivano e chiudevano il passo, mentre una parte di pettini scendeva l'altra si alzava, divaricando in modo alternato la serie di fili di lana: ad ogni pedalata, la navetta, con movimento manuale, veniva fatta passare in mezzo all'ordito. Si faceva dunque passare la trama attraverso il passo. Man mano il tessuto veniva composto, lo si arrotolava sul subbio anteriore. Terminato questo lungo procedimento, si otteneva *la bala de sochena* o meglio dire, il rotolo di tessuto di lana, non però ancora pronta per l'uso. Si doveva infatti mandarla a Pisino dove esisteva un mulinello ad acqua che azionava due rulli i quali servivano per la pressatura; la *sochena* veniva fatta passare tra questi due cilindri metallici e che la comprimevano. Una volta asciugata, la lana veniva rispedita al mittente.

Il mittente era in questo caso il nostro tessitore, il quale poteva ora consegnare al committente la *sochena* finita e pronta per preparare maglie, cappotti o qualsiasi altro capo d'abbigliamento necessario.

Il processo completo per la lavorazione della lana richiedeva circa una decina di giorni.

di Gianfranco Ghiraldo

FLORA E FAUNA

LA SORBOLA

Al giorno d'oggi a Gallesano sono in pochi a conoscerla, eppure la *sorbola,* era un tempo un frutto graditissimo a pastori e contadini del nostro borgo.

La sorbola (la sorba) è il frutto del sorbo domestico, un albero che cresce nei boschi e nelle radure, custodito da alberi secolari d'alta taglia, anche se, questa pianta in altezza può raggiungere i 12-15 metri. È una pianta che necessita di molta luce ed è spesso coltivata come pianta ornamentale per giardini e viali. È un arbusto molto rustico e longevo, che può raggiungere l'età di 300-400 anni. Il suo legno è di colore rosso scuro, pesante, duro ed è usato in agricoltura per la costruzione di utensili, nonché ricercato pure da tornitori ed incisori per opere di pregio. Il tronco ha un portamento diritto, con rami espansi e ascendenti, mentre la chioma è rada. La scorza è di colore bruno arancio, mentre le foglie sono caduche, a base arrotondata e margini dentati. I fiori ermafroditi presentano un colore biancastro, che con l'arrivo dell'autunno vengono sostituiti da pomi di forma tondeggiante o piriforme. *Le sorbole* diventano commestibili solo quando sono molto mature. Ne esistono diverse varietà: c'è la "sorba-mela" rossa, grossa, meno aspra delle altre; quella "a pera" o "a zucchetta", di colore bianco o rosso pallido. La raccolta avviene nei mesi di settembre-ottobre.

Nelle leggende popolari la sorba matura è considerata un portafortuna. Tutto merito delle sue intense e brillanti sfumature rosse, che si credeva avessero la magica virtù di allontanare la povertà e la miseria. E ancora oggi, i boschi di sorbo sono ritenuti propizi per la caccia, perché riserva di abbondante selvaggina. Questo frutto ha delle proprietà veramente eccezionali. Il medico greco Galeno, lo prescriveva come rimedio contro la dissenteria, infatti sono diuretiche, antinfiammatorie, lenitive, in questo caso, è consigliabile utilizzare frutti ancora più acerbi. Questa loro capacità medicinale deriva dal fatto che possiedono dei particolari principi attivi.

Con le sorbe si possono ottenere ottime marmellate e, previa fermentazione, anche bevande alcoliche. Per prolungare la loro disponibilità, le sorbe possono essere essiccate. La polpa dei frutti maturi può essere utilizzata per fare ottime maschere detergenti, tonificanti e riacidificanti per pelli precocemente invecchiate, astringenti e lenitive sulle pelli irritabili.

Le foglie e la corteccia di questa pianta, grazie al loro elevato contenuto in tannino, venivano impiegate nella concia delle pelli. Importante è sapere che le piante impiegano diversi anni per entrare in produzione, a volte anche oltre i 15 anni, e alcune possono produrre fino a 200 kg di frutti in un anno.

di Teo Banko

EL MANſO

Il bue istriano autoctono è una razza antichissima, frutto di una selezione naturale della specie. Nel dialetto gallesanese, da secoli, viene chiamato *manſo*, mentre dai dialetti croati viene denominano *boškarin*. Fino a qualche anno fa questi bovini si vedevano ancora avanzare lenti nei campi dell'Istria interna, soprattutto lungo la valle del Quieto o nell'agro polese, da Pisino in giù. Ormai i capi di questo possente animale, una volta cinquantamila, si sono ridotti ad un esiguo numero che arriva a malapena a duecento unità. Il bue istriano autoctono è una razza millenaria: dalle terre alte a basse dell'Ucraina orientale i progenitori del *manſo* arrivarono più di cinquemila anni fa, per migrazioni spontanee, sulle rive dell'Adriatico orientale e da qui nelle zone litoranee della penisola appenninica dando luogo, per isolamento geografico successivo, a popolazioni, famiglie e sottofamiglie tutte molto simili. Si pensa che sia stato introdotto in Istria probabilmente dai Romani perché più resistente al caldo secco, tipico dei nostri territori. La sua importanza deriva dalla triplice attività d'uso, ovvero lavoro, carne e latte. Anzitutto era un'incredibile macchina da tiro: i Romani trascinavano con le pariglie di buoi i massi per costruire l'Arena di Pola dalle cave di pietra bianca, mentre Venezia li usava per portare i tronchi di rovere al mare, la "carrettada". Questo bellissimo animale è sopravissuto a guerre e pestilenze, ma non ai nemici portati dal progresso: il trattore e la specializzazione produttiva. Il vanto del manzo istriano sono le sue corna, che sono la sua ornatura di forza e difesa. Il manto è bianco latte, grigio chiaro e grigio piombo, scuro ancora solo negli esemplari giovani; ha una stazza imponente, il collo grosso, le spalle possenti ed un'incedere lento e maestoso. Un segno di riconoscimento tipico di questa specie e il palato pigmentato e la lingua di colore grigio piombo. L'autentico bue istriano ha il palato nero. Le corna sono grigie o grigio-giallognole alla base, mentre in cima sono solitamente nere. Il manzo istriano come tutti gli animali da lavoro, viene castrato perché soltanto così è controllabile. Per tenerli puliti e rimuovere i peli superflui, lisciando e raspando le corna, mantenendo sempre lucidi i pomelli di ottone che ornavano le estremità delle lunghe corna con il "sidol", veniva usata la "bruscasdriglia", cioè una spazzola e un pettine di ferro. Il manzo istriano, in passato, era l'orgoglio della famiglia contadina, mentre oggi è purtroppo sconosciuto, soprattutto tra i più giovani.

di Teo Banko

PIATTI TIPICI

LE TRIPE DE AGNEL

Uno dei piatti tradizionali gallesanesi, oltre alle famose *cioche con la polenta,* sono indubbiamente *le tripe de agnel*, ovvero la trippa preparata con interiora di agnello. Il piatto, squisito e raffinato, nel passato veniva preparato prevalentemente nel periodo legato alla Pasqua cristiana, più precisamente in occasione del Lunedì dell'Angelo, cioè Pasquetta.

Da quanto riferito dalle nostre informatrici, le brave cuoche gallesanesi, bisogna accennare che per preparare una buona trippa servono ben *quatro pera de tripe de agnel*, ovvero le interiora di quattro agnelli molto giovani, di circa quaranta giorni.

Prima di iniziare a spiegare la preparazione del piatto, bisogna spendere un paio di righe per chiarire come si effettui la pulitura delle interiora. Prima di tutto è necessario pulirle per bene, aiutandosi generalmente con un ago da calza o con dei vimini, e poi sbollentarle. Per quanto riguarda lo stomaco, va grattato efficacemente con un coltello sfregandolo poi con del sale per eliminare le impurità.

Terminato questo processo, esistono due ricette diverse per preparare le *tripe de agnel*. Quella più diffusa presenta *le tripe* tagliate a pezzettini dalla lunghezza di 4-5 cm e poi cotte come la tradizionale trippa di manzo. L'altra ricetta, consiste in una preparazione più elaborata: *le tripe* dell'ovino non vengono tagliate, bensì lasciate intere ed avvolte attorno agli stinchi di agnello. Durante questa delicata operazione, va precisato che gli stinchi vengono presi dall'animale immediatamente dopo la macellatura ed abbrustoliti sul fuoco per eliminare i peli dell'ovino. Qualcuno preferisce lasciare gli stinchi un po' più a lungo sul fuoco, in modo che il tutto ottenga il tipico gusto di "affumicato".

La ricetta prevede inoltre quattro cipolle medio-grandi, ben tritate da soffriggere, alle quali vengono aggiunte più tardi le *gambe de agnel*. Quest'ultime vengono girate di tanto in tanto nel tegame, per impedire che prendano sul fuoco, bagnandole con del vino bianco. Volendo, assieme agli stinchi di agnello si può aggiungere la testa dell'ovino, che cuocerà assieme alle *gambe d'agnel.* In seguito si aggiunge del pomodoro, ricoprendo il tutto con un buon brodo vegetale preparato in precedenza. Durante la cottura della pietanza, si può aggiungere *un pomo* per rimuovere il sapore "forte" delle *tripe*, che verrà tolto a cottura terminata. Al tutto si aggiunge ancora del basilico, prezzemolo, una foglia d'alloro, due spicchi d'aglio, un po' di sale e pepe a seconda dei gusti. La cottura è di circa un'ora.

Le *tripe de agnel*, prelibatezza della gastronomia gallesanese, si possono servire con della polenta o della purea di patate, per poi gustare il tutto con un buon bicchiere di *teran.*

di Lorena Moscarda

DEGUSTAZIONE DEI PIATTI TIPICI GALLESANESI: OSPITE IL PRESIDENTE DELLA REGIONE ISTRIANA IVAN NINO JAKOVČIĆ

Deliziosa la mattinata del 15 agosto scorso all'estivo della Comunità degli Italiani „Armando Capolicchio“ di Gallesano, dove si è tenuta la seconda "*Degustazione di pietanze e piatti tipici della cucina tradizionale gallesanese*", evento realizzato grazie al patrocinio della Città di Dignano e l'organizzazione della CI del posto. Promotori della degustazione gli attivisti della Comunità degli Italiani di Gallesano e le massaie del paese, che hanno preparato un buffet completo, dall'antipasto ai dessert, vini compresi, per una festa del palato che mira alla salvaguardia delle tradizioni ed abitudini culinarie ed enologiche del nostro borgo.

Appetitosi i piatti esposti, partendo dal tavolo degli aperitivi con il moscato secco *Prestige* e la grappa della famiglia Giacometti-Moscarda, ed ancora *fritole, grostoli*, *busoladi* ovvero i dolci che le nostre nonne preparavano con sapienza ed amore. Tra gli antipasti c'erano prosciutto, formaggi di pecora e mucca, nonché ricotta: delizie per i buon gustai, offerte dai nostri produttori locali: Lino Capolicchio, Oriano Capolicchio, Tarcisio Leonardelli ed Olimpio Moscarda.

Immancabili i piatti forti della cucina gallesanese, ovvero la tanto famosa *polenta e cioche* ed i *macheroni col sugo de gal*, ma non solo, presentate quest'anno le *minestre de faro e ses,* nonché *el spasapan*.

Poco modesta, anche la tavolata dedicata all'*oio de olia* offerto dai produttori locali Mario Šimunović, Dušan Debeljuh, Andrej Đurić e Danilo Moscarda.

La fama dell'ottima cucina gallesanese è ben conosciuta, tanto che alla degustazione è giunto di persona il Presidente della nostra regione, Ivan Nino Jakovčić, precipitatosi ad assaggiare i tanto famosi piatti della nostra tradizione culinaria.

Scorpacciata a fine di beneficenza, il ricavato è stato devoluto all'acquisto di un'altalena per il parco giochi di Gallesano.

di Matija Drandić

CURIOSITÀ

LA LEVATRICE DI GALLESANO

Venire al mondo non è mai stato facile, e specialmente nel passato il parto era ulteriormente travagliato e complicato, dato che le donne erano obbligate a partorire in casa. Mentre al giorno d'oggi ci sono brave ostetriche al reparto di neonatologia, un tempo c'erano delle anime buone a volonterose che aiutavano le donne a levare il parto. Proprio per questo motivo vogliamo ricordare Angela Moscarda (nata Leonardelli), che nel secolo scorso è stata la levatrice del paese di Gallesano.

Angela Moscarda meglio conosciuta con il soprannome di "*Anjola Rosa*", nacque nel 1880 e andò in sposa ad Antonio Moscarda, il sarto da uomo del paese. Angela era la "*levatrice dei poveri*", ovvero l'ostetrica che si recava per il paese di casa in casa e fino alle "stanzie" vicine, per assistere i parti e ad accogliere al mondo i nuovi venuti.

"Era una bella signora, elegante, con dei capelli naturalmente ramati" - ci racconta la nipote Aurelia Macan (nata Tesser), che ricorda la nonna con tanto affetto e orgoglio per tutto il bene che ha fatto in paese. Angela frequentò un corso alla Scuola d'ostetricia a Trieste, dove si diplomò nel 1902, proprio come ci conferma il certificato conservato gelosamente ancora dai nipoti e datato 29 luglio 1902. La sua qualifica era stata resa possibile dal fatto che la sua famiglia fosse alquanto benestante, tanto da poter sostenere le spese di scolarizzazione. Le regole di allora prevedevano che non si potesse assistere ad un parto finché la stessa "levatrice" non avesse partorito, ma il caso volle, che *el santolo,* ovvero il padrino di battesimo di Angela, fosse un dottore che praticava la sua professione a Dignano: Angela fu così assunta in qualità di ostetrica anche prima di diventare madre!

La nostra levatrice ha professato la sua "vocazione" gratuitamente per ben 50 anni, senza venir mai realmente ricompensata, ovvero senza pagamenti a domicilio o eventuali salari. Angela, oltre a pensare ai neonati e alle neo-mamme, eseguiva pure le medicazioni per il paese, si recava a dare le iniezioni, ad assistere i malati e nei momenti critici pure i moribondi.

Va specificato che non essendoci mezzi di trasporto adatti, venivano a prenderla con il carretto e ognuno la ricompensava il favore fatto come meglio poteva, spesso e volentieri con generi alimentari e prodotti casarecci. I meno abbienti, non possedendo nulla non potevano darle niente, ma era proprio la tenera Angela che offriva loro un pasto caldo nei momenti di bisogno.

Angela, conosciuta anche come la *comare* del paese (faceva spesso da madrina ai bambini appena nati) era pure un'ottima cuoca e sapeva cucire, dato che nell'ambito degli studi a Trieste era previsto pure il corso di cucina e cucito.

Non dimenticava mai di preparare delle ottime torte per i suoi nipoti quando c'erano delle feste in famiglia!

I nipoti di Angela ricordano ancora le fasce da balia che usava la loro nonna, *el scialeto* per

avvolgere le creature appena nate, *el bateſo*, ovvero un cuscinetto su cui venivano posti i neonati e frettolosamente battezzati. In passato, la media di sopravvivenza di un bimbo appena nato era molto bassa, perciò era estremamente importante battezzare le creature prima che si verificasse una precoce ed inaspettata morte: la loro tenera anima sarebbe così volata in Paradiso senza trattenersi nel Limbo.

Diploma di Levatrice

La Direzione dell' I. R. Scuola d'Ostetricia in Trieste

La Direzione dell' I. R. Scuola d'Ostetricia per levatrici in Trieste

Su 120 nascite all'anno, erano circa 80 i neonati che riuscivano a sopravvivere. Le cause erano certamente legate a malattie quali la dissenteria o infezioni, contro le quali non c'erano rimedi. La malattia più frequente veniva detta dai gallesanesi *el mal de misere,* ovvero l'estrema povertà e tutto quello che ne conseguiva.

Angela aveva pure l'obbligo di registrare i bambini che nascevano annotandoli su degli appositi formulari, per poi recarsi a Pola ad archiviare i dati all'ufficio anagrafe.

Come è noto, un tempo le donne partorivano in media 10-12 figli e anche la nostra levatrice ne ha avuti molti: Maria (1904) - sposata in Tesser, Antonia (1909) - in Delmoro, Giovannina (1915) - in Daicich, Eleonora (1919) - in Matticchio e l'unico maschietto Fortunato (1922). Fortunato nacque di sette mesi ed era così piccolo che la mamma dovette accudirlo in una scatola piena di bambagia per tenerlo al caldo. Con tanto amore Angela riuscì a salvare e a far crescere il suo bambino, il più gracile, ma diventato con il tempo un uomo rispettoso e laborioso.

Nei ricordi della nipote Aurelia è rimasto impresso il momento in cui, dovendo nascere un bimbo in famiglia, la nonna Angela le disse di andare tra un paio d'ore alla fermata del treno ad aspettarla, perché lei sarebbe dovuta andare fino a Pola a prendere il bambino per portarlo a casa in valigia. Aurelia, ancora ragazzina, assieme alle sue amichette fece come le fu detto, ma giunto il treno… della nonna neanche l'ombra. Le bambine desolate corsero a casa a chiedere spiegazioni. La nonna astuta, rispose con uno stratagemma, ovvero che era dovuta scendere dalla parte opposta del treno e per questo non si erano potute incontrare.

Nel frattempo, nacque una bellissima bambina alla quale venne dato il nome di Maria (Mariuccia Moscarda, ora Leonardelli).

Così si conclude il lodevole ricordo della levatrice Angela Moscarda, rimasta agile e attiva fino alla fine, assistendo alle nascite dei bambini fino quasi alla sua morte. L'ultimo bambino del paese che Angela fece nascere è Elio Tarticchio, nato il 27 ottobre 1951.

La levatrice di Gallesano morì il 7 gennaio 1952, all'età di 72 anni.

di Lorena Moscarda

POESIE

El manʃo

Me nono veva un manʃo
duto bianco e grando,
solo la coda scura;
el so nom iera Gajardo.

Doi tampagni sule sime
de quei corni longhi,
cusì bianchi e grosi
i pareva doi remi larghi.

Mi picio ghe vardevi
ste gambe alte e forte,
co sta schena dreta
al pareva un gigante.

Sul copin el ʃogo
fato de corgnal
tacà sul gongo,
el tireva el vergal.

El areva dela mitina
fina ala sera,
el feva le solse fonde
sina fermase per la tera.

Col torneva a lera
el veva arà una ʃornada;
'n stala lo speteva
tanto fen bon e biada.

di Marino Leonardelli

"El manʃo" di Cristian Frančula

El mandoler

'N coi sentà sul fogoler
me vigneva 'n mento
l'odor dei fiori del mandoler
che creseva tol me varto.

El profumo iera per duto
el cor che te rideva,
ti te sentivi contento
co 'sta aria duta nova.

Le rame dute bianche e roſa,
la verla 'n sima che canta
le ave sui fiori che se poſa
e sul tronco i cavaleti salta.

De mitina col sol i fiori
bagnadi de jose de roſada
i brila de mile colori
como la stofa damascada.

I buti verdo ciaro e scuro
ven movesti pian del vento
i petali cajo sul caro
che par la nijo 'n monto.

Coi pampi dele mandole
me nona feva le silele
e mi me 'n pinivi le sarsele
e ſevi a magnale sule scagnele.

di Marino Leonardelli

"El mandoler e la caſita" di Loretta Matticchio

Vardevi le conche

Un dì de piova
sen ∫i
∫ota la lo∫a
a logà
'na tola.

E mi vardevi
sul trao 'npicade
doi conche
dute arpi∫ade,
coi feri.

E mi le vardevi,
e mi le vardevi!
E pensevi.

E mi pensevi
a quele mane calo∫e
dei me veci.
Quante volte i le jo
'ncaregade de sasi
per fa i grumasi?

E quante volte
i jo spacà
le grote dure
per fà le mure?

E mi vardevi!
E mi vardevi!
Sun quei travi suti
'npicade come prisuti
ancora doi conche.

Ma queste, jera lustre e bele,
color de le pele,
perché i me veci,
i le salveva via,
solo per netà la olia.

E mi vardevi,
e mi vardevi!
E pensevi.

E mi pensevi ancora
A quele mane calo∫e;
Ma quanto le jera opero∫e?

E mi le vardevi,
E mi le vardevi …

El fogoler

Là 'n me∫o
ala cu∫ina
∫ota 'l mur maestro
el fogoler.

E ∫ora
'na napa
duta negra de fumo.

Sul fogoler
un soco,
pien de bronse
che ardo.

E 'ntorno, quatro veci
che conta storie.
E mi?
Co' la schena jasa
strento
tacà me nono.

di Lino Capolicchio

Inverno

∫bato el barcon de camera
devi ∫i saralo co' la girandola.

Vardi fora! Xe duto gri∫o
ghe vol vistise e ∫i contro la bora.

Cajarò la nio ncora
gnanche un sion ∫gola.

Ma rento el fogoler se scaldaremo
e sul soco se sentaremo.

La noto de Nadal vignarò
e el campanon a me∫anoto batarò!

Odor de fen

Co 'l sol se alseva
me tocheva ∫i a lera
a 'ngrumà la se∫arela.

Despoi 'na longa caminada
finalmente rivevi 'n contrada.

La me nono me speteva
e 'nsembro se lavoreva.

Co 'l sol caleva,
e 'l cuculo canteva,
mi tornevi a ca∫a
ola che me speteva la mana∫a.

di Noemi Demori

TRA PITTURA E SCRITTURA IL PASSO È BREVE

Io non scrivo,

descrivo il mio immaginario

e il segno diventa parola.

Da bambino volevo fare il pittore ma mia madre avrebbe voluto che diventassi musicista come tutti i suoi parenti di Dignano. Coloro che, prima del 1945, frequentavano il negozio di generi alimentari di mio padre forse ricorderanno un bambino intento a esprimere la sua innocente creatività, quella più vera, quella più spontanea, quella che fa di ogni bambino un piccolo Matisse e che in seguito gli insegnanti stravolgono insegnandogli il disegno canonico. Ricordo che passavo parte del mio tempo a scarabocchiare con il lapis su fogli di carta; proprio quella carta che serviva a papà per avvolgere la merce.

La mamma, che mi osservava perplessa scuoteva il capo e, a chi mi faceva i complimenti, sbottava: *"...ma che arte d'Egito, piutosto me par che 'sto picio buta strambo, invese de sonar el fa pupoli…"*.

Mio nonno, il vecchio Piero *Gabriel*, il patriarca della famiglia, comprendeva perfettamente la mia passione per la pittura e mi incoraggiava a non mollare, ma soprattutto mi sollecitava a perseguire con tenacia nelle mie scelte. Un giorno il maestro Andreani assegnò alla sua scolaresca il compito di disegnare uno scorcio del paese: un porticato, un ballatoio, la spina.

E poiché mio nonno mi aveva insegnato di pensare in grande, il mio dipinto doveva comprendere l'intero paese. Ma per farlo compiutamente dovevo salire in cima alla torre campanaria per godere la miglior vista di Gallesano.

Ma come fare ad accedere al campanile? Il vecchio sagrestano Costante *furlan* era il solo a custodire le chiavi e chi poteva usarle era "*Nane delle corde*", il campanaro.

Per acquistare un sigaro "toscano" che gli sarebbe bastato per l'intera giornata, Nane aveva l'abitudine di venire tutte le mattine nell'Appalto (Rivendita di sali e tabacchi) della zia Minighina, nella bottega di mio padre. Un giorno mio nonno attese con pazienza l'arrivo del buon Nane e trattò direttamente con lui, perorando la mia causa di voler ritrarre l'intero paese dall'alto del campanile. In cambio di un toscano "stravecchio", il campanaro avrebbe dovuto prendersi la responsabilità di condurmi per mano e farmi salire le scale pericolanti che conducevano alla sommità della torre campanaria; aspettare che io disegnassi il mio capolavoro e riportarmi sano e salvo a casa.

Non ricordo bene come riuscì la mia prima esperienza artistica dal vero, ma la soddisfazione di essere salito dove solo pochissimi gallesanesi erano arrivati durante la loro vita terrena, mi riempì d'orgoglio al punto che, dopo oltre mezzo secolo, riprovai le stesse emozioni nello scrivere il mio romanzo: "*Nascinguerra*". Questa volta disegnando il mio personalissimo Gallesano non con la matita ma con le parole.

Dall'alto quel piccolo paese appariva come una bella addormentata, posata su un pianoro contornato da avvallamenti, lievi pendenze e dolci colline. Le due strade sterrate che lo attraversavano incrociandosi digradavano sinuosamente verso il mare scomparendo in una alternanza di prostimi e graie.

Da lassù si poteva ammirare la vecchia provinciale che andava verso Pola. La via sembrava una gigantesca serpe bianca, attorniata da oliveti, vigne, pascoli estesi e campi coltivati delimitati da muretti a secco. Come la gran parte dei comuni della bassa istriana, anche Gallesano vantava origini antichissime e ogni sua pietra aveva una storia da raccontare.

Le sue case si ammassavano austere, uguali e monotone, quasi orgogliose delle loro linee architettoniche povere ed essenziali. Erette con i muri esterni in pietra bianca d'Istria, si accatastavano le une alle altre quasi a sorreggersi. L'insieme formava un dedalo di calli, di porticati, di ballatoi e di cortili spesso con al centro la caratteristica cisterna. Un labirinto di abitazioni disposte ad arte, nel rispetto di un piano regolatore mai programmato e realizzato bandendo ogni orpello. La spartanità era la regola primaria, che non si conciliava necessariamente con l'ordine, ma piuttosto con la funzionalità severa delle cose pratiche e necessarie alla vita di tutti i giorni. Lì più che altrove la bellezza si vestiva di semplicità e ogni più piccolo spazio, inserito in un contesto intricato come una ragnatela tessuta da un ragno sapiente, aveva la sua ragione d'essere.

Le risorse vitali del paese ruotavano intorno a quattro punti cardine: la mietitura, la vendemmia, la raccolta delle olive e l'uccisione del maiale. Tutto avveniva secondo una sequenza di riti e di tradizioni, indispensabili per la sopravvivenza delle popolazioni contadine nella prima metà del Ventesimo secolo. Avvenimenti ripetuti eseguiti attraverso uno zibaldone festaiolo, scandito dall' alternarsi delle stagioni: calde d'estate, moderatamente fredde d'inverno, spesso ventose. Anno dopo anno la vita del paese scandiva il tempo nell' osservanza delle ricorrenze religiose e nel retaggio di usanze e di costumi tramandati per generazioni, rispettando la natura, onorando la famiglia, i vecchi e i morti, in un ordine prestabilito e sancito da un codice morale mai scritto, ma rispettato da tutti.

Nel cuore di Gallesano la vita scorreva senza emozioni, come se le ore non passassero mai. Inventarsi il tempo non era facile. Solo le comari con le loro chiacchiere, ci riuscivano con grande maestria. Il problema quotidiano più difficile da affrontare era conciliare il pranzo con la cena. Desiderare un piatto di minestra non era proibito, tuttavia durante gli anni di carestia per molti questa aspirazione rimaneva un sogno. E la carestia si presentava periodicamente a causa della scarsità delle precipitazioni. L'intera zona era alla mercé di un equilibrio idrogeologico sempre precario, quasi che il buon Dio decidesse di premiare o punire gli uomini a seconda dei loro peccati.

di Piero Tarticchio *Gabriel*

INDICE

1. Editoriale
di Luana Moscarda Debeljuh

2. Il coro della CI di Gallesano
di Paola Valente

3. Le uscite dei gruppi culturali della CI di Gallesano
di Piero Demori

4. Il Comitato Locale di Gallesano compie un anno
di Nevio Matticchio

5. Lo stradario di Gallesano
di Corrado Ghiraldo

6. Concorso Internazionale di Fisarmonica negli USA:
il terzo posto a Robi Simonelli!
di Matija Drandić

7. Riti ed usanze
Il rito del matrimonio nella Gallesano del passato (parte II)
di Luana Moscarda Debeljuh
I proverbi gallesanesi riguardanti l'aspetto fisico
di Eliana Moscarda-Mirković

8. Pensieri e poesie
a cura di Sinaida Perković Matošević e Cinzia Leonardelli Laikauf

9. Storia
La chiesa di "San Zusto"
di Corrado Ghiraldo
Il segreto della tessitura
Renato Tarticchio parla del *teler* dei *Gabriei*
di Gianfranco Ghiraldo

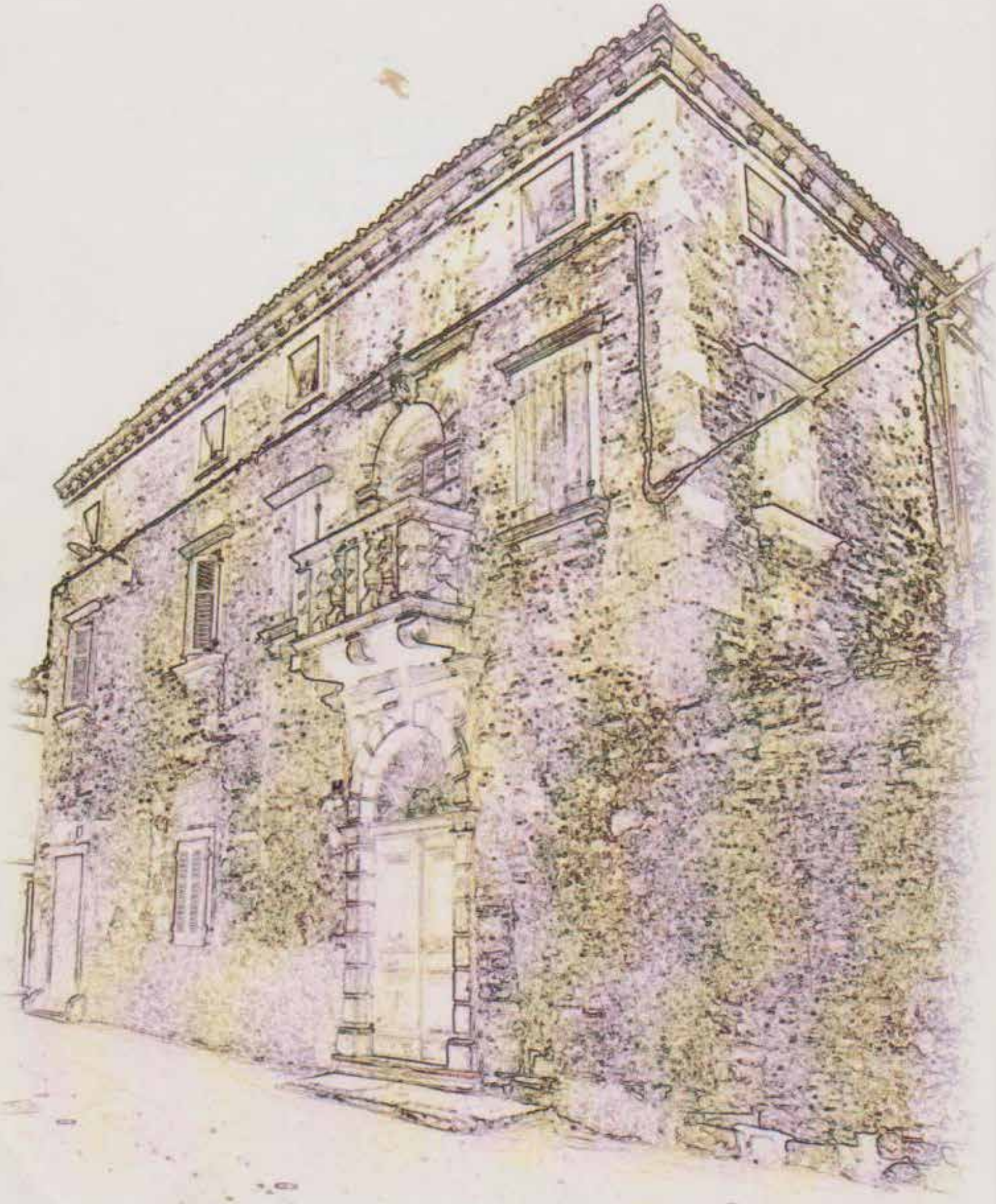
10. Flora e fauna
La sorbola
di Teo Banko
El manſo
di Teo Banko

11. Piatti tipici
Le tripe de agnel
di Lorena Moscarda
Degustazione dei piatti tipici gallesanesi:
ospite il presidente della Regione Istriana Ivan Nino Jakovčić
di Matija Drandić

12. Curiosità
La levatrice di Gallesano
di Lorena Moscarda

13. Poesie
di Marino Leonardelli, Lino Capolicchio e Noemi Demori

14. Tra pittura e scrittura il passo è breve
di Piero Tarticchio *Gabriel*



Corrado