

FINALMENTE SAN VITO

La gioia di ritrovarci e crescere

Di Franco Papetti

“La casa è dove si trova il cuore”,

disse duemila anni fa lo scrittore e scienziato Gaio Plinio Secondo, conosciuto come Plinio il Vecchio. Ho riflettuto molto su questa frase che trasmette un concetto semplice

e coinvolgente ovvero che la casa non è solo un luogo fisico fatto di mattoni, muri e di un tetto ma anche un impasto di emozioni e pulsioni che affondano nel nostro essere più profondo, il luogo dove ci sentiamo sicuri, dove troviamo la nostra dimensione ideale, dove

abbiamo creato un ambiente a cui siamo emotivamente legati, un sentimento, anzi un insieme di sentimenti che non muoiono mai.



Tre “Mule” fiumane in viaggio verso la loro città per onorare San Vito.



INSERTO
di Cucina in Cucina
la fantasia dei sapori

RINNOVATE UNA VOLTA L'ANNO L'ISCRIZIONE DI € 25,00 ALL'ASSOCIAZIONE FIUMANI ITALIANI NEL MONDO - LCFE IN MODO DA POTER CONTINUARE A RICEVERE LA VOCE DI FIUME

IL 5 PER MILLE ALL'AFIM - Gentili lettori, l'AFIM è diventata un'Aps per cui, nel momento in cui presenterete la denuncia dei redditi, RICORDATEVI di scrivere nell'apposita casella del 5 per mille "ASSOCIAZIONE FIUMANI ITALIANI NEL MONDO/LIBERO COMUNE DI FIUME IN ESILIO" C.F. 80015540281. Grazie



Per quanto appena detto, noi esuli fiumani, pur vivendo altrove, ci sentiamo a casa solo a Fiume. Da oltre tre decenni torniamo a Fiume, magari una volta all'anno. Lo facciamo, nella prima parte dell'anno, nella ricorrenza di San Vito cercando di rinnovare un desiderio infinito che continua ad esistere nel nostro intimo dimostrando un legame indissolubile con ogni pietra, ogni strada, ogni piazza, ogni squarcio della città e del nostro mare. Il 15 giugno si torna, quindi, non solo per celebrare il Patrono San Vito insieme a San Modesto e Santa Crescenzia (almeno noi non vogliamo dimenticarli) ma anche per rinnovare il legame con la città del cuore, con la tradizione, con gli avi, con la storia perduta. Da sempre San Vito è stato un giorno importante da quando siamo ritornati per rinfocolare questo grande legame indissolubile. È stato nel 1991 il primo ritorno a Fiume, dopo anni di separazione dovuta alla guerra fredda, con una celebrazione solenne in italiano nella chiesa di San Vito dove Oscarre Fabietti poté rivolgersi ai fiumani esuli presenti ed ai fiumani rimasti con un discorso di riconciliazione, che riscosse unanimi consensi e commozione e poi con l'incontro mondiale "Sempre Fiumani" che si svolse dal 14 al 16 giugno del 2013, dove gli esuli si incontrarono, venendo da ogni parte del mondo, in una festa collettiva indimenticabile; fino ad allora avevamo partecipato a San Vito e agli eventi della città e della Comunità in vario modo, quella volta però non avvenne come

ospiti, bensì per la prima volta in qualità di coorganizzatori unitamente alla Comunità degli Italiani ed in collaborazione con il Comune di Fiume.

Gli anni che si sono succeduti hanno visto il nostro ritorno con una sempre più stretta collaborazione con la Comunità degli Italiani di Fiume condividendone tutti gli aspetti, consapevoli che la riunione dei fiumani italiani era quanto si erano auspicati i nostri genitori e nonni ricostituendo una comunità legata in maniera indissolubile da storia, cultura, usi e tradizioni, un unicum che noi chiamiamo fiumanità, che nonostante gli anni trascorsi continua ad esistere.

Ci saremo anche quest'anno il 15 giugno, per la festa di San Vito e della città. Pregheremo insieme durante la Santa Messa in italiano nella nostra cattedrale di San Vito, con il coro dei "Fedeli fiumani" e la viola di Francesco Squarcia; saremo insieme nello straordinario "Festival delle Canzonette fiumane" e alla gita che abbiamo organizzato sull'Isola Calva. Poi una serie ampissima di eventi che potete vedere in dettaglio nel programma all'interno del giornale, che ci vedranno ancora insieme a palazzo Modello e per le vie della città.

Fiumani nella letteratura

Nel lontano 2020, prima della terribile pandemia, abbiamo iniziato un progetto che si prefiggeva l'obiettivo di rafforzare il nostro ritorno

culturale ed intellettuale a Fiume. Per raggiungere questo fine abbiamo previsto un piano quadriennale basato sulla pubblicazione o ripubblicazione di opere di grandi scrittori fiumani presentandoli in un cofanetto sia nella versione italiana che in quella croata e approfondendo vita e opere degli stessi in importanti convegni internazionali con autorevoli relatori; il comune di Fiume oltre a darci il patrocinio ci ha messo a disposizione la sala consigliare con un grande ritorno mediatico.

Sono stati presentati i seguenti autori: 2021. Enrico Morivich "Un italiano di Fiume"

2022. Paolo Santarcandeli "In cattività babilonese"

2023. Franco Vegliani "La frontiera".

Quest'anno nella ricorrenza di Ognissanti, ovvero ai primi di novembre 2024, presenteremo il più grande scrittore fiumano della minoranza italiana rimasta a Fiume, Osvaldo Ramous con vari suoi racconti ancora inediti sia in italiano che in croato grazie alla generosità di Gianna Mazzeri Sankovic, curatore dell'opera di Ramous.

Il 17 giugno ci è stata data la possibilità di evidenziare questo nostro progetto all'Istituto italiano di cultura di Zagabria in un convegno che porterà i nostri scrittori fiumani e le loro opere nella capitale croata dandoci anche l'opportunità di far conoscere maggiormente cosa ha voluto dire la presenza italiana nei secoli a Fiume, la tragedia alla quale è stata sottoposta la componente italiana dopo la Seconda guerra mondiale con l'esodo quasi totale e la trasformazione da maggioranza a minoranza di coloro che rimasero, la distruzione di un mondo multi-etnico consolidato nei secoli. Ma anche la trasformazione del territorio e delle opportunità dopo l'allargamento di Schengen alla Croazia. Momenti che fanno riflettere ed agire con un unico corpo comunitario.

Fiume giovani

È sui giovani che cerchiamo di incidere con questi progetti coinvolgendoli ed interessandoli con l'obiettivo di trasmettere loro il nostro testimone. I giovani di oggi sono molto diversi da quelli che eravamo noi alla loro età; sicuramente più





ricchi, più tecnologici, più colti con un approccio al mondo che li circonda forse più egoistico e meno disincantato, sempre pronti a cogliere il "carpe diem" oraziano comunque e in ogni momento. Credo, tuttavia, che siano anche disposti ad ascoltare, sapere, conoscere e quindi sono sicuro che siano sensibili alle loro radici e tradizioni dei loro genitori e nonni, alla storia passata che bene o male li ha coinvolti e plasmati. Interfacciarci con il mondo dei giovani è diventato uno degli obiettivi prioritari che ci siamo posti operando a partire da quelli più piccoli che frequentano le scuole primarie fino ad arrivare a quelli che sono diventati maggiorenne e frequentano l'Università sia in Italia che nella nostra Fiume.

1. CRITICO IN ERBA premio "Ettore Stefani"

L'operazione che facciamo insieme all'ANVGD di Verona procede con un lusinghiero successo da diversi anni, siamo giunti alla diciannovesima edizione.

Sono coinvolte quattro scuole primarie di Fiume: 1) Gelsi 2) Belvedere 3) Dolaz 4) San Nicolò. Coordinate da Gloria Tijan e Melita Sciuca.

Il bando di concorso prevede che i bambini debbano realizzare poesie, disegni o composizioni che saranno valutati da una giuria composta dall'Arch. Emanuele Bugli come responsabile del progetto, Sig.ra Maria Luisa Budicin e dal Liceo delle Scienze umane "Carlo Montanari" di Verona grazie alla collaborazione con Prof. Carlo Bortolozzo.

Il giorno 12 giugno alle ore 17,00 presso la sala grande di Palazzo



Modello della Comunità italiana di Fiume avverrà la premiazione dei 32 vincitori ai quali, in una grande festa di partecipazione di genitori e bambini entusiasti, verranno consegnati i premi consistenti in pratici zainetti, materiale scolastico di vario genere come colori, matite ecc e anche libri per l'infanzia naturalmente in italiano.

2. CONCORSO SAN VITO

La premiazione dei vincitori del premio San Vito, avverrà in occasione delle celebrazioni del Santo Patrono: è organizzato dall'Associazione fiumani italiani nel mondo e dalla Società di Studi fiumani. L' Afim organizza un premio rivolto alle classi dalla I alla VIII e premierà i migliori componimenti scelti tra i seguenti temi:

- 1) Ogni tanto sulla tavola compaiono piatti della cucina fiumana;
- 2) Una gita indimenticabile sul Monte Maggiore. Cosa ho visto, cosa ho pensato;
- 3) Cosa ricordo dei ricordi dei miei nonni.

La Società di Studi fiumani propone, come sempre un premio "Ricerca" indirizzato ai ragazzi del Liceo così strutturato: Il candidato illustri la figura e l'opera scientifica di uno storico scelto tra quelli presenti nell'elenco allegato, prendendo in particolare considerazione i saggi comparsi sulla rivista Fiume, sia nella serie fiumana sia in quella romana. Nell'elaborato – che potrà avere la forma del saggio scritto cartaceo, di una presentazione digitale mediante PowerPoint o di un filmato – dovranno essere sempre indicate in modo esaustivo le fonti utilizzate (libri, saggi e articoli, siti web). Elenco degli storici (in ordine alfabetico) Enrico Burich, Alfredo (Aladár) Fest, Giorgio Radetti, Egisto Rossi, Salvatore Samani, Luigi M. Torcoletti.

3. SCATENA LA FANTASIA

Da tre anni stiamo collaborando con la scuola media superiore (SMSI) coinvolgendo i ragazzi su un premio che ha l'obiettivo di interessarli alla cinematografia italiana e indirettamente alla lingua e alla società italiana. Verranno proiettati alcuni film selezionati e serviranno da stimolo alla realizzazione di opere creative che potranno essere piccoli filmati, disegni o composizioni. Negli anni scorsi il premio ha riscosso un lusinghiero successo tanto è vero che abbiamo anche realizzato a grande richiesta un corso di cinematografia con esperti del settore.

L'ultima edizione che è stata premiata durante la festività di Ognissanti del novembre 2023 ha avuto il seguente esito:





- I. **posto** Nela Butorac ex- allieva della quarta classe scientifica per il film "Perfetti sconosciuti" di Paolo Genovese;
- II. **posto** Leonardo Flandia e Oliver Vlaškovac allievi della quarta classe scientifica per il film "Nostalgia" di Mario Martone;
- III. **posto** Katarina Matijević allieva della terza classe scientifica per il film "Perfetti sconosciuti" di Paolo Genovese;
- IV. **posto** Debora Scalembrà allieva della seconda classe scientifica per il film "Smetto quando voglio" di Sidney Sibilia;
- V. **posto** Lara Gerbaz allieva della seconda classe scientifica per il film "Smetto quando voglio" di Sidney Sibilia.

La giuria è stata composta dalle professoressse Ingrid Burić e Melita Sciucca oltre naturalmente alla nostra partecipazione.

Quest'anno i film che abbiamo consegnato che dovranno essere di ispirazione per i ragazzi sono:

1. Le 8 montagne, scritto e diretto da Felix Van Groeningen e Charlotte Vandermeersch;
2. Settembre, diretto da Giulia Steigerwalt;
3. Il primo giorno della mia vita, diretto da Paolo Genovese;
4. L'ombra di Caravaggio, diretto da Michele Placido;
5. Il signore delle formiche, di Gianni Amelio.

4. BORSE DI STUDIO "Guido Brazzoduro"

Abbiamo voluto dedicare un ricordo

a Guido Brazzoduro che per venti anni ha guidato come Presidente la direzione della nostra Associazione. Premieremo le tre migliori tesi di laurea della Facoltà di Filosofia dipartimento di italianistica che abbiano come oggetto la città di Fiume. Su indicazione della Direzione del Dipartimento di Italianistica riconosceremo un premio di € 500 ciascuno ai tre studenti meritevoli.

5. BORSE DI STUDIO "Egone Ratzenberger"

Per ricordare Egone Ratzenberger un fiumano che ha lottato da sempre per la nostra fiumana ed è stato il promotore di questo premio che nella sua esperienza diplomatica ha avuto sempre un grande riscontro nel dare delle borse di studio presso università italiane; abbiamo previsto di concedere due borse di studio di € 2500 per corsi di estivi di perfezionamento della cultura e lingua italiana presso l'Università degli studenti di Perugia.

Le vincitrici sono state Lana Ćato. e Lucija Majetić che nel mese di luglio 2024 saranno ospiti della città umbra.

6. STUDENTI DI PERUGIA

Un altro dei nostri obiettivi è stato sempre quello di sensibilizzare ragazzi italiani alla nostra città e alla nostra storia. Quest'anno abbiamo coinvolto il Liceo Classico Annibale Mariotti di Perugia.

Il 15 febbraio in occasione del "Giorno del ricordo" alle ore 10 al Teatro della Sapienza di Perugia (via della Sapienza-Centro storico), e

stato messo in scena lo spettacolo "Autodafè di un esule. Viaggio in Istria". Una rappresentazione del Teatro di Sacco, testo di Diego Zandel, per l'interpretazione di Roberto Biselli e accompagnato musicalmente da Mirco Bonucci. A questa rappresentazione teatrale che ha completamente entusiasmato i giovani presenti è seguito un viaggio d'istruzione che ha portato 100 giovani liceali di Perugia a Fiume per un approfondimento. Accolti a Palazzo Modello sono stati tratti una mattinata dalla Presidente della Comunità italiana Melita Sciucca che ha cercato di trasmettere sia la particolare storia nostra città multietnica sia la operatività della minoranza italiana, poi è seguita una visita dei luoghi più rappresentativi della cultura e della storia di Fiume. Il 29 maggio continuerà il percorso didattico con un incontro nella sede scolastica di Perugia dove approfondiremo curiosità, dubbi, percorsi ulteriori di analisi sul confine orientale e sulla nostra storia di esuli.

5 PER MILLE

A tutti i soci AFIM, vogliamo ricordare che è possibile anzi è necessario sostenere l'Associazione fiumani italiani nel mondo (AFIM)-Libero Comune di Fiume in esilio (LCFE) e quindi anche "La Voce di Fiume" con il 5 per mille. Sul modello 730-1 per la dichiarazione dei redditi 2023, al punto «Scelta per la destinazione del cinque per mille dell'IRPEF», scrivere il codice fiscale:

AFIM-LCFE Aps **80015540281**.





Programma definitivo per San Vito 2024 a Fiume

Martedì 11 giugno

ore 18.00: Arrivo del pullman da Torino e tappe intermedie anche per chi arriva da altre città e vuole unirsi alla comitiva, all'hotel Continental. Chi non alloggerà in albergo potrà scendere in piazza Scarpa.

ore 20.30: Cena a base di pesce alla Konoba "Fiume" (30 €, sono gradite le prenotazioni).

Mercoledì 12 giugno

ore 11.00: Nell'Aula Magna del "Liceo" italiano Premiazione del concorso letterario "San Vito".

ore 15.00: Incontro col sindaco di Fiume Marko Filipovic

ore 17.00: Presso la Comunità degli Italiani (Palazzo Modello), spettacolo dei ragazzi delle elementari italiane e premiazione del concorso "Critico in Erba".

ore 21.00: In piazza dell'ex Municipio, il grande Festival delle "Canzonette fiumane".

Giovedì 13 giugno

Gita all'Isola Calva (40 € barca e pranzo, più 10 € per chi non è arrivato a Fiume col pullman).

ore 8.00: Partenza da piazza Scarpa col pullman.

ore 9.30: Partenza dall'isola di Veglia col barcone.

ore 11.30: Arrivo all'Isola Calva e sosta di 2 ore con visita guidata per comprendere la storia del luogo di prigionia.

ore 13.30: Pranzo in barca e proseguimento verso l'isola di San Gregorio (campo di prigionia femminile) e sosta di un'ora per visita e spiegazioni in loco.

ore 18.00: Rientro al porto d'imbarco.

ore 19.30: Arrivo in piazza Scarpa.

Venerdì 14 giugno

ore 10.00: Sala delle feste della Comunità degli Italiani, assemblea generale dell' AFIM (approvazione

bilancio e comunicazioni sulle prossime elezioni).

ore 11.00: Sala delle feste, Convegno per i 100 anni della Società di Studi Fiumani.

ore 17.30: Presentazione del libro di Rosanna Turcinovich "Di questo mar che è il mondo", Modera Franco Papetti.

ore 18.30: In comunità, presentazione del libro "Proverbi e modi di dire fiumani" di Rudi Segnan.

ore 19.30: In comunità, degustazione di vini.

ore 20.30: Concerto di Francesco Squarcia nel cortile del Liceo.

Sabato 15 giugno

ore 8.30: Cattedrale di San Vito, messa in italiano.

ore 10.00: In comunità, degustazione gratuita di colazione all'italiana (caffè e cornetto). Conferenza sul caffè.

ore 13.00: Pranzo sociale da Ugor (30 €). Trasferimento in pullman da piazza Scarpa.

ore 17.30: Presentazione de "La Tore" e dell'inserito dedicato ai piatti tradizionali fiumani de "La Voce di Fiume".

ore 19.00: Presentazione del libro "Fiume, polo sud della mitteleuropa" di Ervin Dubrovic.

ore 21.00: In comunità: Spettacolo di Laura Marchig "Nascite e Rinascite" con Laura Marchig e Darko Jurkovic Charlie.

Domenica 16 giugno

Ore 8.00: Partenza del pullman per Torino con tappe intermedie.

Per il pullman chiediamo un contributo di 100 € per l'intero servizio, gita compresa.

Le camere all'hotel Continental costano 100€ la singola e 111€ la doppia.

Tassa di soggiorno 2€ a persona al giorno.

La cena dell'11 e il pranzo del

15 sono facoltativi. Chi non parteciperà dovrà avvertire.

Per informazioni e prenotazioni:

Giuliana Filipovich 3387266747,

Luciana Simonetti 3391100966,

Adriano Scabardi 3331838007



Omaggio il 7 novembre a Pisa Ai sacerdoti esuli fiumani

di Rosanna Turcinovich Giuricin



Nella foto, da sinistra: Franco Papetti, Rosanna Turcinovich, Don Severino Dianich e Diego Zandel. Sotto: Papetti e Zandel con l'Arcivescovo Giovanni Paolo Benotto.

Seconda decade di aprile, il sole a picco, un gruppo di fiumani per le strade di Pisa deciso ad incontrare un testimone importante della propria storia. Non è sempre facile la via da prendere: se fermare la memoria agli anni tra le due guerre mondiali, al dopoguerra o considerare come parte della storia di un popolo disperso anche ciò che è successo dopo, nell'esodo e fino ad oggi. Tutti momenti irrinunciabili e tutti da salvare. Con religioso rispetto. Il gruppo concorda sulla risposta. Perché a Pisa? Per incontrare don Severino Dianich, il famoso teologo, dopo una doverosa premessa. Lasciata Fiume nel 1947 Monsignor Ugo Camozzo, ultimo vescovo italiano di Fiume, divenne arcivescovo di Pisa – eletto dopo un periodo d'attesa al Seminario di Venezia. Siccome considerava Fiume sua città d'elezione (era nato a Milano), fece sapere ai parroci esuli, ormai sparsi in tutta Italia: "Sono a Pisa, se verrete

sarò felice di potervi ospitare... perché qua ghe xe bisogno de integrazioni ministeriali, quindi voi che se seminaristi vegni e che vegni anche i preti, quei che xe già in servizio". Una frase raccolta dalla testimonianza di Monsignor Egidio Crisman, "fiuman patoco", prima che ci lasciasse qualche anno fa. Amava esprimersi proprio così, mescolando lingua a dialetto, come avranno fatto molti dei preti che raggiunsero Monsignor Camozzo. Ma quanti erano? Sempre Monsignor Crisman: "Si mossero i vecchi canonici del Duomo di Fiume, che arrivarono intenzionati a dare quello che erano in grado di dare. Noi giovani intanto, terminati gli studi, fummo consacrati da Camozzo, eravamo un bel gruppo di preti, compresi i 'veceti', 25 circa, tutti fiumani". Ci fece avere anche un elenco che consultiamo con don



Dianich: Giovanni Cenghia, Clemente Crisman, Egidio Crisman, Alberto Cvecich, naturalmente Severino Dianich, Vittorio Ferian, Gabriele Gelussi, Floriano Grubesich, Mario Maracich, Rino Peressini, Fulvio Parisotto, Giuseppe Percich, Oscar Perich, Ariele Pillepich, Francesco Pockaj, Antonio Radovani, Giovanni Regalati, Aldo Rossini, Arsenio Russi, Janni Sabucco, Giovanni Slavich, Giacomo Desiderio Sovrano, Giuseppe Stagni e Romeo Vio, da Veglia Mario Maracich. Giovanni Paolo Benotto, attuale

arcivescovo di Pisa, li ricorda con particolare affetto: "Li chiamavamo i 'pretich' per questi loro cognomi così particolari", racconta con affetto. S'intuisce che anche il loro italiano fosse diverso, non era certo il toscano dei pisani e qualche parola del dialetto fiumano, qua e là, emergeva curiosa e dispettosa.

Lo immaginiamo, quasi con commozione, mentre ci si appresta a raggiungere il luogo in cui vive, in una bella dependance nel giardino di una casa di riposo gestita dalle suore nel centro di Pisa, don Severino Dianich. "Vi sta aspettando", ci accoglie così una suora. E' alla sua scrivania, sorridente e cordiale, la simpatia reciproca è immediata. Franco Papetti e Diego Zandel illustrano il nuovo corso dell'Associazione Fiumani italiani nel Mondo, si parla della Voce di Fiume che don Dianich segue con interesse. Si ricorda tutti insieme l'esodo da Fiume, ognuno con delle reminiscenze particolari. "Ero solo un ragazzo – racconta don Severino – quando nel 1940 ci fu la dichiarazione di guerra, dopo pochi mesi avrei iniziato la prima elementare". Don Severino, è stato uno dei seminaristi di Pisa, l'ultimo testimone vivente della schiera di "pretich" fiumani che nelle parrocchie circostanti servirono la comunità con uno slancio che tutti ancora ricordano. Ed è proprio lui, grande teologo, a cercare oggi di far comprendere alla gente, ai giovani in particolare, che il parroco non è una figura intoccabile, è un individuo al quale rivolgersi da pari. Lo ha dichiarato ad un incontro di qualche mese fa. "Secondo me – sottolinea – ha pesato e pesa tuttora molto, anche sui preti giovani, anzi, per loro è perfino accentuata, quella inveterata abitudine per cui il prete è considerato una persona 'diversa', con qualcosa in più di irraggiungibile, perché è una persona sacra. Tutto ciò fa enormi danni, come ho constatato anche durante il convegno nel mio gruppo di lavoro. Due preti africani, ad esempio, hanno raccontato come da loro nessuno mai osa fare una critica ad un sacerdote.

Da noi i preti sono criticatissimi ma sui media, pochissimo invece faccia a faccia...".

Una constatazione che rivela molto sulla modernità del suo approccio

raggiunta in anni di coinvolgimento diretto nel grande e costante cambiamento del mondo che la teologia segue, interpreta, cerca di spiegare e a cui si adegua. Tutto ciò mediato dalla forza della sua personalità, dal fatto di essere estremamente autorevole perché ha il raro dono di andare dritto al nocciolo delle questioni, con poche parole ben indirizzate. Indole fiumana? Sorridiamo, come si trattasse di una battuta, di uno scherzo ma con un consapevole fondamento di verità. La visita procede spedita, ci si sofferma sulla vita dopo l'esodo e gli anni in seminario. Don Dianich ha trascorso molto tempo a Roma, i primi periodi come matricola dell'Università Gregoriana: "in quegli anni – ricorda – era difficile accostarsi alla letteratura teologica di buon livello senza conoscere il francese e il tedesco. Così iniziava un'avventura, sia negli studi che nelle molte esperienze che Roma offriva". E' stato testimone nel corso dei decenni delle grandi trasformazioni della società e della chiesa, sin da quel concilio dell'ottobre 1962 che ricorda nel suo libro "Troppo breve il mio secolo". A leggerlo tutto d'un fiato perché avvincente, ci si accorge che avrà bisogno di essere ripreso in mano e analizzato a più riprese perché contiene verità difficili da raggiungere seguendo la mera informazione. Don Severino, teologo di fama internazionale, è un testimone del secolo breve, ha viaggiato in tutto il mondo godendo di un osservatorio privilegiato, dentro i parametri teologici, con una rara capacità analitica e la possibilità di intravedere cambiamenti e nuove speranze.

E solo dopo molte parole, si svela la vera ragione della visita dell'AFIM a Pisa: il 7 novembre, nella città in cui andarono esuli il vescovo Camozzo e i 25 religiosi Fiumani si svolgerà un convegno con studiosi di chiara fama, alla presenza dell'Arcivescovo Paolo Giovanni Benotto, dello stesso don Severino Dianich, di Marko Medved storico fiumano, docente di teologia, che sta per pubblicare un volume sull'ultimo vescovo italiano di Fiume, Monsignor Ugo Camozzo, di altri studiosi di Pisa e, dulcis in fundo, dei parrocchiani che conobbero i preti fiumani e che con loro affrontarono



Diego Zandel davanti al busto di Monsignor Camozzo. Sotto: Don Severino Dianich con Franco Papetti.

un lungo periodo di interazione e crescita. Un altro modo di evidenziare l'eccellenza fiumana nel mondo. Al momento dei saluti, gli abbracci di rito, per sottolineare il valore di una giornata incancellabile che ora permetterà di raggiungere nuovi traguardi della memoria, insieme. Il 7 novembre e per tutta la mattinata nella sala del Vescovado messa a disposizione dall'Arcivescovo si svolgerà il dibattito aperto a tutti coloro che vorranno partecipare, per conoscere, per testimoniare, per esserci coscienti che questi momenti di ricomposizione della memoria e delle genti è fondamentale per chiunque: un ritorno dentro la grande famiglia di esuli e rimasti.





Tra i vincitori del “Tanzella” il Fiumano Andor Brakus

di Rosanna Turcinovich Giuricin

Andor Brakus, a destra nella foto, con Franco Papetti e Adriano Scabardi durante l'assemblea AFIM a Fiume.



Tra i vincitori del premio Tanzella di quest'anno anche il nostro Vicepresidente Andor Brakus per le sue poesie nel famoso libro pubblicato con accluse le opere pittoriche di Simone Mocenni. Titolo del volume che si aggiudicato il primo premio nella categoria Prosa e poesia, “Amore Rabbia Malinconia”. A ritirare il riconoscimento è stato il presidente AFIM, Franco Papetti, delegato da Brakus medesimo, all'estero per il suo secondo viaggio intorno a mondo a bordo di una nave crociera. Ma era presente con i suoi scritti e le foto inviate via internet, attento ad ogni bella suggestione suggerita dai partecipanti alla cerimonia di Verona.

“ In attesa del rientro a casa di Brakus, è stata per noi l'occasione di ragionare con la presidente del Concorso stesso, Loredana Gioseffi, la cui vicenda familiare è un'altra importante testimonianza sull'esodo della nostra gente da Istria, Fiume e Dalmazia. Ecco quanto ci ha raccontato. ”

“Mio padre Giuseppe insegnava a Brioni quando in classe entrarono gli agenti della polizia segreta jugoslava, la famigerata OZNA, e frugando nell'armadio trovarono la bandiera italiana piegata e ben riposta, la gettarono nell'immondizia e se ne andarono. Mio padre la ripescò, era la sua bandiera, non pretendeva di esporla ma neanche di farle fare una fine così disonorevole e la risistemò nell'armadio. Gli agenti tornarono per controllare ed egli dovette fuggire dalla finestra. Lo soccorse un pescatore che lo portò a Fasana dove non si sarebbe potuto salvare, ormai il suo destino era segnato. Era il 1946, raggiunse Verona e da allora siamo qui...” E' quanto ci racconta Loredana Gioseffi, Presidente del Premio “Loris Tanzella”, sin dalla sua istituzione nel 2001. “Ne sentivamo il bisogno, una socia istriana dell'ANVGD volle dedicarlo a suo marito, il Generale Tanzella che s'era appassionato alla nostra storia spendendosi con grande slancio per la causa dei giuliano-dalmati”. Il premio assoluto di questa edizione è andato al libro di Paolo Scandaletti sulla vita di Ottavio Missoni. Ritirato dal figlio Luca, “un momento veramente intenso” spiega la Gioseffi. Ci vorrà un po' di tempo per sedimentare tutte le emozioni

suscitate dagli incontri nel corso della cerimonia che gode del sostegno del Comune di Verona, in modo specifico dell'Assessorato Politiche giovanili e di partecipazione, Pari opportunità, Innovazione, Memoria Storica e Diritti Umani presieduta da Jacopo Buffolo presente alla manifestazione, che segue da vicino l'evolversi del premio e di tutte le iniziative riguardanti il Giorno del Ricordo. “Nei primi anni è stato difficile testimoniare la nostra presenza - ricorda la Gioseffi - fino all'istituzione del Giorno del Ricordo che ha spalancato le porte ai nostri racconti. Per tanto tempo mio padre, mancato a 99 anni è andato nelle scuole a raccontare la sua vicenda di esule roviginese, sposato con una dignanese. Gioseffi e Biasiol sono i cognomi dei miei genitori, riassumono una parte importante della storia dell'Istria e lo spirito stesso del premio dedicato a opere letterarie sulle vicende delle terre di Istria, Fiume e Dalmazia, per mantenerne intatta la memoria ma anche per stimolare ricerca e conoscenza”. **Lei è sempre stata coinvolta nell'associazionismo?** “Finché insegnavo letteratura nelle scuole era più difficile seguire da vicino l'ANVGD ma raggiunta la quiescenza è iniziata una importante



stagione di attività diretta. Il premio mi assorbe moltissimo nella pubblicazione del Bando, la selezione dei lavori pervenuti, la cerimonia medesima. Nei primi anni il premio era sostenuto dai progetti ministeriali previsti dalla legge 2001 per le attività delle associazioni degli esuli ma poi è stato il Comune di Verona a farsi carico delle spese e ad appoggiarci in toto per la sua realizzazione, ne andiamo veramente fieri”.

Chi partecipa al premio?

“Tutti gli autori che hanno avuto modo di pubblicare un libro che parla di noi. Per queste persone il premio è una palestra di confronto ma anche di visibilità. La lista dei premiati è sempre molto lunga anche perché cerchiamo di incoraggiare chi ha la passione per la ricerca, per la scrittura, per l’arte”.

Il suo rapporto con Rovigno?

“Le nostre radici sono lì, ci torniamo ogni volta che è possibile, come a Dignano. Spesso ripenso al fatto che siamo cresciute noi sorelle, lontano dai nonni materni, li abbiamo conosciuti che eravamo già grandicelle e le nostre visite duravano poco per costruire un rapporto più profondo che quindi è fatto di sensazioni, emozioni forti. A nostro padre abbiamo promesso di non mancare mai ai Raduni dei rovignesi il 16 settembre di ogni anno a Rovigno, per onorarne la memoria, la festa di S. Eufemia, per incontrare la gente. Le foto di gruppo scattate sul sagrato della chiesa dopo la messa raccontano un percorso intenso di affetti, rapporti, riflessioni sullo strappo ed i ritorni. E lo dobbiamo a nostro padre che fino a 96 anni non è mai mancato a questi appuntamenti. Non soltanto, ha fatto pure testimonianza nelle scuole. Per la sua intensa attività è stato insignito del Cavaliere dal presidente Sergio Mattarella”.

Un’attività che lei continua?

“Quest’anno ho incontrato 26 classi, 500 alunni, 40 insegnanti. Ho seguito i successi di questi ragazzi, una scuola ha vinto il premio Giorno del Ricordo ed è stata convocata al Quirinale. Sono grandi soddisfazioni”.

Il Giorno del Ricordo ha cambiato veramente l’associazionismo?

“Assolutamente, tutto è diventato



Consegna del premio Tanzella al libro di Andor Brakus: in piedi Loredana Gioseffi e Franco Papetti che ha ritirato il riconoscimento.



Foto di gruppo per giuria, premiati e ospiti.

più facile per genti disciplinate e ligie come noi, avere finalmente l’appoggio dell’ufficialità ha aperto tante porte, ci ha incoraggiati ad osare, ad uscire dai silenzi di tanti decenni. Si organizzano cerimonie ma soprattutto eventi culturali e si svolge tanto lavoro con i giovani”.

Anche suo padre ha continuato ad insegnare dopo l’esodo?

“E’ andato a lavorare nelle ferrovie. Sopravvivere era prioritario. Una sorella era già nata in Istria quando è dovuto fuggire, noi siamo venute dopo, a Verona, ma siamo anche profondamente istriane per ciò che i nostri genitori ci hanno tramandato. Tornare a Dignano o a Rovigno è sempre bello. Mio padre aveva una piccola barca a Stoia, nel comune di

Pola, era un modo per vivere quella parte di esistenza che avremmo voluto se la storia non ci avesse travolti tutti. Anche il premio lo è con la sua cerimonia che ci fa stare insieme dando a tutti la parola, spesso sentiamo affermare che: ogni nostra storia è un romanzo”.

Alla cerimonia erano presenti i massimi esponenti dell’associazionismo degli esuli, da Renzo Codarin dell’ANVGD, a Franco Papetti dell’AFIM che ha ritirato il premio conferito a Andor Brakus per la poesia, a Giorgio Tessarolo vicepresidente dell’Associazione delle Comunità istriane di Trieste anche vincitore del secondo premio per la poesia e poi presidenti di Comitati e Società di studi.



IL COMMENTO

“Italiani fascisti” binomio che indigna

di Franco Papetti

E ci risiamo!
Ancora una volta affiora purtroppo questa equivalenza italiani uguale fascisti...
Già nel settembre 2023, in occasione della mostra a Fiume composta da 40 pannelli intitolata “I campi di concentramento italiani nel litorale croato 1941-1943” avevamo duramente criticato, e con noi le autorità della Comunità degli Italiani di Fiume, che fosse più corretto intitolare la mostra “Campi di concentramento fascisti” e superare questa equivalenza che purtroppo ancora persiste sottotraccia di tutti gli italiani sempre e comunque fascisti.

“ Questa volta a cascarci è Robert Ferlin, giornalista di Radio Fiume, che il 3 maggio in occasione della “Giornata della liberazione” della città se ne è uscito con una dichiarazione che incitava a mettere a mezz’asta la bandiera italiana equiparando la bandiera italiana al fascismo facendo quindi lo stolto parallelismo che denunciamo.”

Quanto detto da Ferlin pecca di superficialità e sicuramente di insensibilità. Essere italiano non vuol dire essere fascista, e basta! L’Italia ha pagato duramente l’insensata guerra di aggressione fascista riscattandosi

con una guerra civile di liberazione, anche dal fascismo, che ha portato tutti i partiti antifascisti a fondare la Repubblica italiana con valori di democrazia e libertà che sono alla base della nostra costituzione. Al signor Ferlin voglio ricordare che furono 40.000 gli italiani che combatterono in Jugoslavia con le armate partigiane e parteciparono alla liberazione di Belgrado e di Zagabria senza dimenticare il battaglione partigiano “Pino Budicin” che in Istria combatteva con il tricolore italiano essendo formato da connazionali. E se non bastasse a ciò va aggiunto che i giuliano-dalmati pagarono il contributo più alto alla guerra perdendo tutto: precipitati nelle foibe o costretti ad un disastroso esodo che li ha portati per sempre lontano dalle loro terre natali dove avevano vissuto da sempre in pace con altre popolazioni. Ricordo che sono numerosi i fiumani che combatterono il fascismo: lo si evince scorrendo le lapidi e visitando i monumenti a Cosala o lungo la strada dell’ex zona industriale, consigliamo al signor Ferlin di farsi una passeggiata per rendere loro omaggio. Questa è storia. Noi non abbiamo mai equiparato i croati ai feroci ustascia di Ante Pavelić, fedeli alleati sia dei fascisti che dei nazisti. Per l’Italia, paese fondatore dell’Unione europea, la Croazia è un paese alleato e amico che ha voluto in Europa e poi successivamente in Schengen, con la quale condivide un percorso europeo di libertà e democrazia nel quale il rispetto reciproco e nei confronti delle minoranze è alla base del grande progetto europeo. Le massime autorità della minoranza italiana in Croazia hanno reagito con un comunicato stampa alle frasi

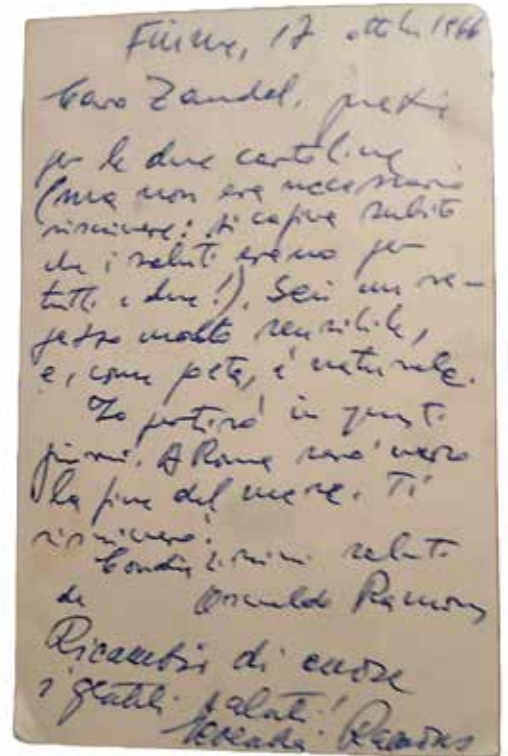


offensive di Ferlin, così hanno fatto intellettuali impegnati. Come Presidente dell’Associazione Fiumani italiani nel Mondo condivido e ribadisco la mia solidarietà alle forti prese di posizione da parte del Presidente dell’Unione Italiana Maurizio Tremul, Presidente della Giunta dell’unione Italiana Marin Corva, dal Presidente del Consiglio della minoranza italiana Mauro Graziani, della Presidente del Consiglio della minoranza nazionale italiana per la città di Fiume, Irene Mestrovich, della Presidente della Comunità degli italiani di Fiume Melita Sciucca, del giornalista Ivo Vidotto. Apprendiamo, prima di andare in stampa che il Ferlin, chiamato in causa, ha tentato delle scuse, che poco hanno convinto i Fiumani, chiaramente l’atteggiamento di sfida permane, assurdamente e speriamo circoscritto.



Corrispondenza con Ramous: la undicesima lettera

di Diego Zandel

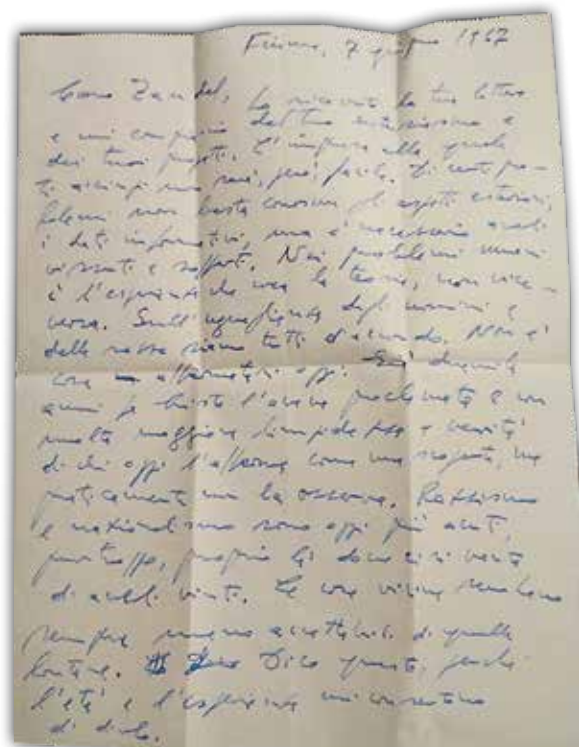


Di Osvaldo Ramous conservo 12, tra lettere e cartoline postali, che erano molto in uso negli anni della mia gioventù. La prima lettera risale al 22 luglio del 1965. Ramous aveva 60 anni, era un uomo con una lunga e dolorosa storia alle spalle, segnata però anche dal successo, come giornalista all'inizio, quindi come poeta e scrittore e intellettuale con incarichi prestigiosi, come la direzione del *Dramma Italiano*, il teatro stabile della minoranza italiana in Istria e a Fiume. Io lo seguivo anche sull'importante rivista italiana "La Fiera letteraria", all'epoca diretta dal commediografo Diego Fabbri e alla quale Ramous collaborava. Io avevo 17 anni, ero un ragazzo che già manifestava la sua passione per la scrittura, alla quale mi dedicavo, dall'età dei 14 anni, scrivendo soprattutto poesie e qualche imberbe

raccontino. Ci separavano due generazioni, ma la sua attenzione verso lo sconosciuto ragazzo quale ero per lui e che gli aveva inviato i suoi primi versi rivelano la generosità dell'uomo verso il quale sarò sempre grato, anche se, come vedremo, a un certo momento i rapporti si interromperanno. La politica si sarebbe messa di mezzo, in conseguenza della febbre ideologica che, con il 1968, avrebbe colto tutti noi giovani.

Ma quella prima e altre successive lettere che accompagneranno la nostra corrispondenza e frequentazione nei due anni successivi alla data di quella sua prima lettera risulteranno essere un proficuo rapporto tra Maestro e allievo.

Nella sua prima lettera, dunque, mi scriveva che aveva ricevuto le mie poesie e che aveva trovato piacere





nel riceverle *"perché nutro un affetto per tutti i giovani fiumani ed istriani, in qualsiasi parte si trovino, che sentono amore per la propria lingua, tanta da dedicarsi con la poesia; e poi perché ho trovato nei suoi versi molta spontaneità e un delicato lirismo"*. Subito dopo avermi fatto gli auguri più fervidi per il mio futuro ha aggiunto: *"Ciò non significa che lei non abbia ancora molto da imparare (Abbiamo tutti, in ogni età, bisogno di ulteriori esperienze e di studi) ma i suoi diciassette anni le aprono tanti orizzonti! Sono convinto che, col talento e la passione che dimostra, saprà trovare la propria strada e saprà percorrerla brillantemente."*

La lettera termina con la raccomandazione di ricordarmi sempre *"della nostra Fiume"*, di tenerlo informato del mio lavoro e, se mi trovo da quelle parti, di farmi vivo. Non mancò di salutare, con me, la mia famiglia.

Nella seconda lettera, del 28 novembre 1965, mi informa di aver ricevuto la mia silloge di poesie d'esordio *"Primi giorni"* e di confermare, dalla lettura, quanto già affermato nella prima lettera.

La terza corrispondenza è una cartolina postale, poche righe in cui si congratula con me *"Bravo Zandel! Ho letto i suoi versi sulla 'Fiera letteraria'. Me ne rallegro e le auguro sempre nuovi successi"*.

La quarta lettera è polemica, ma non con me. Evidentemente avevo mandato delle poesie alla rivista letteraria della minoranza italiana *La battana*, ma dalla quale non mi avevano né risposto né pubblicato nulla. Evidentemente gli chiedevo un aiuto. Ma la risposta di Ramous nei confronti della direzione e redazione de *La Battana* è tranchant. Dopo avermi precisato di non avere *"nessuna relazione con quella rivista, né voglio averne"* aggiunge *"Non mi rammaricherei che non le hanno pubblicato nulla. Io, al posto suo, mi rammaricherei del contrario"*.

Risposta che da sola chiarisce senza appelli quale era il suo atteggiamento più in generale nei confronti dell'EDIT, secondo lui sottomessa al regime comunista, quindi non libera nelle scelte editoriali che, per ciò che doveva rappresentare, cioè la voce della minoranza italiana, si riduceva a un megafono dell'ideologia

dominante.

Con la quinta lettera, del 22 giugno 1966, Ramous passa al più confidenziale *"tu"* precisando *"La mia età me lo consente"*. Si tratta anche della prima lettera scritta a macchina invece che a mano come tutte le altre. Dopo essersi complimentato con me per le mie nuove poesie che gli avevo inviato, aggiunge: *"Tu procedi a passo accelerato. La tua sensibilità poetica si esprime in forme sempre più aperte, efficaci, originali. Mi piace poi la tua volontà di non fermarti in superficie, ma di attingere alla più schietta forza dell'arte: il sentimento umano. Scrivi, scrivi; e ritorna spesso a quello che hai già scritto. Riconsiderare il già fatto e le possibilità di affinamento è il migliore modo per intraprendere nuovi passi"*. Conclude poi sempre con l'invito di andare a trovarlo qualora venissi a Fiume e mi lascia il suo numero di telefono.

Si noti comunque l'attenzione che Ramous pone verso il lavoro di uno scrittore esordiente, in quel caso ancora solamente poeta, ma sarà ancora per poco, preferendo io poi, fatta uscire una mia seconda silloge, rivolgermi alla prosa.

Segue una nuova cartolina postale del 17 ottobre 1966. Quell'estate ero andato a trovarlo nella sua casa di via/ulica Polić Kamov 43. Avevo conosciuto anche la moglie Nevenka, che dopo i saluti di Ramous, aggiunge i suoi, semplicemente *"Ricambio di cuore i gentili saluti! Nevenka Ramous"*.

La settima lettera, del 4 novembre 1966, mi viene inviata da Roma stessa, dove abitavo, nella quale si rammarica di non riuscire a vedermi, anche per *"qualche cenno d'influenza"*, però confida che ci vedremo a Fiume o anche a Roma quando sarebbe tornato, raccomandandosi caldamente di salutare la mia famiglia.

L'ottava lettera, scritta poco più di un mese dopo, è rivolta al giudizio sulle mie nuove poesie, che afferma di aver letto con molto interesse. E anche qui, da Maestro quale era e che tale consideravo, è prodigo di consigli. *"Vedo che sei in una fase di ricerche e di adeguamenti. Persevera e scava nel profondo di te stesso, ed acquisterai, come del resto stai facendo, un'espressione sempre più limpida ed efficace."*

Nei mesi a venire non ci scriviamo, almeno non conservo sue lettere, ma ci devono essere state ed io devo averle perdute, perché nella cartolina postale del 15 agosto 1967 che mi ritrovo, da me contraddistinta con il numero 12, rivela che ci sono state altre tre lettere, che comunque cercherò meglio nei due mie scatoloni di corrispondenza con altri scrittori, Fulvio Tomizza, in primis, che conservo dai preziosi tempi in cui non esistevano le volatili mail inviate tramite computer o smartphone. Evidentemente gli avevo scritto che stavo per venire a Fiume e la cartolina postale numero 12 si limita a invitarmi ad andare a trovarlo. *"Non ho in programma nessun viaggio. Dunque, un cordiale arrivederci"*. Però, se mi mancano le lettere 9 e 10, ho la 11, del 7 giugno 1967, che rappresenta una svolta nei nostri rapporti, seppur in totale amicizia, come poi mostreranno le ultime due lettere di Ramous che conservo e che risalgono al 1968, una del 4 febbraio e una del 2 ottobre, in pratica le lettere numero 13 e 14.

Ma veniamo alla lettera numero 11. I fermenti di ribellione da parte delle nuove generazioni che sarebbero esplosi un po' in tutto il mondo nel 1968 si stavano affacciando alla ribalta con parole d'ordine come *libertà* e *uguaglianza* che la storia ci dirà essere state gridate in ogni epoca. Basti pensare alla terna *"Libertà, uguaglianza, fraternità"* della Rivoluzione francese, risalente al 1789, che, pur aprendo il mondo a una maggiore consapevolezza dei diritti umani e civili, non ha certamente risolto il nodo di una umanità che, nonostante il ripetersi nei secoli di rivoluzioni anche più marcate sul piano di quegli stessi principi - come la Rivoluzione russa del 1917 e le altre, socialiste, avvenute o imposte con la forza nel secondo dopoguerra - hanno in realtà dato sistemi sociali di grande repressione, violenza, e disuguaglianze, dominati da oligarchie che hanno stravolto alle fondamenta gli enunciati con i quali si erano presentate al popolo e a nome del quale si arrogavano il diritto di parlare.

Ma, da giovani - nel contagio e nella ingenuità di esperienze che solo la vita, se vissuta nel pieno



discernimento della realtà, senza falsi schermi ideologici che la obnubilano, ci consentiranno di guardare in faccia - da giovani questa verità ci sfugge, preda com'è delle illusioni di cui quella stessa età si nutre.

Ed ecco qui, oggi che sono vecchio, che ho vissuto pienamente la mia vita e che, con le sue conquiste e le sue soddisfazioni, si è nutrita anche di molti errori, trovo nella undicesima lettera di Ramous una verità che allora non solo mi sfuggiva, ma quasi disprezzavo. Quello che oggi ritengo il suo insegnamento nasceva naturalmente dalla realtà jugoslava, in cui, scegliendo egli, come italiano, di restare in nome appunto di uno slogan quale *Fratellanza e Unità tra i popoli* che la componevano, si era rivelata deludente, quando non dolorosa, sottomessa a una dittatura di un partito da una parte e al culto della personalità di un uomo assimilato a un dio dall'altra. Vale la pena, a riguardo, citare integralmente quanto mi ha scritto, in risposta a una mia lettera che evidentemente conteneva parole d'ordine che risentivano dell'atmosfera sessantottina dell'epoca. Atmosfera che oggi, alla luce di una realtà, con le sue guerre, violenze, odio, sopraffazioni e quant'altro, si è rivelata essere presuntuosa oltre che bugiarda, visto che nulla è cambiato nell'ordine mondiale dove a regnare sono sempre cupole di potere, anche se ieri ideologico e oggi finanziario, che mirano al controllo degli individui e della loro libertà nell'intento di farne greggi. Ma lasciamo la parola a Ramous "Caro Zandel, ho ricevuto la tua lettera e mi compiaccio del tuo entusiasmo e dei tuoi progetti. L'impresa alla quale ti accingi non sarà, però, facile. Di certi problemi non basta conoscere gli aspetti esteriori, i dati informativi, ma è necessario averli vissuti e sofferti. Nei problemi umani è l'esperienza che crea la teoria, non viceversa. Sull'uguaglianza degli uomini e delle razze siamo tutti d'accordo. Non è cosa affermata oggi: già duemila anni fa Cristo l'aveva proclamata e con molta maggiore limpidezza e verità di chi oggi l'afferma come una scoperta, ma praticamente non la osserva. Razzismo e nazionalismo sono oggi più acuti, purtroppo,



proprio lì dove ci si vanta di averli vinti. Le cose vicine sembrano sempre meno accettabili di quelle lontane. Dico questo, perché l'età e l'esperienza mi consentono di dirlo. Se vieni qui a luglio e se io mi troverò a Fiume, ti darò tutti i consigli e le indicazioni che vorrai. Però, se pensi che soltanto da una parte i documenti e le testimonianze siano contraffatte o esagerate, forse dovrai disilluderti. Potrebbe darsi che, con l'osservazione diretta, finirai con il convincerti del contrario".

Ed è a questo, caro Osvaldo Ramous, che seppur con molto ritardo rispetto ai tempi da te auspicati, sono arrivato. Anche perché, con il grave torto della gioventù che vive con supponente absolutezza le verità che crede di aver raggiunto e che afferma essere uniche, in quel luglio del 1967 non lo andai - colpevolmente - a cercare. Timoroso com'ero, forse, proprio di altre verità che poi, sulla strada della libertà di pensiero indicatami da Ramous, la Storia stessa, il confronto con altre idee e l'esperienza mi avrebbe insegnato a rispettare. Naturalmente, non è stato un percorso facile. Come del resto lo stesso Ramous mi avrebbe scritto nella successiva lettera del 3 febbraio 1968, quando gli preannunciai l'uscita della mia seconda silloge di

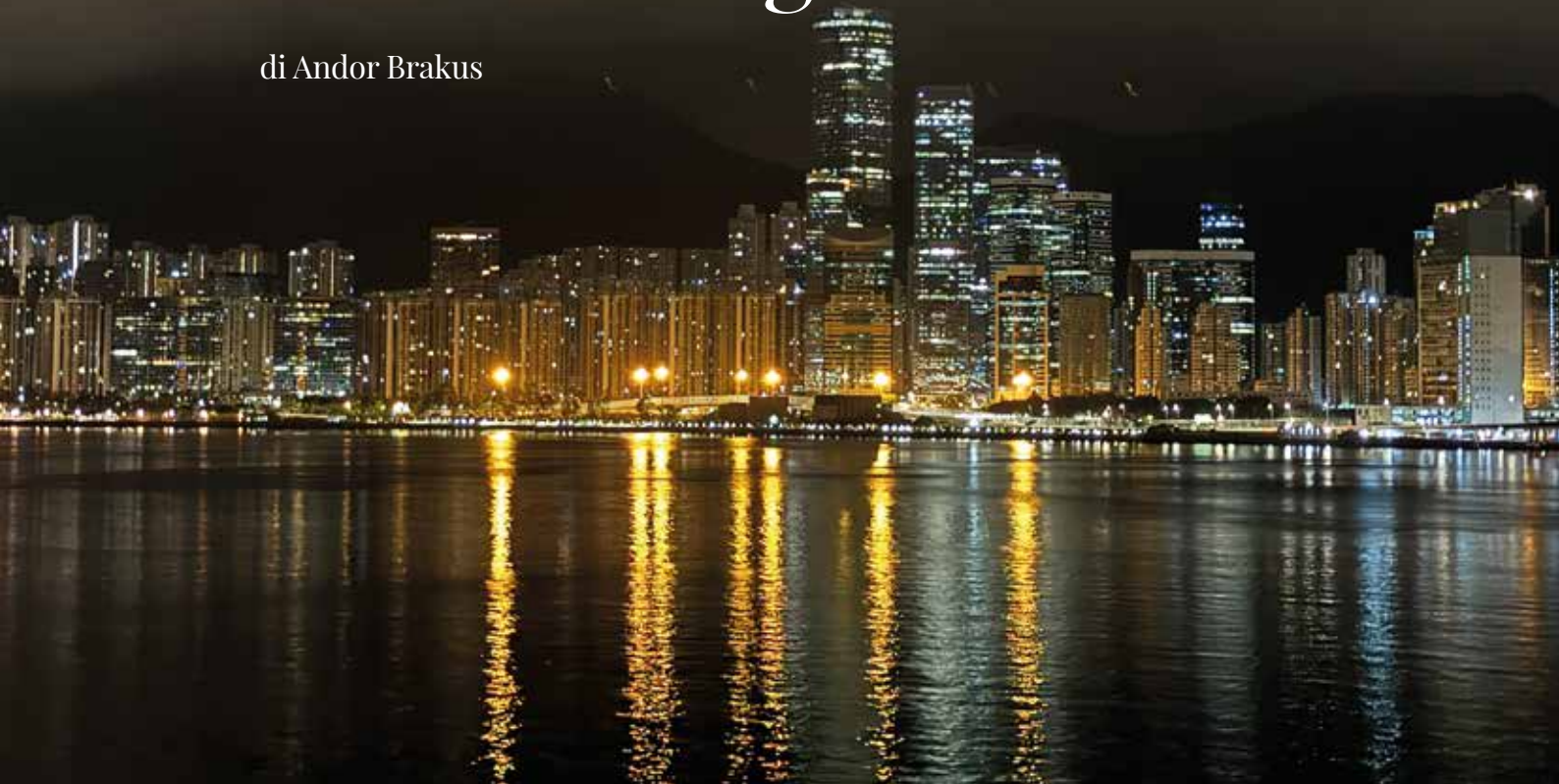
poesia *Ore ferme*, edito dalla Società Artistico Letteraria di Trieste, e che sarebbe anche stato il mio ultimo libro di poesie.

Nel dirsi compiaciuto della notizia e augurandomi un lieto successo più avanti mi mette in guardia, scrivendomi: "Il cammino dell'arte non è sempre facile. Anzi, te ne accorgerai tu stesso, è pieno di sorprese non sempre piacevoli. Mi compiaccio che, pur giovane come sei, riesci già a renderti conto che le più belle conquiste (non solo nell'arte, ma anche nella vita) sono anche le più ardue, e che bisogna incamminarsi disposti già ad affrontarne le fatiche, sacrifici e qualche volta anche sofferenze." Credo che devo molto a Osvaldo Ramous e voglio qui pubblicamente ringraziare Gianna Mazzieri Sanković per aver accostato il nome di Osvaldo Ramous al mio in un suo saggio di dieci anni fa dal titolo "*Dallo straniero al diverso: immagini di letteratura quarnerina*", dove scrive: "Osvaldo Ramous e Diego Zandel, due autori quarnerini che uniti nell'assenza di risentimento fanno prevalere la volontà di documentare per lasciare spazio alle vicende che tutti devono conoscere per poter, di conseguenza, superare aprendosi al futuro." Per uno scrittore essere accostato a uno dei propri maestri è un onore.



Paesi che vai gente che ritrovi

di Andor Brakus



Signora Anna, xè cambiado el mondo...ma la se ricorda che feste per San Vito e Modesto, se magnava e beveva per giorni, feste, carrozze, le osterie era piene de gente de ogni condizion social che cantava tuti insieme apasionatamante, ingrumadi tuti come mincioni innamoradi, bali a non finir, e non se finiva fin che non finiva l'ultima flica de la busta paga. Signora Maria ghe par che non me ricordo, i Fiumani anche se no'i xè molto oservanti de robe de ciesa, ma sempre pronti a santificar le feste, grandi canterini e grandisimi balerini,...fin che l'ultimo saraaa... Però la deve anche pensar che ormai quasi a tuti ghe dol i'osi, chi ga el mal de zucchero, chi el colesterolo, chi va far pipì ogni due minuti, ancora bon che se alzemo de matina. Malorsiga, purtroppo manca el ricambio, poca mularia se vede, i ne ga talmente butado in giro per el mondo che ormai xè difficile far klapa, ma tegnimo duro...fin che l'ultimo saraaa... Piuttosto l'ascolti questa, el mio nipote xè in giro per el mondo, e' l me ga

mandado per telefono una storiella che ghe xè capitado de veder e sentir, ormai co sti telefonini manca solo che i faci el caffè e i ga fato tuto. Bon ghe legio cosi come me la ga scritta, e intanto lei la vadi in cucina, la ciol la cuguma e la prepari un bon cafiato, le



cicare le xè la in parte sora la vetrina. Eco ghe digo:

Cara nonna due momenti di vita a bordo.

...e la pioggia che vaaa, e ritorna il sereno...

così nel 1966 cantavano Caterina Caselli ed i Rokes, ed il tempo in questa traversata oceanica non si discosta dalla canzone, tant'è che all'ennesimo scroscio di pioggia una mamma preoccupata del suo bambino che giocava in piscina sotto l'improvviso diluvio dice: Nicola esci che altrimenti ti bagni tutto... devo dire che fino a quel momento il bimbo che non si era mai voltato alle continue suppliche della madre, di non fare quello, di non fare quell'altro, guardando davanti a sé, cercava tra le sue cellule grigie una che gli schiarisse l'arcano. Mah! cose che capitano.

Nei giorni scorsi, intorno alle 4.30 della mattina, dall'altoparlante della cabina la voce del capitano ci interrompeva il sonno chiedendo se qualcuno avesse al proprio interno una sig.ra di nome Gertrud Von Mayer, se così fosse di avvisare



immediatamente la direzione. Panico, mille domande, che sarà successo? Sarà caduta in mare? Finalmente dopo tre annunci dello stesso tono, il capitano ci tranquillizzava dicendo che il problema era stato risolto, si scusava dicendo di continuare il sonno interrotto. Ed il giorno dopo, il curioso enigma veniva alla luce. La signora Gertrud dopo aver percosso in piena notte il marito disabile, secondo me meritatamente perché anche se infermo, oserei dire in maniera eufemistica...un gran testa di quella roba, per come si comportava a bordo, e dopo che il suddetto nonostante fosse caduto a terra riusciva a chiedere aiuto all'esterno, ella fuggiva nella cabina di una conoscente. L'ospitante dopo il terzo annuncio del comandante, preoccupata di essere complice di qualche delitto denunciava la presenza della ricercata signora. Ma ahimè, la signora Gertrude con un abile colpo d'anca ed uno

scivolamento a mancina, raggiungeva i suoi appartamenti barricandosi all'interno. Ma questo non poteva bastare per fermare gli astanti forzuti del servizio d'ordine della nave che in pochi attimi sfondavano la porta, arrestavano la fuggitiva conducendola nelle celle della stiva. Morale della favola? I due contendenti sono stati lasciati a terra con tanto di valigie al porto dal furibondo comandante.

P.S.

Scendiamo a terra, ed a pochi metri davanti a me, si materializza la figura di un polinesiano alto due metri e di stazza un quintale e mezzo. Lo tocco con la mano sulla spalla per attirare la sua attenzione, si gira infastidito, capisco immediatamente dall'espressione del suo volto che per lui non è giornata. Allora velocemente recupero nel cellulare una fotografia di cinque anni prima e gliela faccio vedere, mentre contemporaneamente gli indico Cheti mia moglie. Lui

sempre torvo ed infastidito quasi non guarda, poi però lentamente il suo viso diventa prima perplesso e poi si allarga con un grandissimo sorriso e grandi abbracci. Ebbene abbiamo incontrato la stessa persona con la quale avevamo fatto in maniera piacevole e cordiale una fotografia, nello stesso posto, cinque anni prima. L'abbiamo ripetuta tra pacche e sorrisi salutandoci nuovamente. Pensate che ne lui ne noi conosciamo i nomi reciproci, per fortuna il mondo è anche questo.

Ciao noniza tuo Anduccio un grande strucon.

Beh! Signora Anna, almeno in questo qualcosa de bon, tanti de la nostra generazion viaggiava con la disperazione de trovar una nova casa e magari anche carighi de bava, se non altro questi i gira el mondo per pasion. La ga ragion signora Maria, semo gente stagna, gente de frontiera, a noi non ne copa nesun e per piacer a mi due cuciarini de zucchero.





Vincitori del Concorso “Critico in erba”



A Fiume parteciperemo alla cerimonia di consegna del premio “Critico in erba” - premio Ettore Stefani, che quest’anno è giunto alle 19a edizione. Il presidente della giuria, Emanuele Bugli, invia, in anteprima, i nomi dei vincitori sottolineando la gioia con cui sono stati valutati i lavori “stupendi dei bambini delle scuole partecipanti”. Il Comitato Provinciale ANVGD (Ass. Nazionale Venezia Giulia Dalmazia) di Verona e l’AFIM (Ass. Fiumani Italiani nel mondo) hanno redatto il verbale che pubblichiamo prima della premiazione nell’occasione di San Vito e alla quale lo stesso Bugli parteciperà. A Verona, a seguire l’iter del Concorso anche Maria Luisa Budicin Negriolli promotrice del Concorso sin dalla sua fondazione. E’ lei a scrivere alla prof. ssa Gloria Tijan annunciando la presenza sia dell’arch. Bugli che del presidente dell’ANVGD di Verona D’Agostino. “Si avvicina la fine dell’anno scolastico – scrive Maria Luisa - e in questo periodo tutti i maestri tifano Erode, io ricordo con commozione la frase di una bambina premiata che mi aveva detto che aveva i calzettoni nuovi comperati per l’occasione perché gli altri erano “smariti”, e un’altra la cui mamma aveva comperato per l’occasione un bellissimo nastro azzurro per i capelli...Insomma si tifa Erode solo per un momento...”.

Verbale della Giuria "CRITICO IN ERBA" Premio "Ettore Stefani" 19° Edizione 2023-24

La Giuria del Premio "Ettore Stefani", 19° Edizione composta da:

- architetto Emanuele Bugli (Presidente)
- Signora Maria Luisa Budicin (Anvgd Verona)
- gli studenti del Liceo delle Scienze Umane "Carlo Montanari" di Verona, classe 4A, coordinati dal prof. Carlo Bortolozzo

dopo aver preso visione dei lavori pervenuti delle Scuole Elementari di Fiume, ha deciso quanto segue.

Premesso che tutti i lavori presentati avrebbero meritato un riconoscimento per l’impegno profuso, ha ritenuto meritevoli del premio i seguenti bambini:

Scuola "Belvedere"

sezione testi

Felix Hojdu
Simona Tonković
Alessia Stefan

sezione disegni

Chiara Balint
Dorian Starčević
Eva Sviličić Kraš

Scuola "Dolac"

sezione testi

Olivia Defranza Hendelja
Rita Sindičić
Adriano Defranza Hendelja

sezione disegni

Karla Turčić
Neva Matić
Leni Juretic Mervčić

Scuola "Gelsi"

sezione testi

non presente

sezione disegni

Remi Jacopo Andrić
Dora Drašković
Ines Lipovac
Nina Glavan

Scuola "San Nicolò"

sezione testi

Larissa Konta
Aura Beni
Sophia Sudan

sezione disegni

Maša Badurina
Matej Batinić
Lenka Šikanjić

Sono stati assegnati i "premi di consolazione" ai seguenti bambini:

Scuola "Belvedere"

Noemi Majetić
Luka Čertanc
Hana Tovilović
Noemi Berkeš

Scuola "Dolac"

Petra Trinajstić Zrinski
Sara Kulonja
Emili Vrečić
David Jugo
Scuola "Gelsi"
Fran Čiković
Tara Peranović
Marta Kleva
Lana Milanović
Scuola San Nicolò
Laura Kalebić
Korina Lenac
Simon Kurcan
Teo Mlinarić

La Giuria anche quest’anno è rimasta meravigliata dai bellissimi disegni e racconti inviati dai bambini delle scuole di Fiume.

Cari bambini, dimostrate sempre un grande entusiasmo e una grande gioia nel partecipare a questo concorso, che siete voi a rendere ricco e colorato. Dobbiamo ringraziare, oltre a voi,

i vostri insegnanti e le Istituzioni che hanno sostenuto l’iniziativa del Concorso “Critico in erba”, che ogni anno si ripete, prossimo al traguardo dei vent’anni.

E’ stato naturalmente molto difficile stabilire delle graduatorie, come sempre, ma siamo sicuri che ognuno di voi ha messo tutto l’impegno della propria fantasia. Gli studenti del Liceo “Carlo Montanari” di Verona si sono riuniti e hanno ammirato ogni singolo disegno e testo, e anche loro vi fanno i complimenti e attendono che partecipiate ancora numerosi l’anno prossimo. Personalmente vi faccio l’augurio di continuare a essere sempre così bravi, e di proseguire nello studio della lingua e della cultura italiane, per tenerci sempre uniti in un legame che va oltre ai confini, oltre alla lingua è che è un patrimonio speciale che dobbiamo portare sempre con noi. Grazie ancora

Il Presidente della Giuria
Emanuele Bugli
Verona, 08 maggio 2024

di **cucina** *in* **cucina**

la fantasia dei sapori

a cura di
Rosanna Turcinovich Giuricin



Vorremmo iniziare questo nostro viaggio nella cucina fiumana, o meglio nelle cucine fiumane, partendo da una ricetta futura e da una pregressa. La pregressa è quella della Pinza pasquale. Il perché è presto detto, Pasqua ce la siamo lasciata alle spalle ma il profumo del dolce della tradizione per antonomasia rimane nell'aria e magari si può ripetere per la colazione dei bambini. Una bella fetta di pinza con la marmellata supera qualsiasi altra proposta. E poi c'è l'impegno delle mamme e delle nonne, anche di qualche papà che si diletta con l'alchimia del gusto.

Avvertenze: non c'è cuoca che non abbia la propria variante (di qualsiasi ricetta) nella confezione di dolci e cibi salati. Quelle che riportiamo in queste pagine sono state raccolte dalle nostre signore fiumane sparse per il mondo. Accogliamo quindi le nostre ricette come un regalo di tante singole esperienze..

PINZA

INGREDIENTI:

1 kg di farina, 30 g di lievito di birra, 3 uova intere, 2 tuorli, 7 dl di latte, 100 g di uva sultanina, 200 g di zucchero, 80 g di burro, 0,5 dl di latte, 1 bustina di vaniglia, buccia grattugiata di un limone, sale.



Sciogliere il lievito con un poco di latte tiepido, un cucchiaino di zucchero e 2 cucchiaini di farina e porlo a lievitare al caldo finché raddoppia il suo volume. Aggiungerlo alla farina che avrete messo in un contenitore capace, con gli altri ingredienti e preparare un impasto morbido, sbattendo energicamente con un cucchiaio di legno fino a che l'impasto non si stacca dallo stesso.

Se è troppo duro aggiungere un po' di latte tiepido, se troppo tenero un po' di farina. Le dita devono penetrare la pasta morbida ma non rimanere appiccicate.

Lasciar lievitare in un luogo caldo finché non raddoppia il volume ben coperto da un telo e una copertina di lana.

Quando la pasta è ben lievitata (ci vorrà un'oretta) rovesciarla su una spianatoia e lavorare il tutto, energicamente, ancora una volta e ricavarne tre pagnotte rotonde. Porle su una teglia da forno imburrrata, per una ventina di minuti o più (dipende dal calore della stanza) finché aumentano visibilmente di volume.

Prima di mettere le pinze in forno, disegnare sulla sommità una croce con un coltello affilato e spennellare la pasta con l'uovo sbattuto.

Infornare a 180° per una mezz'ora circa finché le pinze hanno raggiunto un bel colore bruno dorato. Con la stessa pasta si possono preparare anche le treccine con l'uovo sodo e colorato che dalle nostre parti vengono definite "sisseri", "titole", "pignole" e in tanti altri modi.

GNOCHI DE SUSINE



La ricetta che ci proietta nelle prossime stagioni, estate e autunno, è quella degli "Gnocchi de susini". E già possiamo immaginare i commenti dei lettori. Chi non adora questo dolce semplice ma appagante?

Erano e sono per chi ancora li prepara, la dolce conclusione di un pranzo a base dei classici gnocchi preparati con patate bollite, pelate e schiacciate alle quali aggiungere il sale, l'uovo intero e farina q.b. per compattare il pastone. Se ne ricavano delle lunghe strisce cilindriche dalle quali si taglieranno tanti pezzetti, i nostri gnocchi. Chi vuole può passarli all'interno di una forchetta per ottenere una forma convessa che raccoglierà il sugo.

Una parte delle patate schiacciate, quella destinata agli "Gnocchi de susini", andrà arricchita di zucchero (2 cucchiaini), burro fuso (80 grammi), l'uovo intero.

Una volta compattato l'impasto si ritaglieranno degli gnocchi più grossi che verranno schiacciati ad ottenerne dei dischetti al centro dei quali verrà messa la metà di un susino o uno intero ma denoccolato e poi chiuso completamente a formare una palla liscia, non troppo grande. Sono squisiti anche ripieni di marmellata di albicocca.

Fatti cuocere in acqua salata portata a bollore, sono pronti quando salgono in superficie. Recuperati con una schiumarola vanno messi in una padella capiente nella quale è stata preparata una salsa di burro fuso, zucchero e pane grattugiato e, a piacere, cannella. Servire caldi

Abbiamo iniziato con due ricette di dolci per stuzzicare il palato ma giunti fin qui procederemo per ordine.

Perché abbiamo deciso di dedicare questo supplemento alla Cucina fiumana? Si potrebbe rispondere, a gentile richiesta dei molti lettori che desideravano conoscere alcuni piatti della tradizione per ripensare ad incontri d'altri tempi, seduti attorno al tavolo nella loro Fiume e poi, come storia insegna, sia continuando nelle case in loco rese più silenziose dagli abbandoni, sia nell'esodo, per continuare a mantenere la propria identità.

Il cibo è questo, siamo ciò che mangiamo, ecco perché la tradizione concorre a formare nel nostro intimo, legami ancestrali col mondo che ci ha preceduti, aiuta a non dimenticare, come il dialetto, i canti, la poesia, la letteratura, l'arte. Il cibo non è meno importante di tutto il resto, ecco perché gli vogliamo assegnare un ruolo fondamentale in questo percorso di recupero degli usi ma anche con qualche cenno all'innovazione. Tutto evolve, è legge dell'esistenza.

ANTIPASTI



L'antipasto è un'invenzione recente, spesso nelle cucine si preparava e si prepara un unico piatto importante. Ma ci sono delle ricette che oggi vengono presentate come stuzzichini pur appartenendo al novero dei primi o secondi piatti. Cosa dire del "savor"? E' un modo intelligente e molto saporito di conservare il pesce dopo che è stato fritto. Pesce azzurro naturalmente che si può acquistare in quantità. Quando la pesca è generosa nel Golfo del Quarnero, anche i prezzi diventano abbordabili e se ne può fare una bella scorta.

Il primo passaggio è la frittura del pesce eviscerato e infarinato. Olio bollente e via. Accompagnato da una bella polenta gialla è una delizia.

Ciò che rimane dopo la prima scorpacciata, sarà preparato in "savor". Si taglia abbondante cipolla a fettine che dovrà appassire in una padella con un fondo d'olio finché non diventa trasparente e molle, aggiungere qualche foglia d'alloro, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino, acqua e aceto. Lasciare bollire il tutto per qualche minuto e poi rovesciare sul pesce sovrapposto a strati in una pentola non troppo larga per non disperdere il liquido.

A Fiume questo piatto veniva preparato anche con gli sgombri di taglia piccola, sgombretti, considerati dai fiumani una vera leccornia.

Sfogliando tra gli scritti nel nostro archivio, troviamo un testo di Franco Gottardi, autore di un libro su "Come mangiavamo a Fiume" che per anni tenne una rubrica sulla Voce di Fiume. Ne riportiamo qualche pagina per rendergli dovuto omaggio e perché la cucina era uno degli argomenti che egli preferiva vivendo anche in questo modo il legame con la città. Ecco alcuni spunti da lui raccolti.



"RICETE FIUMANE PATOCHE DE UN TEMPO" di Franco Gottardi

LE LANDIZE



Si tratta di una preparazione di grande diffusione in tutta Europa anche se con piccole differenze tra luogo e luogo e diversi nomi come segue:

- Germania: arme Ritter (povero cavaliere), spolverato con zucchero è un dolcetto povero
- Roma: pan dorato, preparazione analoga alla mozzarella in carrozza
- Trieste: Schnitte dal tedesco fetta. Ricette simili a quelle nell'uso fiumano

A Fiume l'origine del nome è un mistero, anche se Gigante afferma che nel croato del nostro contado volesse dire fetta, questa versione non ha trovato conferma. Si potrebbe ipotizzare che derivi da Land, in tedesco anche campagna, con la terminazione dal croato in iza, usata spesso nel nostro dialetto come ad esempio in caiseriza.

La preparazione è banalissima, fette di pane bianco, leggermente rafferme vengono intrise bevamente nel latte e poi a lungo rigirate nell'uovo sbattuto, per essere poi fritte nel burro.

Spolverate con zucchero al velo erano una graditissima merenda per i bambini.

Molto più interessanti erano le preparazioni salate. In tali casi venivano ricoperte, dopo fritte, con varie preparazioni.

SPINACI PER LANDIZE



Si lessano gli spinaci e sul colapasta si irrorano con acqua fredda in modo da meglio conservare il colore verde. Si strizzano accuratamente e poi si tritano finissimi. Si rosolano nel burro e quando l'acqua di cottura è ben evaporata si aggiunge latte o panna. Dopo pochi minuti si aggiunge poca farina e parmigiano per dare consistenza. Si mescolano a fuoco basso per 10 minuti e la preparazione è pronta per ricoprire le landize.

MILZA PER LANDIZE



Si appoggi una bella milza di vitello sul tavolo e, tenendola delicatamente ferma con una mano, si taglia in due fette. Si raschi con il dorso del coltello la parte interna della milza. Alla fine si ottiene una massa che ricorda un fegato frullato. In grasso a piacere si soffrigge un po' di cipolla e poi si aggiunge la milza, si rimescola fino a che il colore non volge al bruno. Si aggiunge pasta d'acciughe, buccia di limone grattugiata, poca panna acida e poi pan grattato per addensare. Preparazione analoga può esser fatta con fegatini di pollo, anatra o coniglio.

LIPTAUER



Dalla città di Liptau nome tedesco per Liptovski – Mikuls, nella ex Cecoslovacchia, prende il nome questa preparazione, ancor oggi molto conosciuta in Austria, Alto Adige e Trieste.

Essa venne introdotta a Fiume ai tempi della "Defonta" e valorizzata dalla comunità ebraica che aveva il grosso problema di offrire antipasti senza la presenza del maiale. Una norma religiosa valida anche per i mussulmani.

La preparazione è molto semplice e naturalmente variava da famiglia a famiglia avendo tutti la certezza di conoscere la migliore. Una ricetta base è la seguente:

150 gr. di ricotta

50 gr. di formaggio molle (a piacere: brie, fontina, bel paese, quartiolo oppure taleggio) originariamente solo Brimsen, oggi difficile de reperire, se non in Austria.

25 gr. di parmigiano grattugiato

2 cucchiaini da te di cipolla ben tritata

2 cucchiaini da te di paprica dolce

25 gr. di burro o panna, anche acida

facoltativi: pasta d'acciughe, senape, cumino, capperi tritati, erba cipollina, paprica forte, ecc.

Si frullano ben tutti i composti e solo a questo punto si aggiungono alla ricotta mescolando bene, ma non frullandola.

Oggi a si usa anche il gorgonzola, il risultato è gradevole ma differisce sostanzialmente dal sapore tradizionale.

Si confeziona in panetti o in tazzine, spruzzandolo con paprica dolce. Si usa dopo riposo di 12- 24 ore in frigorifero. Ogni commensale lo spalma su fettine di pane nero, crostini fritti di polenta biscottini salati secchi e quanto altro la fantasia suggerisce.

CALIMARI IMPINIDI



Il nome della ricetta in lingua sarebbe "calamari ripieni".

Si devono usare calamari il cui sacco sia di circa 20 cm. Si svuota accuratamente il sacco e si staccano le ali. Sia queste che i tentacoli si tritano, ed a circa i 2/3, si aggiungono, per quattro calamari, un uovo, un cucchiaino di pangrattato, poco olio, aglio, prezzemolo e pepe secondo i gusti. Con questa miscela si riempiono i sacchi. Devono essere solo moderatamente ripieni dato che con la cottura il sacco si restringe e, se troppo pieno si romperebbe. Si cuoce in forno con poco olio a 150°, aggiungendo via via un po' di vino bianco. Sono cotti quando il sacco si fora facilmente con uno stuzzicadenti. Si riprende il fondo di cottura con fumetto di pesce e l'avanzo del trito al quale non si sarà aggiunto l'uovo. Per la rapidità dell'esecuzione si suggerisce di aggiungere il trito dei tentacoli, non usato per il ripieno, a metà della cottura dei sacchi.

Si servono tagliati a fettine di 1,5 cm con contorno di riso condito con il sughetto del fondo.

Freddi possono arricchire un antipasto di pesce.

La ricetta può essere più raffinata aggiungendo al ripieno piccole code di scampi o gamberi. Al taglio assumono l'aspetto di fette salame, dove le code assomigliano ai cosiddetti occhi di grasso presenti nel salame toscano, da cui il nome: salame di mare.

GNOCHI DE PAN

Le dosi non vanno intese come prescrizione rigorosa, ogni casa aveva la sua variante, quella della mia mamma è la seguente:

150 gr. di pane raffermo finemente affettato
1/8 di latte
due uova
40 gr. di farina, eventualmente anche integrale
soffritto con pancetta
sale e pepe a seconda dei gusti
50 gr. di parmigiano, facoltativo ma consigliabile.



GNOCHI DE PUINA



Noti nell'Italia del nord come canederli, parola derivata dal tedesco dialettale dell'Alto Adige: Knödeli, comuni in tutta la Venezia Giulia, Friuli compreso. Seppure molto graditi, era anche un ottimo metodo per recuperare il pane raffermo, come indicato nella ricetta originale.

Ammollare il pane nel latte, aggiungere le uova ed impastarlo bene con le mani, aggiungere il soffritto, il parmigiano e solo alla fine la farina. Formare con mani leggermente infarinate delle palline della dimensione gradita e secondo l'uso. Buttarli nell'acqua bollente e quando vengono a galla aspettare pochi minuti e spegnere il fuoco. Dopo 5 minuti estrarre con la ramina e porre nel colapasta.

Nell'uso antico, erano contorno d'obbligo per la cacciagione, in tal caso le dimensioni erano da 7 a 10 cm di diametro. Come primo piatto, vanno conditi come la pasta o gli gnocchi di patate, la dimensione raccomandata è da 4 a 6 cm.

Nella preparazione di un primo, specie se con molti invitati, gli gnocchi di pane hanno un grosso vantaggio, non stracuociono. Si possono preparare in anticipo e leggermente imburati, porre in attesa in forno a 100°. Al momento di servire si aggiunge il condimento desiderato.

Esistono numerose varianti, tra le quali ricordo:

- Gnocchetti da brodo – in tal caso non si aggiunge il soffritto ma circa 75 gr. di fegatini di pollo ripassati nel burro e ben tritati, meglio se frullati, dimensione piccola, circa 3 cm. La cottura va fatta nel brodo. Per ottenere un gusto più deciso la quantità di fegato può essere raddoppiata.
- Al prosciutto – invece del soffritto si aggiunge circa 50 gr. di prosciutto cotto finemente tritato. Mia mamma diceva che così era meno *greve*.
- Al formaggio – alla ricetta base si aggiunge una ugual quantità di formaggio o due formaggi, ad esempio: ricotta o fontina + gorgonzola.
- Agli spinaci - invece del soffritto si aggiungono alcune cucchiariate di spinaci al latte, meglio se alla panna.
- Bianchi – volendo gli gnocchi di colore bianco, vedere sotto, le due uova si sostituiscono con quattro chiare.
- Rossi – con i tre colori, verde bianco e rosso, si possono comporre gli gnocchi nel piatto di servizio, in modo che rappresentino la bandiera italiana oppure, se disposti nell'altro senso quella ungherese.
- Blu – per ottenere un color blu si aggiungono alla composizione prevista per il bianco due cucchiari di curaçao blu. Con questo colore ed i precedenti si possono formare la bandiere croata e francese
- Nero – si ottiene col nero di una seppia grossa. Oggi è in commercio anche nero di seppia per uso di cucina. Oggi può essere una curiosità usando come condimento un sugo di pesce. Ai tempi della *defonta*, assieme al giallo che segue, consentiva agli austriacanti, di esibire i colori della casa Asburgo.
- Giallo – in primo luogo si usano quattro tuorli al posto delle due uova, si aggiunge poi un po' di zafferano. Volendo, al posto della farina si può usare la medesima quantità di farina di ceci. Anche da soli, non accoppiati al nero, soddisfano l'occhio, specie se conditi con un bel sugo di pomodoro

I colori per le bandiere sono citati soprattutto per motivi storici, se si volesse rifarli oggi, si consiglia come condimento di usare solo burro fuso, eventualmente con salvia.

Si tratta degli "gnocchi di ricotta"

400 gr. di ricotta
100 gr. di farina, si consiglia di sostituire in parte con semolino
un uovo intero ed un tuorlo
30 gr. di burro - sale

Si impasta il tutto e si formano gnocchi delle dimensioni di un piccolo mandarino. Si buttano nell'acqua bollente e quando vengono a galla si fanno riposare per pochi minuti a fuoco spento, si estraggono poi con la ramina. Per i possibili condimenti veder qui di seguito.

VERSIONE DOLCE

Alla ricetta di base si aggiunge un cucchiario di zucchero ed un pugnetto di uvetta ammollata in acqua o liquore all'arancio.

Gli gnocchi si fanno rotolare in un ampio tegame dove rosola pan grattato con abbondante burro. Quando ben dorati si possono porre in attesa in forno a 100°. Prima di servire si polvera con zucchero al velo, eventualmente vanigliato.



MINESTRA DE BOBICI



Possono essere serviti senza panatura e ricoperti con una salsina fatta con marmellata di albicocche calda e diluita con poca acqua. Stesso procedimento con miele, pinoli ed uvetta.

La stessa miscela, ma senza uvetta, può essere usata in luogo della pasta per gnocchetti di patate, per preparare gnocchetti di susini, di albicocche o di ciliegie. In tal caso la panatura è d'obbligo

VERSIONE SALATA.

Sia aggiungano 50 gr. di parmigiano grattugiato e pepe secondo i gusti. La cottura è come sopra detto ed il condimento è di regola solo burro ben soffritto con salvia.

A Fiume, seppure raramente preparata in casa era detta anche minestra de "cucuruz" (granturco in lingua slava). Era nota tra i nostri vecchi soprattutto perché spesso servita nelle trattorie del contado.

250 gr di fagioli secchi

300 gr di patate

100 gr di carote

6 pannocchie di granturco molto tenere (schiacciate devono emettere ancora liquido biancastro)

1 cipolla

qualche verdura in piccola quantità come fagiolini, zucchine, ecc.

Iniziare facendo bollire i fagioli dopo che sono stati a bagno in acqua e sale per 24 ore. Bollire a parte le pannocchie e poi sgranare il granturco o tagliarlo con un coltello affilato senza cottura nel qual caso va cotto con le altre verdure.

Fare un battuto a piacere possibilmente con pancetta, aggiungere l'acqua di cottura dei fagioli e cuocervi le patate, le carote tagliate a dadini e la cipolla tritata grossolanamente, a metà cottura aggiungere le verdure. A fine cottura aggiungere i fagioli, dei quali 1/3 passati ed il granturco. Se la consistenza è densa come dovrebbe essere non usava aggiungere né pasta né riso, qualche volta, ma raramente si aggiungeva un po' d'orzo assieme alle patate.

Questa ricetta descrittami a voce ed in forma qualitativa da mia madre, veniva da lei preparata a volte per una sua zia, una delle poche persone parlanti il fiumano come linguaggio domestico, rimasta a Sussak dopo la prima guerra mondiale. Ripetuta da me come descritto, mi sembrava molto vicina ai miei ricordi infantili; allora la giudicavo poco interessante; il rifacimento mi deliziò.

In mancanza di pannocchie fresche la preparazione riesce abbastanza bene anche con l'aggiunta di granturco in scatola

BISCOTTI AI CICCIOLOI



Nei tempi andati lo strutto era molto usato e veniva preparato in casa. Si acquistava il lardo (*spec*) e si macinava con il tritacarne, posto al fuoco molto basso a poco a poco lo strutto trasudava e si versava in un vaso di vetro o di coccio a ciò destinato. Col progredire dell'operazione si formavano i ciccioli, quando questi cominciarono ad esser di color marrone chiaro si sospendeva l'operazione ed essi restavano immersi in quel poco di strutto residuo. Questi ciccioli, detti in dialetto ozvirchi, con parola mutuata dal croato locale, imbevuti nello strutto erano usati per la ricetta che segue. Oggi si trovano in commercio ciccioli pressati per essere usati nella preparazione ad essi va aggiunta una ugual quantità di burro.

250 gr. di ciccioli come sopra detto

oppure 125 gr. di ciccioli pressati ed altrettanto di burro

1 tuorlo d'uovo

10 gr. di lievito di birra

qualche cucchiaino di latte

sale e pepe secondo i gusti, il secondo di regola abbondante

Si prepara il lievito con poca farina, latte ed un pizzico di zucchero. Dopo ben lievitato si impasta con il rimanente dei componenti, escluso il tuorlo. Si spiana col mattarello a spessore piuttosto grosso (circa 5 mm). Si ricavano dei tondelli di 5 cm di diametro. Su ognuno si praticano dei taglietti incrociati e si fanno lievitare. Per circa mezz'ora. Si spennellano col tuorlo d'uovo e si cuociono in forno a circa 180° per 40 min. Dopo cotti i biscotti dovrebbero avere lo spessore di circa un centimetro.

Questi biscotti venivano venduti ai tempi della *defonta* da un ambulante ungherese sotto al Nautico. Forse lo stesso o altra persona, li vendeva a Cosala dove era detto *zio Peverin*.

La cucina come passione può sfociare nella professione. Ecco allora la pienezza di una storia di famiglia di ristoratori che nasce a Fiume ma arriva a Trieste, complice l'esodo.

RICETTE DI FAMIGLIA - SCELTA DI VITA. . .

“Zuchete de casa e pese fresco”, l'estate è ritorno, anche alle tradizioni.

Lo sa bene Ani Ivancich, ristoratrice da una vita che non ha mai abbandonato la filosofia di famiglia, in particolare quella della madre che gestì per tantissimo tempo la nota trattoria di Monte Grappa a Fiume.

“Proprio lì intorno, in primavera, si andavano a raccogliere gli asparagi e poi i fiori di sambuco che, dal bosco Kucich, arrivavano a lambire le nostre finestre, da fare fritti o usarli per uno sciroppo denso e profumato”.

Ricorda con noi, davanti ad un caffè nel suo giardino sul crinale di Muggia, a pochi passi da un confine che finalmente non esiste più. Niente più controlli, niente più sguardi sospettosi, il limes si è sgretolato e tale vorrebbe rimanere, una linea immaginaria legata alla Storia del Novecento, ormai superata da quest'Europa che qui ha portato pacificazione.

Ma arrivarci è stata una vicenda complessa e avventurosa, come quella di Ani.

“D'estate si preparava la minestra di fagioli e mais, di bobici, come è detta in tutta l'area. E poi nostra madre ci gratificava con le palacince, dolci e salate. Poi vennero gli anni duri della guerra e del terribile dopoguerra, mancava ogni cosa: quando nacque il primo nipote, Marland, la zia da Trieste ci mandava il pane secco per preparare la pappa e noi sorelle più piccole aspettavamo che Maria avesse finito di rimestare per leccare il cucchiaino e quanto rimaneva sul fondo del pentolino”.

Cinque figlie femmine, Maria, Ida, Albina, Giulia e Ani.

“La guerra ci aveva messe duramente alla prova. Nostro padre e Maria vennero arrestati a Fiume dai tedeschi con l'accusa di collusione con i partigiani. Nella trattoria entrava gente di ogni tipo, solo più tardi ci fu raccontato che tra i tanti avventori quattro fossero realmente dei partigiani che s'erano ritrovati ad un tavolo in gran segreto. Furono momenti di autentica tragedia ma per miracolo si salvarono tutti e due tornando dalla prigionia, uno da Auschwitz l'altra da Dachau. Una felicità solo momentanea perché nostro padre, per andare a prendere il vino in Dalmazia, cercò di procurarsi il denaro necessario. A casa nostra ci fu un'ispezione, venne constatato che i soldi che gli avevano dato erano falsi, gli fecero un processo sommario e venne condannato a morte, così lo perdemmo. Albina, sposata ad un italiano della penisola impiegato alla Romsa, andò esule in Italia. E' mancata a 41 anni a Vicenza senza mai riuscire a



superare la pena per l'ingiustizia di cui fu vittima nostro padre e la famiglia tutta". Troppi dolori in questa nostra terra di mezzo, amata tanto intensamente dalle sue genti.

"Mia sorella Giulia è scomparsa qualche anno fa".

La Giulia Santic, è un pezzo di storia istriano-fiumana: per tanti anni insegnante e preside delle scuole, prima a Buie e poi a Fiume. Attivista della Comunità, anche guida turistica, attività nella quale esprimeva tutta la sua energia e vivacità nonché l'affetto per questa terra alla quale è sempre rimasta avvinghiata. E l'altra sorella, la Maria Humski, insegnante anche lei, apripista per le altre sorelle. O la Ida, andata sposa a un Chinchella, una famiglia in vista a Fiume".

Perché la cucina, perché la ristorazione?

"Per riscattarmi" sorride divertita, ma c'è un fondo di verità nel racconto di Ani. "Quando sposai Stello Cigui di Umago, ero una diciottenne alle prime armi. Con mia madre a Fiume avevo preparato tante volte la busara di scampi nella nostra trattoria. In Istria mi avevano sentita parlare di questo piatto divino e mi misero alla prova presentandomi le "canoce" – cicale di mare - che io non conoscevo. Ce la misi tutta per preparare la zuppa ma non avendole mai pulite dimenticai di togliere i ventagli sottopancia. Mi presero in giro per anni. Dovevo dimostrare che in me si nascondeva una cuoca vera".

Perché lasciò Umago, aveva un bel posto a scuola...

"Umago era nella zona B, io provenivo da Fiume, ero quasi una straniera e non riuscivo ad avere i documenti necessari per essere in regola con la mia posizione. I tempi erano difficili. Decidemmo di andarcene come per una normale visita di cortesia dai



parenti a Trieste, con la sola borsetta. Non tornammo più".

E sua madre, le sorelle?

"Albina era già partita, le altre rimasero in Jugoslavia. Più tardi mia madre ci raggiunse a Trieste. Era l'anima delle trattorie che via via abbiamo gestito in città. Ci passavano tutti, attori, registi, giornalisti ma anche i diseredati che dopo la riforma basagliana erano stati sistemati negli alloggi comunali nella zona in cui noi lavoravamo. Passavano di frequente e un piatto di minestra non mancava mai. Il più curioso era un uomo che girava d'estate in capotto e d'inverno in canottiera".

Che cosa vi ha resi famosi?

"Il pesce sempre freschissimo,

ingredienti genuini, i piatti della tradizione all'altezza delle aspettative, il giusto condimento e quella sapienza che viene dall'esperienza".

Un menù estivo che le piace proporre?

"Verdure pastellate, sardoni marinati, zucchine trifolate, pomodorini saltati in padella con olio buono, prezzemolo fresco. Basta poco, un pizzico di fantasia e la freschezza degli ingredienti".

E per dessert?

"Una torta deliziosa con uova, zucchero, farina, cioccolato fondente grattugiato, da una ricetta di mia sorella Giulia. Dopo averla cotta nel forno, viene irrorata con una bagna al cognac e ricoperta con una glassa alla marmellata di albicocche. Da mangiare lentamente, assaporandone ogni boccone, parlando del tempo e dei ricordi, così, semplicemente".

Un consiglio da seguire mentre il cibo si mescola al caldo dell'estate, alla bruciante intensità dei ricordi di una famiglia che ha dovuto affrontare le sfide storiche di questa terra ma che ha saputo mantenere legami forti, affetti profondi ed è riuscita ad emergere, qui e là, ieri e oggi e lasciare il segno.

Quando pensiamo ad Ani e al suo ristorante sui colli di Muggia, è automatico associarla alla ricetta degli "strucoli cotti", i migliori mai assaggiati.



STRUCOLI COTTI

Strucolo in Straza

INGREDIENTI:

Per la pasta:

Farina 250 g
Burro ammorbidito 120 g
Acqua (tiepida) 100 g
Lievito di birra fresco 20 g
Zucchero 1 cucchiaino
Sale 1 pizzico

Per il ripieno:

Uvetta 200 g
Noci tritate 100 g
Zucchero 80 g
Miele 2 cucchiaini
Scorza di limone q.b.
Latte 50 g

Per guarnire:

Burro 50 g
Cannella in polvere q.b.
Zucchero q.b.



sione, ma soprattutto per la festa di San Martino (11 novembre), che è molto sentita in tutta la regione.

Preparazione per la pasta:

Innanzitutto sciogliete il lievito in acqua tiepida per 1 minuto. Impastate la farina con il burro ammorbidito, lo zucchero, quindi unite il lievito sciolto. In ultimo aggiungete un pizzico di sale e impastate per 10 minuti. Lasciate lievitare l'impasto per 30 minuti.

Per il ripieno:

Ponete l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per 10 minuti. In una ciotola, mescolate le noci tritate grossolanamente con lo zucchero, il miele, la scorza di limone, il latte e l'uvetta ben strizzata.

Trascorsi i 30 minuti di lievitazione, prendete un canovaccio e spolverate sopra un po' di farina. Riprendete l'impasto e stendetelo sopra il canovaccio, ottenendo un rettangolo sottile. Spalmate sopra il ripieno, lasciando liberi i bordi. Aiutandovi con il canovaccio, arrotolate la pasta su se stessa e chiudetene le estremità con uno spago per alimenti, a mo' di caramella.

Nel frattempo, fate bollire in una pentola capiente abbondante acqua, leggermente salata. Tuffatevi dentro lo strucolo senza piegarlo avvolto nel canovaccio e fatelo cuocere per 35 minuti, girandolo a metà cottura. Una volta cotto, lasciatelo intiepidire, dopodiché liberatelo dallo strofinaccio e tagliatelo a fette.

In una padella sciogliete il burro con lo zucchero, la cannella, spegnete il fuoco e appoggiate le fette dello "strucolo" rigirandole nella salsa. Servite caldo.

E così si potrebbe continuare elencando le tante ricette meravigliose della tradizione: i capuzi garbi con le luganighe, i fasioi in garbo, i caporai, el gulasch con o senza paprica, la minestra de orzo e fasioi, pasta e patate, bisi in tecia, risi e bisi, e così via. Ma decidiamo di terminare questo breve amarcord con Ani e la sua cucina fiumana con la ricetta per antonomasia che accomuna un vasto territorio riconducendolo alle tradizioni asburgiche: la jota. Imparata bene la sua esecuzione, nessuna minestra avrà più segreti. Necesse est: la preparazione separata dei componenti principali, da una parte i crauti ben conditi e, dall'altra la minestra di patate e fagioli. Procediamo!

PER I CRAUTI

INGREDIENTI:

crauti 1 kg
olio extravergine d'oliva 50 g
alloro 2 foglie
aglio 1 spicchio
sale q.b. - pepe q.b.
A piacere pancetta a pezzetti.



Coprire velocemente i crauti d'acqua e scolarli. In una pentola preparare un soffritto di olio, cipolla ed aglio, aggiungere i crauti, due foglie d'alloro e farli cuocere lentamente rimstando perché non si attacchino al fondo, aggiungere acqua all'occorrenza.

Farli andare per un'ora circa.

INGREDIENTI:

fagioli borlotti lessati e scolati 500 g
patate 300 g
brodo vegetale 700 g
2 carote
olio extravergine d'oliva 50 g
aglio 2 spicchi - sale q.b.

Mettere tutti gli ingredienti in una pentola capiente e farli cuocere finché le patate possono essere schiacciate.

Unire i crauti alla minestra di fagioli e lasciare amalgamare per una mezz'ora. Buon appetito.

CREMA DI PATATE E BORLOTTI

LA TRADIZIONE CONTINUA

Spesso i giovani, nipoti degli esuli fiumani, legano alla cucina il segno delle loro radici coniugando con disinvoltura passato e presente. Scopriamo così che Paola ha creato addirittura un blog ed ha scritto un libro, rivelando la sua appartenenza alla Fiume di nonni e genitori. Questo il nostro incontro.



La giornalista di origini fiumane, *Paola Colombo Kapsa*, si occupa di bellezza, buon gusto e... cucina. Il suo ultimo libro (uscito qualche anno fa, ndr) s'intitola "Sapori e profumi del Carnaro", sottotitolo per meglio specificare: Sapori e profumi di casa. 71 ricette della cucina di Fiume e delle isole del Quarnaro, Youcanprint, altri dettagli sul suo sito o comunque su internet digitando il suo nome. Questa la notizia ci aveva incuriositi, sempre alla ricerca di quell'eccellenza che nel mondo parla di questo popolo sparso, resistente, che si riconosce nelle medesime dinamiche e reagisce ai medesimi stimoli.

Ma chi è l'autrice? "Nasco come giornalista - racconta -, ho lavorato in varie testate per accorgermi che era una lotta senza quartiere e quindi bisognava trovare una nicchia e svilupparla. Ho scelto ciò che mi stimolava, la bellezza. Me ne sono occupata per varie riviste di moda, fondando anche un mio sito".

Andiamo ad indagare ed ecco ciò che Paola rivela nel suo blog: "Ho una grandissima passione per i profumi e i trucchi, passione che condivido con mia figlia, una perfetta Post-Millennials! Non passa giorno senza che le ricordi che lo skincare è la cura di se stesse per eccellenza e che va iniziata fin da giovanissime. "Mi piace il fai-da-te, creo collane e orecchini con pietre e cristalli di Venezia, adoro l'arte e la fotografia e naturalmente amo viaggiare... Il mio sogno incompiuto è vedere l'aurora boreale! Ho deciso di aprire il mio blog-magazine 'Ohlàlà...Beauty!' per condividere con le persone la passione per il magico universo della bellezza. Racconto tutto quel che c'è da sapere in tema di trucchi, creme, profumi... Ma non solo. Nel blog tanti consigli, tutte le curiosità più interessanti e gli aggiornamenti su trend, news e anteprime della cosmetica". Interessante, 'stuzzicoso'...ma la cucina?

"E' parte della mia identità. Sono nata in una famiglia piena di fiumani, la nonna, mia madre Elena e le zie Vania ed Isea, sempre a ragionare su quella vita precedente fatta di quotidiano, casa, parenti stretti. Mi hanno insegnato ogni cosa, sovrintendendo perché non commettessi errori. I sapori dovevano essere gli stessi. Siccome sono una fotografa, ho documentato ogni piatto, ogni passaggio tanto da arrivare a questo manuale illustrato pratico e avvincente con ben 71 ricette tramandate perlopiù dalla nonna materna".

E' così che il suo diventa un omaggio alla cucina di frontiera, alla cultura culinaria di Fiume e del Quarnaro, "quell'incantevole tratto di costa tra Istria e Dalmazia - avverte l'autrice -, che un tempo era Italia. Una cucina che vanta influenze provenienti dalle varie nazioni dell'impero asburgico di cui Fiume ha fatto parte e che stuzzica il palato con sapori originali: si va dagli stufati di carne alla paprica alle minestre di origine contadina; dai secondi di gusto mediterraneo ricchi di pesce alle verdure dell'orto, o selvatiche. Fino ai dolci dalla forte originalità, a base di frutta secca e profumatissimi di cannella, di ispirazione austriaca, boema, ungherese... Insomma, una cucina intensa, originale, capace di unire gusti a contrasto, sempre con quel pizzico in più che dà piacere. In questo libro sono raccolte le ricette di casa mia, alcune rigorosamente originali, altre 'alleggerite' per renderle più contemporanee, ma sempre con un perfetto equilibrio di profumi e sapori".

Il libro però è un gesto recente, quale la scintilla che ti ha fatto decidere?

"Con la crisi delle riviste di moda, ho sentito il bisogno di cambiare strada. Ho lasciato il mondo della carta stampata per aprire il blog e tutto ha funzionato fino al primo lockdown, che senso aveva parlare di bellezza ed occasioni speciali in un momento di totale chiusura? Ho deciso di rivolgermi a questa passione che covavo da sempre, la cucina di famiglia, le mie radici, quella fiumana che avevo respirato così intensamente. Mi sono buttata a capofitto".

La tua famiglia è giunta esule a Milano? "Il nonno, Ferdinando Scrabole, lavorava in



prefettura, la nonna in una sartoria per uomo. Giungono a Milano nel '48. Lei aveva un'eccezionale manualità che per fortuna ho ereditato, era perfetta, mi ha insegnato infinite cose. Un fratello era rimasto a Fiume ma qualche anno dopo se ne venne via stabilendosi a Marsciano, due fratelli di mio nonno invece sono finiti nelle foibe. Erano in 11 tra fratelli e una sorella e sono andati dispersi ovunque. Zia Mimi, unica femmina, lei è voluta rimanere a Fiume, fino alla fine. Così anche un fratello. Ma non c'erano eredi quindi dopo di loro non è rimasto nessuno".

Cosa suscitava in te questa storia così particolare?

"C'è un episodio che lo spiega molto bene. In un'occasione, sull'onda delle storie sentite in casa, dissi che la nonna fosse straniera... fui asfaltata. Ho vissuto questa discrepanza molto intensamente. Il nonno, mancato vent'anni fa, parlava anche la lingua ungherese. I suoi erano racconti di una città bellissima e di grande cultura. La prima volta che ci siamo andati insieme, ricordo che alla frontiera ci smontarono la macchina. Ricordo che lo scopo della visita fosse andare a trovare il fratello: si rammaricarono da non avere il riso brillato da offrirci, quindi non era bianco".

Poi da sola ci sei tornata?

"L'ho fatto durante gli anni dell'università, è stato un giro lungo la costa, ma trovai un ambiente ostile. Poi, due anni fa sono andata a Veglia ed ho riscoperto un mondo diverso, mi sono trovata benissimo. Dal clima opprimente che ricordavo ad un qualcosa di caldo, solare, tanto che siamo ritornati. Ma è stato durante il viaggio di rientro, ragionando su sapori che avevamo avuto modo di risentire, le palacinke, le coste con le patate, cose che sono casa, mi sono detta: qui stiamo diventando tutti vecchietti, raccogliamo ciò che rimane. La zia più anziana, 86 anni, ogni volta che viene da noi le facciamo fare gli gnocchi dolci con la marmellata se non è stagione di prugne succose".

E la fotografia?

"Dal mio estro estetico alla fotografia il passo è stato breve, ma è una passione di famiglia: mio fratello lavora per Stile & Lyfe, da sempre nel campo della moda. Il mio compagno fa il grafico e quindi il libro l'abbiamo impaginato insieme".

Quando inviti a cena gli amici, come spieghi i tuoi gusti gastronomici?

"Beh, salta fuori la storia della famiglia e finisce che tutti mi chiedono le ricette. Devo anche a questo interesse altrui, l'idea di produrre un libro. L'abbiamo auto pubblicato ed ora è disponibile.

E non è una questione di provenienza e distanze, quando xe bon xe bon, ho amici di Lecce che impazziscono per il mio gulasch. La sorella di mia madre, la più piccola, mi ha scritto: ho fatta la trippa seguendo la tua ricetta, è riuscita benissimo".





DI NONNA IN NIPOTE

Succede che i racconti di vite vissute, comprese le ricette, vengano tramandate non di madre in figlia ma di nonna in nipote. Un esempio? Nella cucina di Dolores Superina in Quarantotto, nascono sapori mescolati ai versi, poesia e piatti squisiti che la nipote Erika raccoglie e custodisce con amore e autentica passione. Tutto questo succede a Torino, non lontano dal Club giuliano-dalmato dove ci si incontra per una partita a carte, un caffè, due chiacchiere ma anche per presentazioni, mostre, concerti. E' vita sociale dove il cibo è spesso protagonista. La Superina – Super per antonomasia, afferma la nipote – è nota per le sue poesie e per l'oresgnaza, di cui su queste pagine svela la ricetta.

“ORESGNAZA” DELLA DOLLY



INGREDIENTI:

6 tuorli
6 cubetti di lievito
2/1 burro
2 bicchieri di latte
Un cucchiaino di sale
4 etti di zucchero
Limone grattugiato
Un bicchierino di grappa
Farina quasi 2 kg

Per 4 struzze grandi ripieno:

1 kg di noci macinate

2 o 3 etti di mandorle pestate

Una tavoletta di cioccolato fuso o 1 cucchiaino di cacao amaro con uno di zucchero o 1 cucchiaino di cacao amaro e 1 di zucchero.

Latte bollente quanto basta su noci, altra frutta secca e cioccolato, fino ad ottenere una crema spalmabile alla quale si aggiunge un poco di Rhum. Stendere la pasta lievitata, spalmare il ripieno, richiudere arrotolando il tutto e porre su una placca ben unta. Cuocere per 50 minuti a 150 gradi circa.

E' il momento del riepilogo, che vogliamo fare proprio con Dolly e Erika componendo insieme una lista di pietanze legate alla stagionalità, la maniera più saggia per portare in tavola prodotti freschi e in sintonia con la tradizione:



AUTUNNO INVERNO

Pasta e fagioli
Jota
Calandraca (carne – solitamente recuperata dal bollito – con patate)
Gulasch con patate
Risi e bisì con luganiga o pancetta
Brodetto di pesce
Crauti e salsicce (capuzi garbi)

PRIMAVERA ESTATE

Sardelle alla griglia
Pesce in savor (Marinada)
Brodo con gnocchetti de semolino
Polenta e baccalà (prima dei grandi caldi)
Seppie in sugo, in umido con vino bianco
Gnoci de pan
Gnoci de patate
Chifeletti

E non poteva mancare il contributo molto personale di Dolly con una poesia

IL CIBO

*Cucinato con passione
Guarnito il piatto
Con amore
Metterlo in tavola
Come un capolavoro
Vederlo sparire
In un solo boccone.
Avessero almeno detto “era buono”.
Che delusione!!!*

GLI SCAMPI DEL QUARNERO IL DOLCE-SALATO CHE INEBBRIA



Hanno fatto la fortuna dei ristoratori, per il loro sapore delicato soddisfano ogni palato, anche i più esigenti. Prepararli è facile, portarli a tavola si rivela sempre un successo. Eppure, questo strano animaletto con chele e antenne rischia l'estinzione per mano degli stessi pescatori.

A Draga di Moschiena, un paese in riva al Quarnero e ai piedi del Monte Maggiore, quelli che vengono chiamati "scampari" protestano. Dal 1975, anno in cui è stato rilasciato dalle autorità il primo permesso ad un professionista della pesca degli scampi, molti hanno lasciato posti di lavoro sicuri per dedicarsi a quest'attività certamente redditizia. Ogni pescatore si portava a casa parecchi chili di scampi, grossi, lunghi anche 20/25 centimetri. Poi, a cavallo degli Anni Ottanta nel golfo del Quarnero è arrivata la pesca a strascico e per gli scampi è iniziata la lunga agonia. Le barche con la rete a strascico entrano all'interno della fascia di

un miglio dalla costa che dovrebbe segnare il loro confine di pesca. Succede così che arando in continuazione il fondo marino, gli scampi non riescano a deporre le uova, il loro habitat sta subendo continui mutamenti. Addirittura la specie stessa è interessata da mutazioni: da tempo nelle nasse si pescano scampi strani, con chele lunghe, un corpo più piccolo. Naturalmente non vengono piazzati sul mercato. Si teme che la specie possa scomparire, così come è avvenuto nei fiordi della Norvegia da dove gli scampi, in effetti sono stati importati nel golfo del Quarnero.

COME SI PESCANO

Lungo uno spago di centinaia di metri, sono appese delle gabbie, o nasse, con uno scheletro in metallo e il resto di rete in cotone molto resistente. Quando si raggiunge con la barca il luogo stabilito, al mattino presto, si sistema un segnale. Le gabbie, allineate in modo molto ordinato sulla prua, vengono calate in mare: ce n'è una ogni venti metri di dimensioni 70x45x25. Ci vuole una mezz'ora per calare un palamite (detto anche parangal) di 40/50 gabbie. All'interno delle gabbie viene messa l'esca. Solitamente si usa del pesce azzurro, che attira i granchiolini che sono, a loro, volta preda degli scampi. Nelle gabbie rimangono solo le prede più grosse, quelle che non riescono a sfilarsi tra le maglie della rete. Così si pescano solo gli scampi adulti per cui non si intacca il loro equilibrio. Non hanno inoltre traccia di sabbia, come succede per quelli issati a bordo con le reti a strascico. Ma la dimensione degli scampi varia anche dalle zone di pesca: i piccoli si pescano verso Bersezio, i più grossi verso Fiume.

AVVENTURE IN MARE

C'è un detto che recita *"ama il mare ma tiene el baro de radicio"* (ama il mare ma coltiva il tuo orticello), come dire che il mare rimane comunque una grande incognita. E anche il Quarnero, all'apparenza un lago tranquillo che spande il suo fascino su tutto l'ambiente che lo circonda, è in effetti uno "specchio" di guai, e i pescatori lo sanno benissimo e di avventure da narrare ne hanno tante. Ecco un racconto raccolto a Moschiena.

A TAVOLA

Belle le storie di mare, entusiasmanti i racconti sulla pesca soprattutto se ascoltati seduti intorno ad una tavola imbandita, magari con dei gran piatti di scampi. Come vanno preparati? Ecco alcune proposte suggerite proprio dai pescatori del Quarnero.

BRODETTO DI SCAMPI

Ingredienti: 1 kg di scampi, olio, prezzemolo, cipolla, pan grattato, cognac, 2 dl di vino malvasia, pepe

Preparazione: Soffriggere l'aglio tritato nell'olio d'oliva, si aggiungono gli scampi puliti e si fanno rosolare finché non prendono un bel colore rosso (basta qualche minuto). Si bagnano con il cognac, si va evaporare e piano piano si aggiungono tutti gli altri ingredienti, per ultimo il vino. Si fanno cuocere per una decina di minuti. Si possono mangiare con la pasta alla quale va aggiunto un uovo prima di condirla con il brodetto, ma sono squisiti anche con la polenta.

MIX DI SCAMPI

Ingredienti: 4 scampi, 1 molo di 3 etti circa, 1/2 cipolla bruciacciata sulla piastra, 1/2 pomodoro, sedano, olio extravergine d'oliva

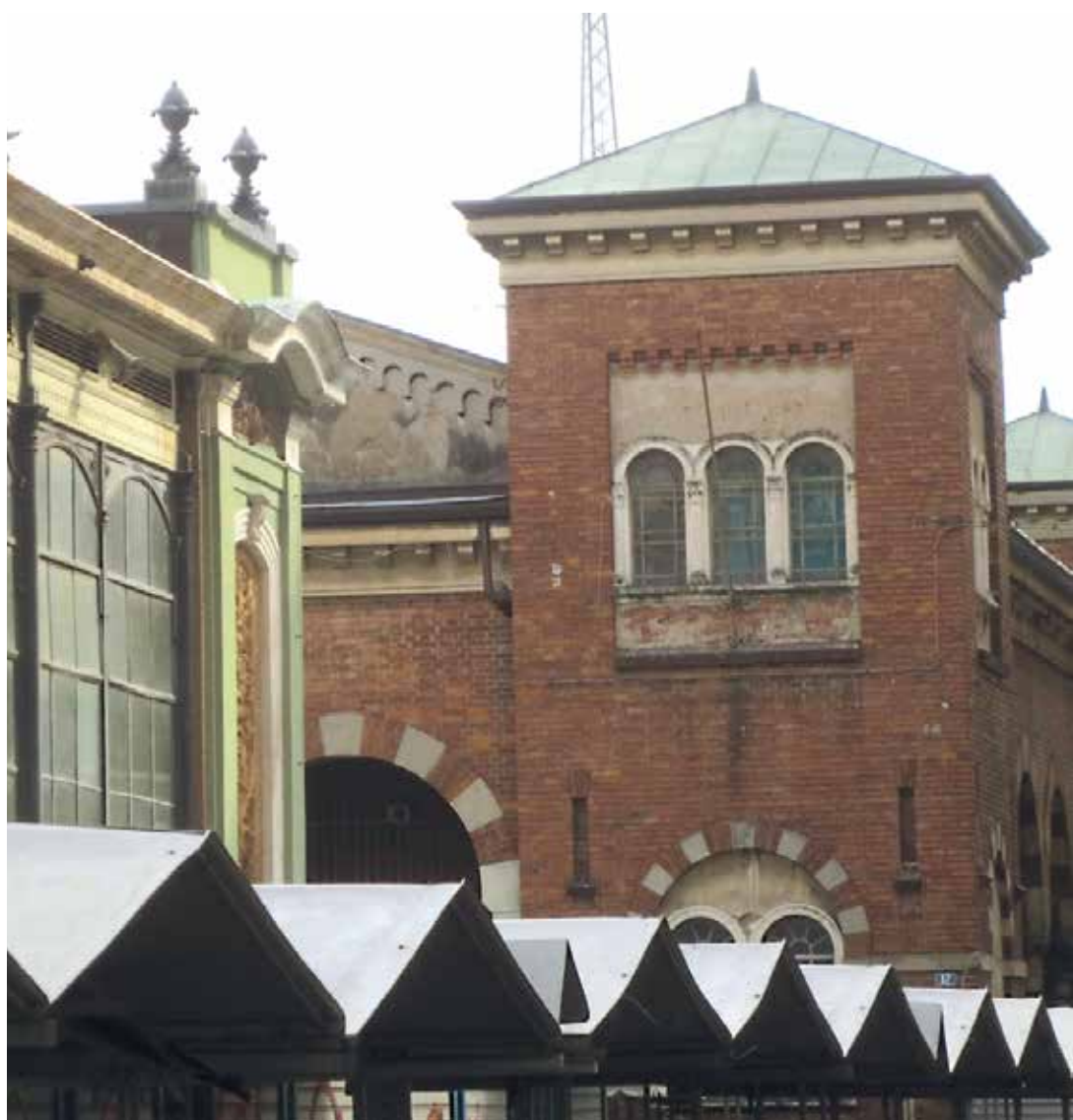
Preparazione: Si mettono tutti gli ingredienti in una casseruola, si copre d'acqua e si lascia cuocere per 15 minuti a fuoco lento. Si ottiene una zuppa saporita, ottima per iniziare un pranzo a base di pesce.

SPIEDINI

Ingredienti: code di scampo, prosciutto istriano

Preparazione: gli spiedini si preparano alternando una coda di scampo ad una fetta di prosciutto istriano. Si fanno cuocere alla brace per qualche minuto. Il dolce dello scampo si sposa

Silvio esce spesso con sua moglie che è un abile marinaio. Parte da Moschiena e punta verso l'isola di Cherso per calare le nasse nel punto che solo lui conosce. S'era in estate. Intenti tutti e due a calare le gabbie non s'erano accorti che qualcosa stava succedendo. Quando, con la coda dell'occhio, Silvio scorse sopra le montagne che sovrastano Fiume poche nuvole bianche sparse. E' un segnale che tutti i pescatori del Quarnero sanno interpretare. Significa che restano pochi minuti per mettersi in salvo. Silvio l'aveva fatto con qualche attimo di ritardo. Disse a sua moglie di legare, a tutta velocità, le gabbie. Accese subito il motore, un fuoribordo di dodici cavalli, mentre il vento già cominciava a fischiare. Era la bora che stava rotolando con incredibile velocità dalle montagne. In pochi minuti, intorno ai due, si scatenò la tempesta. Le raffiche sollevavano nuvole di acqua che toglievano il respiro. Silvio cercava di non perdere la calma. La barca, un guzzo di sei metri e mezzo, veniva sbattuta a destra e a sinistra come una povera noce. Non rimaneva che mettersi col vento in poppa, attento a seguire le impennate delle onde per riuscire a tenersi sotto la barriera d'acqua, in modo che l'onda creasse un semicerchio sulle loro teste. Un minimo errore e la stessa onda li avrebbe travolti. Era l'unica possibilità: prendere l'onda giusta, come un surfista, e arrivare, al sicuro a Faresina (Porozine), sull'isola di Cherso. Sua moglie continuava a buttare l'acqua fuori dalla barca. In certi momenti, Silvio perdeva completamente l'orientamento. Poi, individuò la sua onda. Tentò la manovra che l'avrebbe tratto in salvo, il cuore batteva all'impazzata, oramai era questione di secondi, uno sbaglio e si sarebbero capovolti senza possibilità di salvezza. Virò, si sentì rapito dall'onda, completamente in sua balia e con estremo sollievo si vide "depositare" nello specchio d'acqua davanti a Faresina. Erano in salvo.



E PER FINIRE, SAN VITO CON LO STRUDEL DI CILIEGIE

Per la pasta

250 g farina
1 uovo
80 ml acqua
olio di arachidi
pizzico di sale

Per il ripieno
1 kg ciliegie
80 gr burro
80 gr pan grattato
60 gr zucchero
cannella

Per spennellare

1 tuorlo
latte q.b.

Cominciamo dalla pasta.

In una terrina capiente impastate bene la farina con l'uovo, 2 cucchiari di olio ed un pizzichino di sale, lavorate bene unendo poco alla volta circa 80 ml acqua fino ad ottenere un composto liscio e morbido.

Avvolgete la pasta nella pellicola e lasciatela riposare per 20 minuti in un luogo tiepido. Intanto preparate il ripieno: in un tegamino fate sciogliere il burro, aggiungeteci il pan grattato e fate soffriggere leggermente. Lavate le ciliegie e privatele del nocciolo.

Prendete la vostra spianatoia e stendete la pasta con il mattarello molto sottilmente, lo spessore deve essere circa di un millimetro.

Cospargete il composto di burro e pangrattato su tutta la vostra pasta, adagiateci poi sopra le vostre ciliegie avendo cura di lasciare un bordino di 2 cm per lato libero, cospargete di zucchero e di cannella e chiudete con attenzione formando un rotolo lungo e stretto.

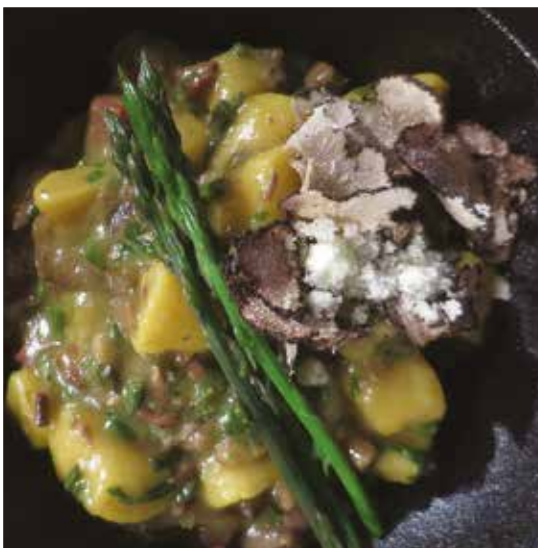
Adagiate lo strudel su una teglia ricoperta di carta da forno, spennellate leggermente con il tuorlo mescolato ad un paio di cucchiari di latte ed infornate a 180° per circa 30 minuti.

Una volta sfornato lasciate intiepidire, cospargete di zucchero a velo a piacere. Un modo dolce di ricordare, condividere, gioire. Buon San Vito.



Lo strudel, il dolce mitteleuropeo per eccellenza ha origini turche. I Turchi, che dominarono intorno al XVII secolo l'Ungheria, preparavano un dolce di mele simile che si chiamava baklava, oggi con tale nome si indica un dolce di noci e sciroppo di zucchero o miele che si può trovare nelle pasticcerie a Trieste come a Fiume ma anche in Istria e in Dalmazia. Lo strudel per antonomasia è quello con le mele ma a San Vito uno strudel alle ciliegie incanta chiunque. Nelle famiglie fiumane è un vanto portarlo in tavola caldo e profumato soprattutto in questa circostanza. Le ricette variano da casa in casa ma la ricetta base potrebbe partire da questa che vi proponiamo per rendere più dolce la ricorrenza, da consumare in compagnia.





Le foto di queste pagine son state gentilmente concesse da Franco Biloslavo di Muggia di famiglia di Piemonte d'Istria. Se avete ricette della tradizione fiumana da segnalarci, mandate i vostri contributi con foto dei piatti proposti a info@fiumemondo.it, le pubblicheremo sul nostro sito e di volta in volta le proporremo sulla Voce di Fiume a vostra firma.



ELEZIONI AFIM 2024

Elenco dei candidati

Consiglio direttivo

- 1) Almesberger Dario (Trieste)
- 2) Battistin Leontino (Selvazzano – Padova)
- 3) Bontempo Bruno (Fiume)
- 4) Brakus Andor (Venaria – Torino)
- 5) Briani Francesca (Verona)
- 6) Brizzi Maurizio (Bologna)
- 7) Brumini Rina (Fiume)
- 8) Budicin Giuseppe (Mestre Venezia)
- 9) Cvetnich Vieri (Torino)
- 10) Gerosa Alberto (Milano)
- 11) Giraldi Walter (Stati Uniti)
- 12) Grohovaz Massimiliano (Milano)
- 13) Lazzarich Diego (Napoli)
- 14) Marchig Laura (Fiume)
- 15) Matcovich Claudia (Vittorio Veneto – Treviso)
- 16) Micich Marino (Roma)
- 17) Mihalich Annamaria (Quarto D' Altino – Venezia)
- 18) Papetti Franco (Corciano – Perugia)
- 19) Rabar Claudia (Ferrara)
- 20) Rippa Augusto (Pieve Tesino - Trento)
- 21) Salerno Angelo (Ponte di Nanto - Vicenza)

- 22) Scabardi Adriano (Padova)
- 23) Scala Cristina (Portogruaro – Venezia)
- 24) Sciuca Melita (Fiume)
- 25) Uratoriu Edoardo (Bergamo)
- 26) Varljen Fulvio (Rovigo)
- 27) Zandel Diego (Manziana – Roma)

Revisori dei Conti (Organo di controllo)

- 1) Baldassari Alessandra (Manziana – Roma)
- 2) Di Stefano Luisa (Bari)
- 3) La Terza Sergio (Formia – Latina)

Collegio dei probiviri

- 1) Brazzoduro Livia (Roma)
- 2) Gerl Maura (Milano)
- 3) Rizzoni Michele (Ferrara)
- 4) Sablich Marina (Firenze)

MODALITÀ DI VOTO

Il voto potrà essere espresso in due modi.
O mediante scheda elettorale digitale o con lettera cartacea.

La prima potrà essere compilata da chi ha un indirizzo email conosciuto da questa segreteria. Chi pensa di non essere tra questi può scrivere a **info@fiumemondo.it**.

L'accesso alla scheda elettorale digitale sarà inviato dopo il 15 giugno.

Chi preferisce la lettera cartacea, a partire dal 15 giugno, può spedire il proprio voto. Dovranno indicare il loro nome, che verrà comunque trattato con il massimo riserbo. Per il Consiglio Direttivo (21 membri) si potranno indicare al massimo 10 preferenze. Per i Revisori dei Conti (3 membri) e il Collegio dei Probiviri (3 membri) le preferenze saranno al massimo 2. Con un numero superiore la scheda sarà considerata nulla. Si potrà votare fino al 31 agosto. I risultati delle elezioni saranno resi noti nel sito e per email nella prima settimana di settembre. Successivamente saranno pubblicati nel numero 5 della Voce di Fiume di settembre – ottobre 2024..

Nel nostro sito **www.fiumemondo.it**, nelle notizie, sono già presenti i profili di molti dei candidati.





La vicenda di don De Martin da Padola a Fiume e ritorno

di Sara Tedesco



La vita, a volte, crea degli intrecci davvero strani. Negli anni '30, quando i miei genitori non erano ancora nati, tra la mia famiglia e Padola esisteva già un legame!

Sono nata a Pisa nel 1975 da padre per metà siciliano e per metà laziale e da madre fiumana. Negli anni tra il 1934 e il 1948 a Fiume, come Rettore della chiesa di Maria Ausiliatrice, c'era don Gerolamo De Martin. Ida Fuciak, la mia nonna materna, aveva frequentato quella parrocchia e, parlando di quei tempi, ricordava sempre un "don Martin", ottimo sacerdote, anche se un po' severo. Nel 1948 la famiglia di mia mamma lasciò Fiume. Infatti, in seguito alla firma del trattato di pace avvenuta il 10 febbraio 1947 a Parigi, l'Italia, che era uscita sconfitta dal Secondo conflitto mondiale, dovette cedere alla Jugoslavia i territori di Istria, Fiume e Dalmazia... Restare voleva dire rischiare la vita e quella dei

propri cari visto il gran numero di sparizioni, processi sommari e soppressioni nelle foibe attuate dalle truppe e dalle autorità jugoslave contro quelli che venivano definiti nemici del popolo.

Nella seconda metà degli anni '50, la famiglia di mia mamma, dopo anni di campo profughi e altre vicissitudini, si stabilì finalmente a Pisa, città in cui era giunto Mons. Camozzo, l'ultimo vescovo di Fiume italiana che aveva raccolto attorno a sé i sacerdoti fiumani tra i quali c'era anche uno zio di mia mamma.

In quegli stessi anni, a Volterra, città natale di mio padre, era giunto don Pio Ridi, un salesiano originario di Dosoledo per parte di madre. Decantando le bellezze del Comelico dette vita ad un movimento turistico che dalla Toscana raggiungeva i nostri paesi. Negli anni '60, sulla sua scia, anche mio padre arrivò lassù. Dopo aver conosciuto mia mamma, Dosoledo divenne la meta delle

vacanze della mia famiglia. Pur sapendo che De Martin è uno dei cognomi più diffusi in Comelico Superiore, mia mamma non aveva mai collegato quel "don Martin" a quei luoghi, sino a quando, negli anni '90 su "La Voce di Fiume" apparve un articolo di alcuni ex allievi e parrocchiani di don Gerolamo che, venuti a sciare, avevano portato una corona di fiori sulla sua tomba a Padola. Da allora ho cominciato ad interessarmi alla figura di questo sacerdote salesiano di cui, quest'anno, ricorrono i cinquant'anni dalla morte.

Nato a Padola nel 1880 fece qui i suoi primi studi seguito da don Evalgelista Ribul. Sin da fanciullo si sentì chiamato al sacerdozio e fu indirizzato ai Salesiani da don Romano De Martin. Nel 1902, a soli 22 anni, si laureò in filosofia presso l'Università Gregoriana a Roma. Nel 1905 fu ordinato sacerdote e celebrò la sua prima messa a Padola. Negli



anni successivi ricoprì vari importanti incarichi come amministratore ed insegnante in varie case salesiane: Lubiana, Gorizia, la casa madre di Valdocco a Torino, Novara, Verona e poi Trieste. Nel 1934, come già ricordato, giunse a Fiume come insegnante nelle scuole pubbliche e Rettore della chiesa di Maria Ausiliatrice; dal 1914 ne divenne il primo parroco.

Dopo la fine del Secondo conflitto mondiale, nella primavera del 1945, Fiume, all'indomani della ritirata dei tedeschi, venne occupata dai reparti jugoslavi. Cominciò un periodo molto difficile per la città, per il clero e per chi non si schierava totalmente col nuovo potere dittatoriale mascherato sotto le spoglie di un governo popolare. Chiunque poteva essere accusato e imprigionato anche sulla base di semplici sospetti. Pur continuando ad affermare la libertà di culto, il regime sopprime l'insegnamento religioso e i chierici furono chiamati a prestare servizio militare; le suore, private di tutto e vestite da laiche, si dovettero affidare alla carità della povera gente. Gli Istituti Religiosi venivano perquisiti e, in molti casi, le strutture furono requisite dall'Autorità Popolare per essere destinate ad altri scopi. Nel 1947 "La Voce del Popolo", giornale vicino al regime, cominciò a prendere di mira don Gerolamo De Martin con due articoli. In gennaio i locali dell'oratorio salesiano furono sottoposti a perquisizione e sulla scrivania di don Gerolamo venne trovato un elenco di persone alle quali fornire aiuti tra cui vi erano alcuni detenuti politici per motivo di "italianità"! Inoltre fu trovata una lettera in cui egli raccomandava a collegi salesiani del Veneto di accogliere i ragazzi di una famiglia italiana che lasciava Fiume: fu quindi riconosciuto come incoraggiatore di esodo dalla città. E per detti motivi venne arrestato. Sottoposto a processo il 17 marzo, fu accusato di attività antipopolari e di legami con gruppi politici reazionari che avrebbero introdotto a Fiume materiale propagandistico antipopolare e anche armi. In un successivo articolo del 19 marzo si legge: "I reati commessi dall'imputato sono particolarmente gravi in quanto cercando di creare il panico

presso i credenti con lo spauracchio dell'irreale e infondato pericolo della persecuzione della chiesa, il De Martin faceva leva sul movente religioso a fini antipopolari". Fu condannato a tre anni di reclusione ma la folla presente in aula protestò per il modo in cui veniva trattato un degno sacerdote. Per tali motivi i giudici popolari si riservarono di rivedere il processo e, successivamente, la condanna fu ridotta a due anni senza lavori forzati (a motivo dell'età) e all'espulsione dalla regione una volta scontata la pena. Dapprima venne rinchiuso nelle carceri a Fiume per essere successivamente tradotto a nord di Belgrado in un carcere (vecchio castello) sulle rive della Sava, presso il confine ungherese, dove condivise la prigionia con altri 110-120 sacerdoti. Fu liberato il primo maggio 1948 e, appena ottenuti i lasciapassare richiesti per abbandonare la Jugoslavia, rientrò in Italia. La notizia del suo ritorno fu accolta con grande gioia nei nostri paesi dove don Gerolamo giunse a novembre inoltrato. Una prima accoglienza venne fatta a Candide. A Padola, i suoi compaesani, guidati da don Vittorio De Gol, lo aspettarono al capitello "dla Bulèta" e, non appena il parroco vide don Gerolamo, si inginocchiò e gli baciò le mani. La festa proseguì lungo tutta la strada e la sera, nella casa paterna di via IV Novembre, fu organizzata una cena con tutti i suoi cari.

Una quindicina di giorni dopo era già a Belluno come addetto alla chiesa di San Rocco. Da lì scrisse una dettagliata relazione ai suoi superiori in cui denunciava lo stato del clero e dei Salesiani in particolare nel "paradiso del Maresciallo Tito". Essendoci il controllo della corrispondenza da parte della polizia politica i suoi confratelli non potevano far giungere molte notizie in Italia e per questo si erano affidati a lui e alla sua memoria. Infatti non si poteva varcare il confine jugoslavo con lettere, promemoria, scritti o annotazioni visto che i controlli erano molto severi e si poteva essere anche fermati e arrestati.

Il 24 settembre del 1955 festeggiò a Padola il suo 50.esimo di sacerdozio attorniato dai compaesani, dai parenti e dai sacerdoti padolesi...

Tra i telegrammi più importanti quello di Papa Pio XII, quello di S.E. Mons. Camozzo Arcivescovo di Pisa, quello di alcuni fiumani e infine, quello di Padre Pio di San Giovanni Rotondo... Negli anni '30, quando mia nonna ascoltava le sue omelie a Fiume, non avrebbe mai immaginato che, un giorno, una sua nipote si sarebbe sposata nella chiesa in cui don Gerolamo aveva celebrato la sua prima messa!

*Fiume,
Chiesa di San Vito*





La Whithead di Livorno passa a Fincantieri

vicenda curiosa dell'industria nata a Fiume



Nel cimitero monumentale di Cosala a Fiume, una delle tombe/mausolei di maggiore pregio ed importanza storico-economico-sociale per la città, è quella della famiglia Whitehead dell'omonima industria che ha caratterizzato lo sviluppo di Fiume a cavallo tra l'Ottocento ed il Novecento. Il nome della famiglia è legato alla realizzazione del siluro che tanta parte ha avuto nella storia del Novecento, purtroppo riconducibile alle guerre mondiali.

“ Il fiumano Giovanni Luppis fu l'ideatore dell'arma operante in immersione, oggi nota come siluro. ”

Capitano marittimo nella marina da guerra austriaca conosceva molto bene il mare e le guerre combattute a bordo delle navi.

Nel 1861 si ritirò nella meritata quiescenza e decise di trascorrere le sue giornate da pensionato a Fiume dove mise in atto un'idea che gli girava per la mente sin dal 1848, quando comandava la fregata Belona. Si trattava di un'arma di difesa con cui distruggere le navi nemiche, e che si azionava dalla terraferma. La chiamò "il salvacoste".

Si trattava di un piccolo barchino filoguidato, propulso con un motore a vapore, riempito di esplosivo che si attivava a contatto con la nave. Luppis ne creò alcuni modelli. Essendosi dimostrato questo primo prototipo scarsamente affidabile, causa la mancanza di denaro e conoscenze tecniche da parte del suo ideatore, nel 1864 il sindaco Giovanni Ciotta gli fece conoscere l'ingegnere ed industriale inglese/fiumano Robert Whitehead. Quest'ultimo accettò il progetto di Luppis e modificò il salvacoste nel suo Istituto tecnico fiumano in cui si producevano macchine a vapore e navi. Immerso, il siluro divenne un'arma subacquea,

dotata di un propulsore più affidabile e di un congegno che gli permetteva un migliore controllo dei movimenti. Di forma allungata, in metallo, l'arma prese il nome di siluro o torpedine, dal nome del pesce dotato di un organo che scarica elettricità. I primi esperimenti con il nuovo prototipo furono realizzati nel 1866. Due anni più tardi, nel cantiere



*Giovanni Luppis,
l'uomo che inventò il siluro*



navale fiumano dei fratelli Schiavon, Whitehead applicò la sua invenzione alla cannoniera Gemse; furono effettuati con successo 50 lanci. All'inizio, l'arma portava il nome di siluro Luppis-Whitehead, ma gradualmente Luppis si ritirò dal progetto e nella denominazione rimase solo Whitehead.

Luppis morì nel 1875, solo un giorno prima che l'Istituto tecnico fiumano divenisse Silurificio Robert Whitehead. Si trattava della prima fabbrica di siluri nel mondo. Robert Whitehead morì nel 1905, la sua industria da allora visse fasi alterne tra due guerre e dopo la guerra venne decentrata tra il Veneto, Trieste e Livorno. Oggi esiste come WASS con stabilimenti a Livorno, Napoli e Genova e unità di lavoro sono presenti presso gli arsenali di La Spezia e Taranto. L'azienda sviluppa e produce siluri leggeri e pesanti, sistemi di lancio, contromisure antisiluro per navi e sommergibili e più sofisticati sistemi sonar. Nel campo dei siluri leggeri è presente in oltre 15 Paesi con oltre duemila sistemi consegnati con i rispettivi sistemi di lancio per piattaforme navali ed elicotteri, mentre i suoi sistemi di contromisure da sommergibile sono presenti su piattaforme subacquee di marine sia europee che extra-europee e il 70% della sua produzione è indirizzata soprattutto verso i mercati esteri. La gloriosa Whitehead, di fatto, non ha smesso di esistere, fino ad oggi.

Proprio a metà maggio abbiamo letto la notizia, da tempo nell'aria, diramata da Leonardo e Fincantieri circa un accordo tra i due colossi per la cessione di WASS (la linea di business Underwater Armaments & Systems) al gruppo cantieristico italiano. Le due società hanno emesso comunicati distinti per rendere nota la cessione. La fusione definitiva diverrà operativa nel 2025. Al perfezionamento dell'operazione, Fincantieri acquisirà anche il controllo

di tecnologie subacquee acustiche che costituiranno un tassello fondamentale nella strategia di crescita nel settore dell'underwater, con un focus su nuove applicazioni in ambito militare, soluzioni innovative per la sicurezza delle infrastrutture critiche subacquee oltre che per nuovi prodotti in ambito civile. Il corrispettivo per l'acquisizione è pari alla somma di Euro 300 milioni componente fissa relativa all'Enterprise Value, soggetto ad usuali meccanismi di aggiustamento prezzo, oltre a massimi Euro 115 milioni come componente variabile al ricorrere di determinati presupposti di crescita legati all'andamento della linea di business UAS nel 2024, per un Enterprise Value totale complessivo pari a massimi Euro 415 milioni.

Ad esito dell'operazione, Fincantieri acquisirà oltre alle tecnologie produttive dei siluri, anche il controllo delle tecnologie acustiche subacquee che costituirà un tassello fondamentale nella strategia di crescita del gruppo nel settore dell'underwater, con un focus su nuove applicazioni in ambito militare, soluzioni innovative per la sicurezza delle infrastrutture civili subacquee oltre che nuovi prodotti in ambito civile.





Augusto Ferrara. Una vita non basta

di Alberto Gerosa

G iornalista. Perito filatelico e, in passato, pure commerciante di francobolli. Editore de *L'informazione del collezionista* e del *C.E.I. - Catalogo enciclopedico italiano*, un must per gli appassionati dei dentelli. Giramondo. Commendatore. Una vita non è abbastanza per scoprire tutti i volti di Augusto Ferrara, infatti la sua è un'esistenza molto lunga: 90 anni. Senza peraltro prospettive di riposo, della qual cosa ci compiacciamo: Ferrara dovrà infatti contribuire alle celebrazioni del bimillenario della morte di Cristo, nel 2033, con una serie di studi che fino ad allora lo terranno occupato sul vero volto di Gesù, come esso è impresso sulla sacra Sindone di Torino ma anche sul Volto Santo di Manoppello, in Abruzzo. Il tutto con un forte legame filatelico, prendendo in considerazione i francobolli (e gli annulli) su questo tema emessi nel corso degli anni in Italia, San Marino, Vaticano, Malta...

Ma facciamo un salto indietro nel tempo. Abruzzo, si diceva: Pescara è la patria putativa di Augusto Ferrara, nativo della provincia di Bari e trasferitosi con la famiglia nel capoluogo abruzzese quando non aveva ancora dieci anni. Ed è proprio Pescara a stabilire un nesso con Fiume e col Vittoriale di Gardone Riviera, grazie al formidabile trait d'union di Gabriele d'Annunzio che, come ben risaputo, era pescarese. Ferrara è infatti uno specialista del Vate: «Ho scritto alcuni libri a lui dedicati», ricorda l'autore, «tra cui *Femmine e muse dannunziane*, scritto in collaborazione con il Vittoriale, e *D'Annunzio. Avvenimenti. Caricature*, entrambi completamente esauriti. L'ultimo in particolare ha fornito i materiali sia per una mostra a Pescara sia per un'esposizione permanente di circa 40 cartoline caricaturali nel corridoio centrale



▲ **Augusto Ferrara. Classe 1934, nativo della provincia di Bari, si è trasferito ancora bambino a Pescara, dove ha frequentato il liceo classico; si è formato accademicamente in Spagna, Francia e Inghilterra. Di respiro internazionale è stata d'altronde la sua intera carriera, che lo ha visto girare il mondo raccogliendo la voce dell'uomo della strada sugli autobus e i tram d'Europa, della Cina e dell'America Latina. Appassionato fin da piccolo di filatelia, nel 1995 fonda *L'informazione del Collezionista*, che tuttora dirige. Autore di fortunatissimi volumi su Gabriele d'Annunzio, consulente del Vittoriale degli Italiani per numerosi progetti espositivi, nel dicembre 2023 è stato nominato *Commendatore della Repubblica*.**

del Vittoriale: d'Annunzio è stato infatti ai suoi tempi l'uomo più caricaturato del mondo. Io posseggo circa 300 cartoline di questo genere, utilizzate dalla stampa nazionale e internazionale». Non solo. È stato Ferrara ad aiutare il grande collezionista Augusto Traina, scomparso nel 2018, nello sviluppare la sua raccolta di francobolli di Fiume, oggi vanto delle raccolte del Vittoriale. Ed è sempre per iniziativa del Nostro che è attualmente in vendita, al Book Shop, un folder con uno dei francobolli di Fiume recanti l'effigie di d'Annunzio disegnata da Guido Marussig.

Pressoché imbattibile Ferrara lo è però nell'ambito della storia postale. Non a caso la grande novità del suo catalogo *C.E.I.* è stata la terza colonna recante la quotazione dei vari francobolli su busta, in aggiunta a quelle già esistenti dei valori nuovi e di quelli usati: «Ho introdotto la storia postale nei cataloghi», assevera Augusto Ferrara, «circostanza che ha fatto sì che tutto il mondo filatelico mi imitasse, sia in Europa sia nel mondo arabo e in quello statunitense». La familiarità con il mondo della



▲ **Il diploma che attesta la nomina di Augusto Ferrara a Commendatore della Repubblica, risalente allo scorso dicembre.**

storia postale ha fatto anche sì che Ferrara realizzasse nel 1988 un aerogramma in collaborazione con le Poste austriache, per celebrare il volo da San Pelagio (Padova) a Vienna del triplano Fokker DR 1m (I-LYNC) pilotato da Giancarlo Zanardo, a commemorare – un po' rocambolescamente, ma questa è un'altra storia... – l'impresa effettuata dalla Squadriglia Serenissima e da d'Annunzio 70 anni prima. Per non



▲ **Busta di posta aerea del 1988, celebrativa sia del 50° ann. della morte del Vate sia del volo del triplano Fokker DR 1, pilotato da Gianluca Zanardo nei giorni 9-10 agosto 1988 - 70 anni dopo il volo di d'Annunzio -, decollato da San Pelagio (Padova) e diretto a Vienna.**



▲ **Aerogramma delle Poste austriache datato 1988, con soprastampa commemorativa del 70° anniversario del volo su Vienna di d'Annunzio e della Squadriglia Serenissima.**

parlare della raccolta personale di Ferrara, che mette a tema la storia dei francobolli da 1 lira attraverso un secolo circa di mutamenti tariffari. Profondo conoscitore di quattro Continenti su cinque, Ferrara a Fiume c'è stato solo una volta: «Fu a fine anni '50, ai tempi frequentavo una fanciulla originaria di quella città. Infatti si chiamava Fumiza, nome che sembra quasi un diminutivo slavo per «abitante di Fiume»». A nozze sarebbe invece convolato nel 1968 con Graziella Brunetto: anche lei si è ritagliata una menzione in questo nostro spazio filatelico, dal momento che è lei (insieme alla sorella di Ferrara, Ada) ad aver gestito dal 1988 al 1999 il negozio pescarese di francobolli avviato dal Nostro a inizio anni '70. D'altronde si sa, dietro un grand'uomo c'è sempre una grande donna...



francobollo e timbro originale

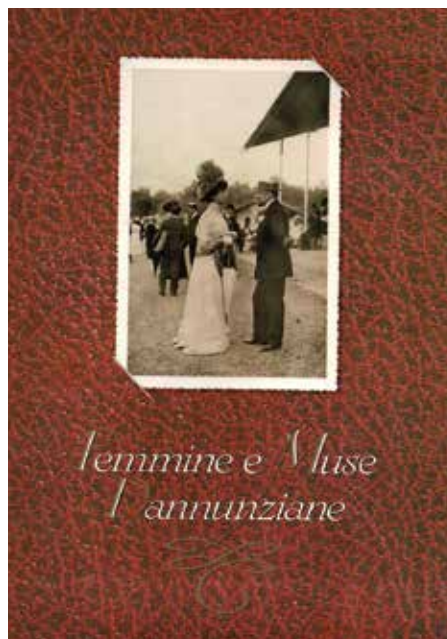


Fondazione Il Vittoriale degli Italiani
via Vittoriale 12 - 25083 Gardone Riviera
Tel. +39 0365 296511
www.vittoriale.it
vittoriale@vittoriale.it

▲ **L'interno del folder in vendita presso il Book Shop del Vittoriale, contenente uno dei francobolli di Fiume emessi nel 1920 e recanti l'effigie di d'Annunzio. Anche questa un'iniziativa di Augusto Ferrara.**



▲ **La copertina del volume D'Annunzio. Avvenimenti. Caricature, notevole successo editoriale di Augusto Ferrara. Il nucleo del libro è la collezione di cartoline caricaturali con il Vate come soggetto, di proprietà dello stesso Ferrara; da essa hanno avuto origine sia la mostra allestita nel 1988 a Pescara, alla presenza di noti artisti italiani ed esteri nonché di Gabriellino d'Annunzio, pronipote del poeta, sia l'esposizione permanente presso il corridoio centrale del Vittoriale.**



▲ **La copertina di Femmine e muse dannunziane, altro «bestseller» firmato da Augusto Ferrara.**



▲ **Manoscritto dell'ultima parte del volantino di d'Annunzio lanciato nei cieli di Vienna il 9 agosto 1918 (riproduzione del 1988).**



NASCITE E RINASCITE

Una quasi *Stand up comedy* di Laura Marchig

Con interpreti Laura Marchig & Darko Jurković Charlie (chitarre)

Si chiama "Nascite e rinascite" il nuovo progetto teatrale che vede impegnati la scrittrice e drammaturga Laura Marchig e il polichitarrista Darko Jurković Charlie. Lo spettacolo ha debuttato, all'inizio di aprile in prima assoluta, presso al teatrino della Comunità degli Italiani di Parenzo. Lo vedremo insieme al prossimo incontro di San Vito, come da programma.

"Nascite e rinascite" si profila come una sorta di „stand up comedy" con musiche e momenti dedicati al canto, in cui Marchig, che è allo stesso tempo autrice del testo, regista, interprete, e qui anche in veste di cantante, ripercorre alcune caratteristiche tappe della vita di ciascuno di noi e ci ricorda che l'esistenza è un procedere in avanti e nello stesso tempo un trovarsi incastrati in un ciclo continuo fatto di illusioni e disillusioni, di momenti che se rivisti con un certo distacco temporale, risultano essere decisamente comici e surreali. La vita è fatta anche di momenti drammatici, per non dire tragici. L'importante è saper rinascere, ogni volta. Il destino ci impone prove non indifferenti da dover superare. Ma il destino di ognuno di noi dipende in larga parte, racconta Marchig, dagli incontri che ci capita di fare nel corso della vita. Possiamo avere la fortuna o la sfortuna di incontrare determinate persone. La vita, si dice nello spettacolo, è fatta d'incontri. A volte si tratta d'incontri infidi di veri e propri assedi, di assalti, di soprusi. Determinante è l'incontro con i cosiddetti "bulli", nei quali ci capita d'imbarbarci in ogni fase della nostra esistenza.

"Occorre" dirà Laura Marchig a un certo punto dello spettacolo "sapersi



ribellare al destino, sfidarlo. È come un incontro di boxe. Si può prendere un pugno dal destino, finire per terra, ma se hai la stoffa del campione saprai rialzarti. Anche più volte, e ogni volta che riesci a rimetterti in piedi è come se stessi vivendo una rinascita. È la tua rivincita. Sei tu il vero campione, nonostante le bastonate che ti sei preso". Non mancano le note autobiografiche. Darko Jurković Charlie accompagna Laura Marchig suonando due chitarre contemporaneamente, la segue in sottofondo creando una colonna sonora, ci regala suggestioni uditive e bravura interpretativa. Charlie permette a Laura di farsi suo tramite per raccontare una delle sue più pesanti cadute a cui è seguita una delle sue più importanti rinascite: la scoperta, alcuni anni fa di avere una malattia, il mieloma multiplo, la stessa malattia, per intenderci, che ha colpito il pianista Giovanni Allevi, anche se è stata vissuta all'inizio

come un brutto colpo infertogli dal destino. Il musicista ha però presto reagito, si è rialzato, ha combattuto e ha vinto, certamente grazie alla forza di volontà, ma grazie soprattutto, hanno voluto sottolineare i due artisti, alla medicina che ha fatto progressi da gigante e alla quale i due artisti invitano a credere. Lo spettacolo si conclude in modo suggestivo, prima con l'esecuzione di un brano musicale dal titolo "Dexa" che Jurković ha dedicato, non senza una certa dose di ironia, a uno dei farmaci che gli venivano somministrati durante il periodo della cura e quindi con l'intensa e originale interpretazione di Marchig e Jurković, della canzone "Grazie alla vita" scritta dalla cantautrice cilena Violeta Parra e portata al successo in Italia dalla mitica Gabriella Ferri. Lo spettacolo è supportato dall'Unione Italiana e dall'Associazione Italiani fiumani nel mondo (AFIM).



La vicenda di Violetta

Un gatto speciale

di Mirta Verban Segnan

Questa è la storia vera di una gattina che fu chiamata Silvestro, come il gatto Silvestro bianco e nero dei cartoni animati. Poi si è scoperto che era una gatta femmina, e fu chiamata gatta Violetta perché rispondendo a tutte le domande con uno o più miao e con la sua faccina sorridente sembrava cantasse qualche pezzo d'opera. La gatta oggi si è fatta bella grande e vive in un piccolo paesino in provincia di Salerno, in collina a 600 metri dal mare, tutto roccioso, con montagne a strapiombo dove i paesani dicono si aggirino tanti fantasmi. Sembra di vivere in un altro mondo ma ci sono pochissimi negozi, ogni venerdì un furgone fa il giro del paese offrendo pesce freschissimo e un altro piccolo camion vende frutta e verdura bellissime. Un altro piccolo furgone un paio di volte al mese fa il suo giro fermandosi davanti alle case e gridando a squarciagola le sue offerte di vestiario.

Alla gatta il cibo non mancava mai perché era la gatta dei vicini. Come ogni anno puntuale nel paese tornava il padrone, nella sua bellissima casa, accanto a quella della gatta, circondata dai meli in fiore, la pergola d'uva fragola e rose di campo che profumavano tutte spalancate davanti all'ingresso di casa, mentre nel giardino l'erba verde sembrava un tappeto e tutto intorno grandi alberi di mimose svettavano rigogliosi e gli uccelli vi si rifugiavano per ripararsi dalla pioggia o per cantare. La prima volta che la gatta e il padrone della casa si incontrarono, lui saliva le scale e proprio su un gradino vide un batuffolo bianco e nero. Pensò a un coniglietto, ma era strano che fosse rimasto lì senza il resto della nidiata, da solo. Guardando più da vicino

si accorse che era un gattino, e adesso che cosa faccio, si chiese l'uomo, la gattina iniziò a miagolare, hai fame, hai sete, gli chiese lui e lei lo fissava e miagolava, mi dispiace, io parlo l'italiano, al massimo il napoletano e il francese, non parlo la lingua miagolese, posso darti un po' di latte e qualche pezzetto di prosciutto, posso darti anche qualche carezza perché sei simpatica. Miao miao rispose la gatta, e dal suo sguardo si capiva che cercava qualcuno che volesse accoglierla. Il padrone entrò in cucina, le diede del latte che bevve fino all'ultima goccia in un battibaleno. Miao miao, grazie mille, mi piace tanto. Si avvicinarono verso il caminetto, il padrone accese un bel fuoco, la gattina cominciò a strusciarsi, poi andò ad esplorare tutta la casa, mi piacerebbe restare qui per sempre, dal poggolo vedeva le montagne con tante pale eoliche, come sei carina, disse l'uomo, hai i calzini bianchi, il musetto un po' bianco, il corpo con il pelo nero bello lucido. La gattina si mise davanti al fuoco che cominciava a scaldare bene e a scoppiettare e si addormentò felice. Ogni anno quando il padrone torna se la ritrova davanti casa, sempre più grande, cresciuta e anche molto intelligente, perché ad ogni domanda subito gli risponde, e adesso che capisco un po' di più di miagolese ci facciamo tanta compagnia. Ogni tanto mi porta qualche cavalletta o qualche lucertola come regalo e poi miagola



perché devo dirle grazie, quando parto sta con i vicini, quando ritorno sente subito la mia macchina e la mia voce, corre verso la mia casa e mi saluta e mi fa le feste con i suoi miao miao che cambia di tono a seconda di quello che vuole dire. Ma dove sei stato tutto questo tempo, che non passa mai senza di te, dice mentre il padrone le accarezza la testa e le risponde qualcosa in miagolese anche lui.

Una sera d'estate, tra l'odore della terra secca, del timo e del mirto, con la luna che brillava e dava luce a tutte le montagne, sembrava un quadro di Chagall, Violetta si presentò con un bel gattone rosso dagli occhi verdi, che se ne stava un po' in disparte, timido timido. Dopo aver finito di mangiare, lei gli lasciò metà delle sue crocchette nella ciotola, e tutti i pezzetti di mozzarella che a lei non piaceva (preferiva il caciocavallo) e lui, incoraggiato dall'uomo, mangiò tutto. Miao miao miao, sì, ho capito, hai trovato un fidanzato, digli che può venire a mangiare anche lui, è il benvenuto. Lo sai che lo chiameremo Alfredo, perché tu sei Violetta, così potrai cantargli 'amami miao Alfredo', ma la vostra storia avrà un bellissimo finale perché mi sa che la prossima volta che torno troverò anche i vostri gattini. Miao!



Il Klizia continua il viaggio verso la terra dei padri



Il Diario di Bordo che racconta il meraviglioso viaggio partito da Fertilia e diretto alle Terre da cui sono giunti i Padri Fondatori della comunità della piccola Città Giuliana di Sardegna è stato presentato lo scorso 9 maggio al Salone del Libro di Torino.

La presentazione del libro (PanoramiKa Editrice – Alghero) da parte dell'autore Mauro Manca, direttore dell'Ecomuseo Egea di Fertilia e componente dell'equipaggio del Klizia, insieme a Federico Marongiu, Giuseppe Bellu e del Comandante e armatore Giulio Marongiu, si è tenuta nello stand della Regione Veneto alla presenza del Presidente del Consiglio Regionale Roberto Ciambetti, di Egea Haffner, divenuta icona dell'esodo giuliano-dalmata con la sua foto della "Bambina con la Valigia", dell'editore Claudio Calisai e di Lorenzo Salimbeni, responsabile





comunicazione dell'ANVGD, che ha moderato l'incontro. L'ANVGD era presente a Torino anche con un proprio stand per promuovere la propria produzione editoriale. Durante la presentazione allo stand del Veneto, Mauro Manca ha raccontato i momenti salienti dell'avventura, che è stata caratterizzata da numerosi incontri con le comunità di esuli sparse lungo le 30 tappe del viaggio e dall'incontro con le comunità italiane che vivono ancora nelle terre istriane, in città sparse sia in Slovenia che in Croazia. Dalle parole di Mauro Manca – come scrive Salimbeni nel comunicato stampa – è emerso il grande valore di questa vera e propria impresa, che va dalla riconciliazione fra esuli e rimasti, tutt'altro che scontata fino a pochissimi anni fa, al passaggio di testimone tra generazioni, di una memoria che rischia di essere cancellata dall'inesorabile trascorrere del tempo.

Il libro intitolato “Rotta 230° - Ritorno alla Terra dei Padri,” rappresenta un racconto che accompagna il lettore in un viaggio nella storia e in un'intima navigazione alla ricerca dell'identità di una comunità sparsa.

LETTERE IN REDAZIONE



Cara Voce di Fiume

Mi prego inviare questa notizia che coinvolge il Dr. Carlo GANDOLFO, Sindaco di Recco, al quale ho donato, nel ricordo dei circa 300 fiumani, istriani e dalmati approdati nella piccola Recco ancora distrutta dai bombardamenti del 1943-44, lo stemma della Città di Fiume, decorata di medaglia d'oro al Valor Civile da Re Vittorio Emanuele III. Lo stemma con l'aquila, debitamente incorniciato, è stato affisso su un lato del salone municipale con una breve cerimonia. Testimonianza dell'affetto per un lembo d'Italia che per molti profughi ha costituito non solo il primo approdo in terra italiana, ma il luogo di ricostruzione degli affetti famigliari e di nuovi legami di amicizia e di solidarietà con la popolazione locale.

Nel culto della lingua madre, dei nostri dialetti, dei nostri usi e costumi che hanno costituito un arricchimento per entrambe le comunità. Con i migliori saluti augurali, Sandro Pellegrini, Giornalista fiumano.

Protagonista del viaggio, cui hanno partecipato, alternandosi durante la navigazione, tanti altri amici e simpatizzanti dell'Associazione Egea, è Giulio Marongiu, esule di Pola che è attraccato nella sua città natale dopo ben 77 anni, dopo un viaggio di oltre 2 mesi affrontato all'età di 85 anni. Giulio, che in questo viaggio ha rappresentato tutti gli esuli, all'attracco a Pola, il 1.mo ottobre 2023, ha abbracciato i suoi nipoti, affidando loro quel filo di lana rossa che rappresenta le radici che nonostante l'esodo non si sono mai spezzate, affinché tengano accesa una Luce sulla Memoria. Il viaggio, che verrà raccontato in

un Film presente a settembre al Festival del Cinema di Venezia, è destinato quindi a non terminare, e a coinvolgere sempre più le nuove generazioni.

A tale fine un lavoro immenso è stato quello dell'Associazione Egea, che ha realizzato un importante Museo della memoria della comunità di Fertilia, grazie all'impegno di un gruppo di giovani che ha saputo riscoprire una delle pagine di storia meno conosciute del nostro paese, rendendo onore a coloro che hanno pagato con tutti i propri beni il prezzo di una guerra persa da un'intera nazione.



UNA CITTÀ TANTE CITTÀ A Fiume del Liceo di Perugia

di Damiani Mia e Castellini Chiara
classe III H liceo "Annibale Mariotti" di Perugia



Riceviamo e pubblichiamo questo interessante resoconto di un viaggio di formazione.

Il giorno 20 marzo 2024 le classi 3A, 3F e 3H del Liceo Classico "Annibale Mariotti" di Perugia, sono state gentilmente accolte dalla professoressa Melita Sciucca, presidente della Comunità degli Italiani di Fiume, presso il bellissimo storico palazzo "Modello". Durante le due ore trascorse insieme le classi hanno avuto modo di conoscere la storia della città di Fiume, oggi Rijeka, ma anche di approfondire le particolari implicazioni etniche, geografiche che ne derivano.

Nel IX canto, dai versi 112 al 114, dell'Inferno Dante evidenzia la posizione del Carnaro come confine dell'Italia, che egli considera una "nazione" all'interno dell'Impero: "Sì come ad Arli, ove Rodano stagna, sì com' a Pola, presso del Carnaro

ch'Italia chiude e suoi termini bagna [...]"

Fiume costituisce il punto di convergenza di tre vie: a nord-ovest la via che la collega a Trieste, a sud-ovest quella della riviera orientale dell'Istria e a sud-est quella del litorale croato-dalmata. Dunque la città è da sempre punto di transito, cerniera e sintesi tra il continente e il mare, tra lingue e culture diverse, la sua infatti è una storia ricca e complessa.

Fiume fece parte dell'impero austro-ungarico fino al 1918, fu Stato Libero, appartenne al regno d'Italia, alla Jugoslavia dopo la seconda guerra mondiale ed infine divenne croata nel giugno del 1991.

La città di Fiume ha subito dunque molte trasformazioni politiche e culturali nel corso dei secoli, il che ha influenzato profondamente l'identità della sua popolazione.

Abbiamo appreso tutto ciò grazie alla

testimonianza diretta della prof.ssa Sciucca, che ci ha dato la possibilità di ascoltare la sua esperienza e, grazie a questo racconto personale, è stato più semplice comprendere l'impatto che questa storia variegata ha avuto sulle vite sia di coloro che ne hanno fatto parte sia su coloro che hanno ascoltato le testimonianze dei loro cari. Ad esempio la Presidente dell'associazione ci ha raccontato che sua nonna, nata nel 1904, pur non avendo mai cambiato casa nel corso della sua vita ha avuto ben sette passaporti.

Conoscere la storia della città è stato di fondamentale importanza per poter capire le motivazioni per cui è stata costituita in Italia l'AFIM, associazione dei Fiumani italiani nel Mondo. L'associazione nasce in un anno particolare, il 1966, anno in cui si svolse un raduno a Venezia con la partecipazione di migliaia di persone provenienti da tutta Italia e dal



mondo, laddove i Fiumani avevano stabilito la propria residenza dopo l'Esodo.

Il tragico evento storico è infatti purtroppo uno dei più importanti che hanno coinvolto la città: sin da maggio del 1945 iniziò l'esodo massiccio degli italiani da Fiume e dall'Istria. Questa dell'esodo è stata una componente storica che ha particolarmente colpito ed arricchito noi studenti, sia a livello educativo che emotivo.

Grazie ai racconti concreti, reali dei rappresentanti dell'associazione, è stato possibile connettersi con la storia e la cultura di una comunità che, sebbene lontana geograficamente, è comunque parte integrante del patrimonio italiano nel mondo.

Infine, per poter effettivamente riportare l'esperienza vissuta dagli studenti del liceo ma soprattutto per poter comunicare a pieno la gratitudine che essi nutrono nei confronti della comunità che ci ha accolti e che ha arricchito non solo il nostro bagaglio culturale ma anche emotivo, è stata qui riportata una breve intervista fatta ad uno dei tanti studenti che ha partecipato all'incontro.

Agnese Rosatini: "L'incontro con l'associazione è stato utile?"

Ettore Ceccarelli: "Sicuramente l'incontro è stato utile per approfondire le nostre conoscenze storiche e culturali riguardo la città di Fiume"

Agnese Rosatini: "Quale aspetto o aneddoto raccontato dalla prof.ssa



Trg Ivana Koblera	1952.
Povrcarski trg/Piazza delle Erbe	1948.-1952.
Piazza delle Erbe	1919.-1948.
Piazza Kobler	1911.-1919.
Piazza delle Erbe	1870.-1910.
Piazza (dei) Frutti	19. st.
Piazza Grande/Piazza del Magistrato	18. st.

Sciucca ti ha incuriosito?"

Ettore Ceccarelli: "Mi ha fatto piacere sapere che, nonostante oggi Fiume si chiami Rijeka, allo stadio tutti i tifosi, sia italiani che croati, gridano come incitamento alla squadra Forza Fiume"

Agnese Rosatini: Come ti sarebbe piaciuto approfondire questa esperienza a Fiume?"

Ettore Ceccarelli: Dato che la prof.ssa Sciucca ci ha parlato anche della Fiume di oggi ed in particolare della scuola italiana dove lei insegna, mi sarebbe piaciuto conoscere qualche ragazzo della mia età per confrontarmi su aspetti scolastici ma anche capire come si vive in questa città, crocevia di diverse culture e identità. Sarebbe bello in futuro poter visitare il loro liceo italiano, poter attivare uno scambio culturale e ospitare anche noi questi studenti nella nostra scuola.

Agnese Rosatini: "Cos'è che realmente porterai con te di questa esperienza?"

Ettore Ceccarelli: "L'aver conosciuto quest'associazione ci ha permesso non soltanto di apprendere ulteriori informazioni sulla questione fiumana, ma ci ha fatto immergere nella cultura, nell'identità dei fiumani stessi. Ci è stato possibile scoprire che il patrimonio culturale italiano è ben più vasto, diversificato di quanto crediamo e va ben oltre i confini nazionali."

Agnese Rosatini: "Cosa che cosa ha catturato la tua attenzione durante la visita della città?"

Ettore Ceccarelli: "E' stato vedere come il nome delle vie è cambiato anche quattro o cinque volte nel corso del tempo, infatti sotto il nome della via sono riportati tutti i nomi e le relative date che quella strada ha avuto nel corso della storia. Fanno riflettere i costanti cambiamenti che la città, e di conseguenza la sua identità, cultura, hanno subito nel tempo, portando poi ad una percezione completamente diversa dalla nostra di cittadinanza e nazionalità. Infatti per noi cittadinanza e nazionalità sono la stessa cosa, mentre in questi luoghi, così profondamente segnati dalla storia, non è così perché come la nonna della professoressa Sciucca si può avere una nazionalità ma ben sette cittadinanze nel corso della propria vita."

Agnese Rosatini: "Se dovessi creare uno slogan che rappresenti la nostra visita a Fiume cosa proporresti?"

Ettore Ceccarelli: "Grazie all'incontro con la comunità italiana di Fiume ed anche alla nostra brava e simpatica guida Aleks abbiamo visitato una sola città, eppure abbiamo conosciuto tante "Fiume" quindi lo slogan potrebbe essere:

*Fiume, una Città,
tante Città*



Segnaliamo i nominativi di coloro che ci hanno lasciati per sempre ed esprimiamo alle famiglie in lutto le sincere condoglianze della nostra Comunità.

I NOSTRI LUTTI



Il giorno 13 aprile 2024 u.s. ha raggiunto la casa del Padre il dott.

ERIO JUSTIN

in Cave di Palestrina, Roma. Lo annunciano la figlia Erika, i cugini Liana e Licia Justin, Mariella e Antonio Gottardi. Erio era un grande amante e cultore della musica, diplomato in violino a S. Cecilia, successivamente per anni ha suonato con l'Orchestra Tartini diretta dal Maestro Serdoz. Laureatosi con lode e medaglia d'argento del Ministro Medici negli anni '50 è stato in quegli anni campione di corse automobilistiche di regolarità, sua altra grande passione. Lascia un grande vuoto.



Il 18 aprile u.s. è tornata nelle braccia del Signore,

RITA BARBUTO in LA TERZA

nata il 12.01.1934

Moglie, per ben 73 anni, del nostro concittadino Sergio La Terza, si è spenta serenamente circondata dall'amore di suo marito, i suoi figli e le sue nipoti.



E' venuto a mancare prematuramente a Toronto,

WILLY EISENBICHLER

nato nel 1951

Lo ricorda con immenso affetto il fratello Konrad Eisenbichler con tutta la famiglia.

Siamo vicini al prof. Konrad in questo momento di profondo dolore. Di famiglia di Lussino, vissero diversi anni a Ruta di Camogli per spostarsi poi a Hamilton in Canada. A Toronto i due fratelli si sono laureati ed hanno intrapreso una brillante carriera. Sentite condoglianze alla moglie Sheree, alla figli Alessandra e parenti tutti.



Domenica 19 maggio, dopo aver terminato la cena,

CARLO MILESSA

si è spento serenamente. Nato a Fiume Carlo ha trascorso la maggior parte dei suoi 89 anni a Toronto. Tra i suoi numerosi successi, è stato uno dei membri fondatori del Club Giuliano Dalmato di Toronto (1968) e ha più volte ricoperto il ruolo di direttore del

club medesimo. Il club era molto importante per Carlo perché celebrava la sua eredità e lo teneva in contatto con la comunità e gli amici del vecchio continente. Carlo era anche appassionato di calcio, è stato membro a vita della Toronto Soccer Association e ha dedicato molto del suo tempo al calcio femminile attraverso il Toronto Central Soccer Club.

APPELLO AGLI AMICI

Diamo qui di seguito le offerte pervenute da Concittadini e Simpatizzanti nel mese di **MARZO E APRILE 2024**. Esprimiamo a tutti il nostro sincero ringraziamento per la stima e la solidarietà dimostrata. Dobbiamo ricordare che, per la stretta osservanza dei tempi tecnici relativi all'edizione del nostro Notiziario, le segnalazioni e le offerte dei lettori arrivate nel mese in corso non possono essere pubblicate nel mese immediatamente successivo ma in quelli a seguire. Le offerte pervenute dall'estero non saranno più segnalate aperte ma inserite nell'elenco generale dell'ultima pagina.

MARZO 2024

- N.N. 10,00 €
- Mohovich Paolo, Bolzano 30,00 €
- Colavalle Luigi, Genova 25,00 €
- Barbalich Paola, Venezia 25,00 €
- Puhar Banderali Mafalda, Milano 25,00 €
- Rubichi Antonia, Modena 25,00 €
- Viezzoli Benedetti Wanda, Modena 25,00 €
- Costa Liana, Roma 50,00 €
- Causin Gianfranco, Roma 25,00 €
- Treleani Luisa, Roma 30,00 €
- Justin Erio, Roma 25,00 €
- Cesare Savinelli Augusta, Venezia Lido 15,00 €
- Budicin Maria Luisa, Verona 25,00 €
- Di Pasquale Aldo, Treviso 30,00 €
- Ballaben Graziella, Milano 25,00 €
- Baptist Giuliana, Roma 25,00 €
- Negriolli Alessandra,



- Milano 25,00 €
- Negriolli Roberta, Parma 25,00 €
- Del Bello Viviana Loretta, Pavia 25,00 €
- Rock Laura, Vittorio Veneto (TV) 50,00 €
- Dolenz Ena, Lesmo (MB) 25,00 €
- Calimani Roberto, Milano (€ 200) 197,25 €
- De Felice Petronilla, Portici (NA) 30,00 €
- Rippa Augusto, Pieve Tesino (TN) 30,00 €
- Brazzoduro Livia e Restaino Nicola, Roma 50,00 €
- Sandorfi Amerigo, Roma 30,00 €
- Russo Gaetano, Milano 9,00 €
- Poso Alessandra, Firenze 25,00 €
- Rizzardini Luisa, Firenze 30,00 €
- Bressan Annunziata, Scandicci (FI) 25,00 €
- Silli Franco, Treviso 15,00 €
- Cian Livio, Cassano delle Murge (BA) 50,00 €
- Verhovec Paolo, Torino 25,00 €
- Petrani Pautetich Paolo, Treviso 30,00 €
- Sbrizzai Bianca, Torino 30,00 €
- Gambar Ennio, Trieste 25,00 €
- Grazzini Paola, Pontedera (PI) 25,00 €
- Perich Eligio, Genova 30,00 €
- Filippi Livio, Torino 25,00 €
- Dianich Antonio, Pisa 25,00 €
- Damiani Arianna, Ancona 25,00 €
- Caddeo Sonia, Venegono Inferiore (VA) 50,00 €
- De Angelis Maura, Bologna 25,00 €
- Brecevic Marisa, Roma 25,00 €
- Restaino Marco, Roma 25,00 €
- Emoroso Oliviero, Como

- 25,00 €
- Budicin Marino, Pernumia (PD) 25,00 €
- Legan Maura, Segrate (MI) 30,00 €
- D'Augusta Vittorio, Rimini 25,00 €
- Superina Irene, Monza (MB) 25,00 €
- Miklavich Lucia, Valenza (AL) 25,00 €
- Almesberger Dario, Trieste 50,00 €
- Valentin Silvana, Arese (MI) 50,00 €

**Sempre nel 3-2024
abbiamo ricevuto le
seguenti offerte IN
MEMORIA DI:**

- genitori MARIO BRANCHETTA ed ANNA MARIA BIASUTTI, da Fulvia Branchetta, Bologna 60,00 €
- LIVIO DOLENTI, da Erio Dolenti, Cusano Milanino (MI) 50,00 €
- FEDERICO CZIMEG, nel 26° ann.(16/3), Lo ricordano sempre con immutato amore la moglie Edelweis ed i figli Alessandro con Monica e Federica con Luigi, ed i rispettivi figli, Torino 30,00 €
- MARIO DASSOVICH, nel 13° ann. della scomparsa, dalla famiglia, Trieste 50,00 €
- SILVIO LOTZNIKER e GIORGINA NOVAK, Li ricordano le figlie Donatella e Milvia, Carbonara Ticino (PV) 50,00 €
- genitori ELSA DOBIJA ed ALESSANDRO FILIPPI, e fratelli CARLO e VITO, Li ricorda Livio Filippi, Torino 25,00 €
- FABIO, DONATO, MAMMA e PAPA', sempre nel cuore di Emidia Perich Romano, Roma 30,00 €
- TULLIO LENA Z, da Rita Nogara, Roma 30,00 €

**IN MEMORIA DEI PROPRI
CARI**

- Scarda Anna Maria, Roma 100,00 €
- Covacevich Mario, Trieste 30,00 €
- Ghizdavcich Attilio, Trieste 20,00 €

APRILE 2024

- Sricchia Fiorella, Firenze 30,00 €
- Pravadacich Ennio, Firenze 30,00 €
- Pamich Giovanni, Monfalcone (GO) 25,00 €
- Barcellesi Piero, Codogno (LO) 30,00 €
- Mersich Claudio, Novara 25,00 €
- Dergnevi Maria Luisa, Piacenza 25,00 €
- Rosatti Gigliola, Padova 25,00 €
- Rodizza Franco E., Cerveteri (RM) 25,00 €
- Colussi Fabio Giorgio, Frascati (RM) 25,00 €
- Poso Diego, Vinovo (TO) 25,00 €
- Giorgini Ireneo, Torino 30,00 €
- Avanzini Dianella, Verona 20,00 €
- Vanni Ferdinando, S. Giovanni Valdarno (AR) 20,00 €
- Avanzini Livia, S. Ramon - California U.S.A. 20,09 €
- Otmarich Iolanda, Trieste 20,00 €
- Scala Liliana, Firenze 25,00 €
- Srebot Cosatto Lidia, Genova 50,00 €
- Di Stefano Luisa, Bari 25,00 €
- D'Ancona Livia, Borgo Valsugana (TN) 25,00 €
- de Mariassevich Maria Cristina, Roma 40,00 €
- Pellegrini Alessandro, Recco (GE) 25,00 €
- Terdossi Laura, Trieste 25,00 €
- Sitrialli Ines, Vicenza 20,00 €
- Sirk Chiara, Bologna 50,00 €

- Foti Stefano, La Spezia 25,00 €
- Blecich Fioretta, Torino 25,00 €
- Rismondo Franco, Ancona 25,00 €
- Longoni Riolo Anna, Milano 50,00 €
- Harasin Alvaro, Genova 25,00 €
- Pardi Dionisia, Trieste 50,00 €
- Barca Gabriella, Bergamo 100,00 €
- Busetto Daniele, Vicenza 25,00 €
- Costantino Alessandra, Roma 25,00 €
- Staraz Dino, Firenze 25,00 €
- Ventura Simonetta, Brescia 25,00 €

**Sempre nel 4-2024
abbiamo ricevuto le
seguenti offerte IN
MEMORIA DI:**

- genitori RAOUL GREINER ed ELENA KOVAC, da Rita Milena Greiner, Genova 20,00 €
- famiglia BADALUCCO, da Giovanni Badalucco, Mantova 25,00 €
- famiglia LORENZINI FRANK, da Helen Blake, S.ta Cruz Tenerife SPAGNA 30,00 €
- ROBERTO e FAMIGLIA HODL, da Adolfinia Hodl Donato, Palermo 50,00 €
- ILEANA BASSI in CURZI e defunti DOROTEA MATEICICH in BASSI e famiglia LENA Z, 100,00 € da Vanda Bassi, Pavia
- GRAZIA GIASSI, nel 14° ann. Della scomparsa, da Adriana Giassi, Roma 100,00 €
- coniugi ALCEO ZAITZ ed ANNA HOST, da Loredana Zaitz, Modena 25,00 €
- KRULIAZ IOLE e CARLO, da Marisa Germani, Brescia 50,00 €

SOMMARIO

FINALMENTE SAN VITO - La gioia di ritrovarci e crescere.....	pag. ... 1
Programma definitivo per San Vito 2024 a Fiume.....	» 5
Omaggio il 7 novembre a Pisa ai sacerdoti esuli fiumani.....	» 6
IL COMMENTO - <i>Italiani fascisti</i> binomio che indigna.....	» 10
Corrispondenza con Ramous: la undicesima lettera.....	» 11
STORIA INGROPADA N. 27 - Paesi che vai gente che ritrovi.....	» 14
Vincitori del Concorso "Critico in erba".....	» 16
SUPPLEMENTO - Di cucina in cucina - la fantasia dei sapori	» 17
Ricete fiumane patoche de un tempo	» 19
Ricette di famiglia - scelta di vita...	» 23
La tradizione continua	» 26
Di nonna in nipote	» 28
San Vito con lo strudel di ciliegie	» 30
Gli scampi del Quarnero, il dolce-salato che inebria	» 17
Elezioni AFIM 2024 - Elenco dei candidati.....	» 33
La vicenda di don De Martin da Padola a Fiume e ritorno.....	» 34
La Whithead di Livorno passa a Fincantieri.....	» 36
L'ANGOLO DELLA FILATELIA - Augusto Ferrara. Una vita non basta.....	» 38
Nascite e rinascite - Una quasi Stand up comedy di Laura Marchig.....	» 40
La vicenda di Violetta - un gatto speciale.....	» 41
Il Klizia continua il viaggio verso la terra dei padri.....	» 42
LETTERE IN REDAZIONE.....	» 43
UNA CITTÀ TANTE CITTÀ - A Fiume del Liceo di Perugia.....	» 44
I nostri lutti e ricorrenze.....	» 46
Contributi marzo-aprile 2024.....	» 47

CONCITTADINO - *non considerarmi un qualsiasi giornale. Ti porto la voce di tutti i profughi di Fiume, che si sono più vivamente stretti intorno al gonfalone dell'Olocausto. Con me Ti giunge un rinnovato anelito di fede e di speranza. Unisciti ai figli della tua città e fa con essi echeggiare più forte il nostro "grido di dolore". Italiani nel passato, Fiume e le genti del Carnaro lo saranno sempre.*

SEDE LEGALE E SEGRETERIA GENERALE DELL'AFIM
35123 Padova
Riviera Ruzante 4
tel./fax 049 8759050
e-mail: info@fiumemondo.it
www.lavocedifiume.com
www.fiumemondo.com
c/c postale del Comune
n. 12895355 (Padova)

DIRETTORE RESPONSABILE
Rosanna Turcinovich Giuricin

COMITATO DI REDAZIONE
Franco Papetti, Andor Brakus, Diego Zandel

e-mail: info@fiumemondo.it
GRAFICA E IMPAGINAZIONE
Happy Digital snc - Trieste
www.happydigital.biz

STAMPA
Media Trade Marketing Padova
Autorizzazione del Tribunale di Trieste n. 898 dell'11.4.1995
Periodico pubblicato con il contributo dello Stato italiano ex legge 72/2001 e successive variazioni.
Finito di stampare giugno 2024

Per inviare i vs. contributi di collaborazione al giornale con articoli, fotografie, ricette ed altro su Fiume scrivete a:
info@fiumemondo.it
Per farci pervenire i contributi:
Monte dei Paschi di Siena
Associazione Fiumani Italiani nel Mondo - Libero Comune di Fiume in Esilio
BIC: PASCITM1201
IBAN:
IT54J010301219100000114803
Rinnovate l'iscrizione di € 25,00 all'Associazione Fiumani Italiani nel Mondo - LCFE in modo da poter continuare a ricevere la Voce di Fiume.



20 GIUGNO A POLA Appuntamento con Bellucci

Non sappiamo se Luigi Dallapiccola passò da Rovigno per incontrare la pianista Sivilotti negli anni '60, così come si sussurrava prima del concerto, ma sappiamo che la scrittrice Nerina Feresini passando giovanissima sotto le finestre della casa di Pisino in cui il M.o era nato 120 anni fa, lo sentiva suonare tanto da doverlo raccontare nei suoi libri. "Maestro Giovanni Bellucci grazie per aver riportato Dallapiccola a casa" ha detto Nensi Rabar, presidente della CI di Pisino, a conclusione del concerto svoltosi il 9 maggio nel ridotto del Memoriale. Il pubblico era giunto anche da Albona e Pinguente e per loro Bellucci ha sciolto gli enigmi della storia, collocando

Dallapiccola nella vasta rete della musica di tutti i tempi, confermando il ruolo che gli spetta, con delicatezza ma con la forza di argomenti ben rappresentati nel suo talk recital, il secondo della serie che si concluderà il 20 giugno a Pola. Quali sono le sensibilità musicali che l'hanno ispirato, quali gli stimoli che hanno guidato la sua creatività? Da Bach, a Liszt, attraverso virtuosismi che per Bellucci non hanno segreti. Coinvolgente e deciso nelle scelte dei pezzi musicali, ha dipinto un sentire senza tempo che nel linguaggio della musica si rivela al mondo. Medesima magia a Rovigno il 10 maggio di fronte a tantissimo pubblico presso la sala Adris che gli ha tributato applausi calorosi e commossi per l'esito della serata. Ancora una volta Bellucci si è superato ammaliando gli spettatori con la parola e le note. Tra il pubblico anche pianisti,

professori di musica, studiosi che hanno avuto modo di constatare la capacità del pianista famoso nel mondo di andare oltre, proponendo interpretazioni piene di nuove proposte e sensibilità. Passaggi mai scontati e messaggi mai prima immaginati. Anche Dallapiccola ha ritrovato nuovo spirito, si è svelato sia a chi lo ama da sempre sia ai neofiti che hanno assaporato un linguaggio affascinante ed estremamente bello. Il progetto del Circolo Istria (anche con il patrocinio dell'AFIM) ha avuto nel suo ideatore e direttore artistico, il pianista Giovanni Bellucci, non solo l'attento interprete di una pagina di storia della musica di tutti i tempi ma anche un musicista in grado di "ammaestrare" i pianoforti e piegarli al suo volere per regalare momenti di autentica poesia in ogni situazione con slancio e genialità. (Foto Duga Festival Rovinj Art & More).



www.lavocedifiume.com e seguitemi sul nostro nuovo sito: www.fiumemondo.it

