

L'ARTIGIANATO

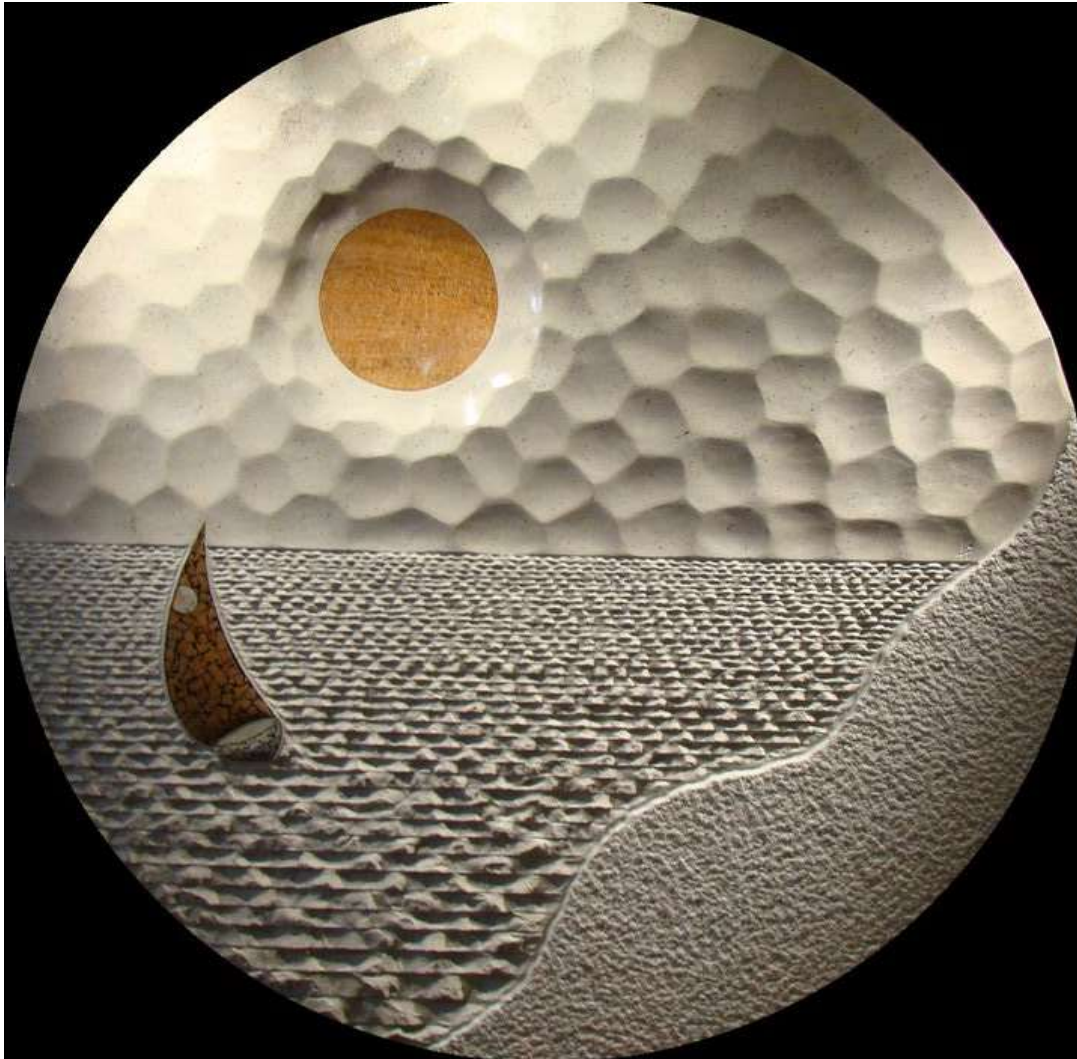


Autore: SDGZ URES

IL PROGETTO

Il progetto **PRIMIS**, intitolato **“Viaggio multiculturale tra Italia e Slovenia attraverso il prisma delle minoranze”**, finanziato dal Programma Interreg Italia-Slovenia 2014-2020, ha come obiettivo la valorizzazione del patrimonio linguistico, culturale e naturale delle comunità del Friuli Venezia Giulia, Veneto e Slovenia quale eccellenza per lo sviluppo di un nuovo turismo sostenibile. Quest'area è per sua natura un'area multiculturale e multilinguistica, grazie alla presenza delle minoranze nazionali slovena e italiana, e di altre comunità linguistiche (cimbri, ladini, friulani), che la rendono unica rispetto ad altri territori in Italia e in Slovenia, pertanto meta ideale di un turismo che ricerca nuovi stimoli culturali. Il progetto, in questo modo, intende contribuire a una nuova percezione dell'identità multiculturale e multilinguistica di quest'area, anche da parte delle popolazioni residenti. L'approccio prevede di coinvolgere gli operatori del turismo per dare la massima visibilità alle peculiarità culturali materiali e immateriali e linguistiche delle comunità autoctone, come valore aggiunto per lo sviluppo delle attività economiche e del turismo, con l'utilizzo di strumenti innovativi, interattivi e multimediali, anche sfruttando la realtà immersiva e quella virtuale. A questo scopo verranno realizzati quattro centri multimediali, volti alla divulgazione delle peculiarità delle comunità linguistiche autoctone, attivati tre infopoint che consentano al visitatore di creare nuovi percorsi, e una guida turistica digitale. Il tutto accompagnato da un'azione di valorizzazione e promozione di eventi culturali, di attività informative e formative, destinate soprattutto ai giovani, tra i quali verranno selezionati 10 Ambasciatori culturali. Le attività sono affiancate anche da un importante investimento, che vede il recupero dell'ala destra di Palazzo Gravis-Buttorai, a Capodistria. Il palazzo, uno dei maggiori esempi dell'architettura barocca della città, di proprietà dell'Unione Italiana, diventerà una sede destinata all'attività museale, didattica e formativa: insieme ai centri multimediali previsti dal progetto diffusi sul territorio transfrontaliero, costituirà una rete stabile di presentazione del patrimonio culturale e linguistico delle comunità autoctone dell'area. Il Progetto beneficia di un finanziamento europeo pari a €2,83 milioni. Il coordinatore responsabile del progetto è Unione Italiana.

ARTIGIANATO ARTISTICO DAL CARSO AL MARE



Artista Paolo

Hrovatin

I marmi e le pietre ornamentali costituiscono una pregiata risorsa naturale dell'altipiano carsico che circonda la città di Trieste. L'estrazione e la lavorazione della pietra risale al periodo romano e tutt'oggi nei paesi carsici è ben visibile il largo uso della pietra calcarea nell'edilizia. Caratteristici sono anche i portali, le finestre, gli ormai rari tetti lastricati ed altri elementi ornamentali (ad es. pozzi) sempre in pietra calcarea, decorati con diversi simboli tradizionali.



Štjrna | Pozzo in marmo sul Carso

L'artigianato artistico è l'attività che nella storia del genere umano è stata spesso preludio all'arte e all'artigianato a maggior valore aggiunto. L'abilità di ogni singolo artigiano e la sua ispirazione artistica si manifestavano soprattutto nella rappresentazione di oggetti di arte sacra. Nella realizzazione di oggetti di uso invece l'artigiano a rendere i manufatti più interessanti, più belli e quindi più riconoscibili. Tali oggetti diventavano pertanto più facili da vendere e portavano agli artigiani maggiori profitti. Oggi questo si chiamerebbe "design", passato dai piccoli laboratori artigiani ai grandi studi di design industriale.

Per la conservazione di questa tradizione artistico-artigianale va riconosciuto il dovuto merito ai nostri artigiani che espongono le proprie opere in ambito degli eventi locali. Ciò è estremamente importante per la nostra economia locale, perché possiamo ritrovare nei loro manufatti gli elementi della pietra carsica, l'illustrazione del paesaggio carsico e la tradizione. Grazie alla fusione dell'ispirazione artistica e delle capacità manuali possiamo quindi ammirare questi interessanti oggetti contraddistinti dalla bellezza e dall'unicità. La cultura materiale locale viene arricchita dagli artigiani artistici e dai loro manufatti in pietra, legno, creta ed oro. Il Carso è pieno di grotte, di cave e boschi dai quali traggono l'ispirazione e la materia prima per esprimere la loro creatività. I loro laboratori e tutti questi luoghi sono da conoscere e visitare in maniera più approfondita.

PIETRA CARSICA

Il calcare grigio è originario del territorio carsico triestino. Grazie alle sue caratteristiche chimico-mineralogiche e fisico-meccaniche è molto usato nell'edilizia e nelle creazioni artistiche. Si estrae nel territorio del **Comune di Duino-Aurisina** e nel **Comune di Monrupino**. Lo stesso viene poi lavorato da esperte mani artigiane, gli scalpellini, dal quale si ricavano le pavimentazioni, le scale, i contorni delle finestre, le fontane, i vasi, i parapetti de pozzi, i tavoli, ecc. L'artigianato artistico è l'attività che nella storia del genere umano è stata spesso preludio all'arte e all'artigianato a maggior valore aggiunto. L'abilità di ogni singolo artigiano e la sua ispirazione artistica si manifestavano soprattutto nella rappresentazione di oggetti di arte sacra.



Oggetti di artigianato artistico di Kajzer Marmi



Gramar Marmi

VAL RESIA

La Val Resia è ricca di tradizioni e vanta una cultura unica nel suo genere. Nella frazione di Stolvizza, ai piedi del Monte Canin, rimane ancora vivo un antico mestiere: il mestiere dell'Arrotino. Qui è stato realizzato un ricchissimo [museo](#) interamente dedicato a questa attività. Il museo esiste per volere di diversi arrotini e negli anni si è arricchito di immagini, attrezzi e testimonianze. Un'esposizione interattiva in cui si possono osservare e toccare con mano utensili autentici, macchinari e meccanismi che hanno seguito diversi arrotini nelle proprie emigrazioni in giro per il mondo in passato. Il mestiere dell'arrotino ha comportato da sempre molti sacrifici per coloro che intendevano intraprendere questo percorso: sacrifici fisici da un lato, e sacrifici umani dall'altro. Fare l'arrotino comportava spostarsi da casa per molti mesi l'anno, percorrere lunghi tragitti a piedi e lasciare le proprie famiglie. E per cercare forbici e coltelli da affilare gli arrotini erano costretti a bussare alle porte delle persone. A molte di queste chiedevano anche vitto e alloggio per una o più notti in cambio di affilatura. Insomma, un mestiere duro, ma pur sempre raccontato e sostenuto con orgoglio dagli arrotini di Stolvizza.



Attrezzatura dell'arrotino. Museo dell'Arrotino

PANIFICI | ARTIGIANI DELLE BONTA' | UNA DOLCE FETTA DI MITTELEUROPA

Trieste è un punto d'incontro tra Mediterraneo e Centro Europa, tra le culture dell'est e dell'ovest. Era inevitabile che queste contaminazioni finissero anche a tavola, ma non come la somma di queste culture, ma come adattamento innovativo alle esigenze locali quotidiane e festive degli abitanti. E così nacquero il presnitz, le fave, la putizza, la pinza e le Teresiane. Sono i dolci più tipici di Trieste, quelli che nascono da ricette antiche, tradizioni gelosamente custodite, e da tanti piccoli segreti di sapienti pasticceri. La caratteristica di tutti i dolci triestini non sta solo nel loro gusto pieno e completo, ma anche nel vero mosaico di colori e forme che deliziano occhi e palato. Inoltre, a Trieste, anche il profumo del pane appena fatto e qualcosa di sacro e primordiale. I **panifici** di Trieste e del Carso offrono il pane fatto con la farina casereccia macinata a pietra naturale, il pane alle noci, alla zucca, ai ciccioli, con erbe spontanee e cereali locali, che raccontano di profonde radici mitteleuropee dai gusti decisi, schietti e sinceri, come anche il caffè e cioccolato.

Sono presenti molte **gelaterie artigianali** che con il loro estro creativo offrono al cliente una fredda delizia fatta con ingredienti tipici, materie prime genuine e stagionali.



Gelato Artigianale e Putizza

LE TIPICITÀ LOCALI



Impasto per il pane integrale

Sul Carso da tempo immemorabile al centro della casa vi era il focolare e, accanto ad esso, il forno a legna. Questo veniva acceso di norma settimanalmente per la cottura del pane e, in occasione delle festività più importanti, per la cottura dei dolci. Quando si preparavano i dolci in quantità più limitata, allora li si friggeva in padella o li si cuoceva nell'acqua. Perciò sono molto rinomati i prelibati "dolci cotti", che assumono un posto particolare nella cucina carsolina. Le donne impreziosivano gli impasti con particolare fantasia e ricchi ripieni - ŠTRUKLJI -, oppure li condivano con il solo burro fuso ricoprendoli di noci, li zuccheravano o li lasciavano anche senza zucchero, per utilizzarli in più modi: come primi piatti, come contorni per lo žvacet o accompagnati ad altri sughi, e infine come dolci. Gli štruklji non potevano (come neanche oggi) assolutamente mancare nei banchetti per le feste più importanti: nozze, battesimi, cresime... I dolci esprimono un'atmosfera speciale, oggi come ieri, un che di frizzante e di indimenticabile.



Struccolo cotto in “straza”

Per ogni occasione vi era un dolce particolare che col tempo è diventato il simbolo di una determinata festività. Così si sono ormai radicate alcune DOLCI ABITUDINI che appaiono sulla nostra tavola nei giorni di festa. Per la Vigilia di Natale ci sono i fancli (frittelle), per Carnevale i krofi e i crostoli, per Pasqua la pinza, la putizza, la putizza bianca, le titole e le fulje, per i matrimoni i krefličiči, il kuglof e gli štruklji, per le nascite e i battesimi le supe o šnite e ci sarebbe ancora da elencare. **Le antiche “dolcezze”**, alle quali le nostre nonne dedicavano particolari cure e amore, hanno preservato tutto il loro fascino fino ad oggi e continuano a inebriarci con il loro dolce aroma e profumo di pane appena sfornato.



Crostoli