

Costo € 1,00
Copia omaggio
Anno III - N° 16
SETTEMBRE/OTTOBRE 2026



Periodico
del
Medio Friuli



Fiera di San Simone, Codroipo
{ 17 - 18, 23 - 24 - 25, 28 ottobre }

Gusto - Tradizione - Arte - Eventi

(sul fondo) Rilavorazione grafica da un dettaglio dell'opera
di Renzo Tubero. Vaso con fiori rosa, tempera

Edizione

2026

fuoco lento®

Il Mensile del Gusto a Nordest



*Alla Dama Bianca
una poesia gastronomica*

Spezie da scoprire

Distillati regionali: Tosolini e non solo!

Vivo Friuli: storia di un'impresa

**IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA:
un marchio da scoprire!**



EDITORIALE

A cura del Direttore Enzo Cattaruzzi

San Simone, la festa che racconta il Medio Friuli



C'è un momento, a Codoiripo, in cui il Medio Friuli smette di essere una definizione geografica e diventa una comunità viva, riconoscibile,

quasi palpabile. Quel momento si chiama San Simone. Non è solo una festa patronale: è la festa per eccellenza, il rito collettivo che ogni anno misura la temperatura identitaria di un territorio.

San Simone è l'appuntamento che unisce generazioni, che riporta in paese chi vive altrove, che trasforma il centro in un crocevia di volti, profumi, memorie. È la celebrazione di una Codoiripo che sa essere piazza, mercato, incontro. E che, per qualche giorno, si concede il lusso di ritrovare se stessa.

In un tempo in cui le comunità rischiano di sfilacciarsi, San Simone resta un presidio culturale: non solo bancarelle e tradizione, ma socialità, economia locale, appartenenza. È il luogo dove le associazioni mostrano la loro forza, dove il volontariato diventa infrastruttura civica, dove il Comune può misurare la qualità del proprio rapporto con i cittadini.

La festa è anche un termometro politico, nel senso più alto del termine: racconta quanto un territorio crede ancora nei suoi simboli, quanto è disposto a investire nella propria identità, quanto sa fare squadra. E Codoiripo, su questo, continua a dimostrare una maturità rara.

San Simone non è solo un evento: è una dichiarazione d'esistenza del Medio Friuli. Un promemoria che ricorda a tutti – istituzioni, cittadini, imprese – che la forza di un territorio non si costruisce nei convegni, ma nelle occasioni in cui la comunità si ritrova e si riconosce.

Finché San Simone vivrà, il Medio Friuli avrà un cuore che batte forte. E Codoiripo, ancora una volta, ne sarà il centro.

Sommario

Pagina 3

Editoriale - San Simone, la festa che racconta il Medio Friuli

Pagina 4

L'Europa apre al Canada: un segnale politico che vale più di mille summit

Pagina 5

Sandra Puppattello, la voce friulana nel cuore delle istituzioni canadesi

Pagina 6

Arte, territorio e fragilità: a Codoiripo nasce "Transenne Emotive",

Pagina 7

Consegnato il contributo della Pro Loco di Codoiripo alla UILDM di Udine

Pagina 8-9

Una perquisizione esemplare

Pagina 10

Gino, una vita dedicata al servizio e alla comunità

Pagina 12-13

Il mondo delle orchidee: cure culturali

Pagina 15

Torna la Fiera di San Simone a Codoiripo!

Pagina 16

L'ASD POLISPORTIVA CODROIPO si rinnova per la stagione 2026/2027

Pagina 17

Campionati Italiani Dilettanti Cronometro a squadre

Pagina 18

Il giallo della ricina veso una svolta oppure no?

Pagina 19

D'estate sul fiume Stella

Pagina 20-21

Spettacoli in Friuli Venezia Giulia Oroscopo di ottobre - 2026

Pagina 22

Passeggiando nel chiostro di San Domenico a Bologna

Pagina 23

Concerto a Villa Manin dei DURAN DURAN

Pagina 24

Zuf di côce: il sapore dell'autunno e dei ricordi

Pagina 24

Bastian contrari



NOTIZIE DA BRUXELLES di *Ermes Capelli*

L'Europa apre al Canada: un segnale politico che vale più di mille summit

Quando Bruxelles apre una porta, non lo fa mai per caso. E l'apertura verso il Canada, oggi, racconta una strategia chiara: l'Unione Europea vuole rafforzare le sue alleanze "buone", quelle che condividono valori, stabilità democratica e una visione del mondo compatibile con il modello europeo. Il Canada non è solo un partner commerciale. È un alleato politico, culturale, strategico.

Un Paese che parla la lingua del multilateralismo, che investe nella transizione verde, che difende la democrazia liberale in un contesto globale sempre più fragile. Per

l'Europa, significa avere un interlocutore affidabile mentre il quadro internazionale si complica: tensioni con la Russia, competizione con la Cina, incertezze sul fronte atlantico. L'apertura non è un gesto simbolico: è un rafforzamento dell'asse euro-canadese su commercio, sicurezza, ricerca, mobilità. È la conferma che l'UE vuole costruire una rete di cooperazione con Paesi che non rappresentano un rischio geopolitico, ma un'opportunità. E che, in un mondo di blocchi e polarizzazioni, preferisce consolidare le relazioni con chi condivide la stessa grammatica

democratica. Per il Friuli Venezia Giulia, che da anni coltiva rapporti con le comunità friulane in Canada, questa scelta è quasi naturale: un ponte già esiste, fatto di cultura, migrazioni, identità. Ora quel ponte diventa anche politico.

L'Europa apre al Canada perché ha bisogno di alleati solidi.

E il Canada risponde perché vede nell'UE un partner credibile.

In tempi di instabilità globale, è una buona notizia: significa che almeno qualcuno, da una parte e dall'altra dell'Atlantico, crede ancora nella forza delle alleanze costruite sulla fiducia.



Ursula von der Leyen Presidente Commissione Europea e Mark Carney Primo Ministro Canadese.

Sandra Puppatello, la voce friulana nel cuore delle istituzioni canadesi

A cura di E.C.

Ci sono storie che attraversano l'Atlantico senza perdere il profumo delle origini. Quella di Sandra Pizzolitto Pupatello, oggi senatrice del Canada, è una di queste: un percorso politico di altissimo profilo che continua a portare con sé l'impronta discreta ma tenace del Friuli.

Medio Friuli

Periodico di informazione

Anno III - N° 16

SETTEMBRE/OTTOBRE 2026

Registrazione Tribunale di Udine
N° 4/2023

Sede legale e Direzione:

Via Ciconi, 7 - 33033 Codroipo

Direttore Responsabile:

Enzo Cattaruzzi

Direttore Editoriale:

Enzo Cattaruzzi

Editore:

Associazione Editoriale

Medio Friuli

Stampa:

ROSSO cooperativa sociale

Gemona del Friuli - Via Osoppo, 137

Pubblicità da inviare a:

grafica1.renzo@gmail.com

www.mediofriuli.info



Nata a Windsor nel 1962, cresciuta in una famiglia friulana che ha saputo mantenere vivo il senso della comunità, Pupatello è diventata una delle figure più influenti della politica canadese. Per anni volto autorevole del Partito Liberale dell'Ontario, ha ricoperto incarichi chiave come quello di Ministra dello Sviluppo Economico e del Commercio, contribuendo a definire politiche industriali e commerciali di respiro nazionale.

Nel 2025 arriva la svolta istituzionale: la nomina al Senato del Canada, un riconoscimento che premia competenza, equilibrio e una lunga esperienza legislativa. Pochi mesi dopo, la responsabilità cresce ulteriormente con la guida del Government Representative's Office, ruolo strategico per la mediazione parlamentare e l'avanzamento dei lavori della Camera Alta.

Ma al di là dei titoli, ciò che rende Pupatello un personaggio unico è la sua capacità di tenere insieme due mondi: il Canada, con la sua modernità politica, e il Friuli, con la sua identità forte e silenziosa. Non è un dettaglio folkloristico: è un tratto culturale che ha plasmato il suo modo di intendere il servizio pubblico, fondato su concretezza, lavoro, lealtà istituzionale. Per le comunità friulane nel mondo, Pupatello è un simbolo: la prova che le radici non sono un limite, ma un motore. Per il Canada, è una voce autorevole nelle dinamiche parlamentari. Per l'Europa, un ponte naturale verso un alleato strategico.

Una figura che incarna, senza retorica, ciò che significa essere cittadini di due mondi: profondamente legati alla propria terra, e allo stesso tempo capaci di rappresentare un Paese intero.

**Info dalla redazione
"Medio Friuli":**

**è possibile sfogliare
la nostra rivista
collegandosi**

direttamente al sito

www.mediofriuli.info

o spedendo

la propria mail

di posta elettronica

editoriale.mediofriuli@gmail.com

Arte, territorio e fragilità: a Codroipo nasce “*Transenne Emotive*,”

Il territorio può diventare uno spazio di incontro, capace di mettere in relazione persone, luoghi e linguaggi diversi. Nel Medio Friuli, la cultura si fa così occasione per avvicinarsi a temi che attraversano la vita quotidiana e trovare nuove forme per raccontarli. È in questa dimensione che nasce a Codroipo “*Transenne Emotive*”, progetto dedicato alla fragilità emotiva e psicologica.

Dal 17 al 31 ottobre 2026, negli spazi di [A]tmosfera Space, in via Teobaldo Ciconi 4, la pittura di Nicola Bindoni e la ricerca sonora di Lorenzo Servetti, con la curatela dell'architetto Leonardo Zonta, daranno vita a un percorso immersivo in cui immagine, suono e percezione si incontrano. Una riflessione sulla fragilità come esperienza intima e insieme condivisa, capace di assumere forme differenti e di aprire uno spazio di riconoscimento per chi guarda e ascolta.

Attorno alla mostra si sviluppa anche un programma di incontri che porta il tema oltre lo spazio



espositivo. Venerdì 16 ottobre alle 18, alla Sala Abaco, sarà presentato il progetto, seguito alle 19 dall'inaugurazione presso [A]tmosfera Space.

Alla Biblioteca Civica di Codroipo, sempre alle 18.30, gli appuntamenti del 22, 29 e 30 ottobre, realizzati con la partecipazione di ESP/Portatori di Esperienza, CSM Codroipo e Ordine degli Psicologi FVG, affronteranno rispettivamente le difficoltà psicologiche e la salute mentale nel mondo del lavoro, la fragilità tra i giovani e il racconto dell'esperienza personale di Elena



Cerkveniç, autrice di “*Sono schizofrenica e amo la mia follia*”. Un incontro in cui la sua storia vissuta diventa una voce attraverso cui avvicinarsi al tema della salute mentale. Il 22 ottobre alle 21, inoltre, il percorso proseguirà con una proiezione cinematografica al Cinema Benois-De Cecco. Tutti gli appuntamenti sono a ingresso libero.

“*Transenne Emotive*” diventa così un'occasione per incontrare l'arte, ma anche per fermarsi ad ascoltare quelle fragilità che spesso chiedono semplicemente di trovare uno spazio e una voce.

**REFERENTE
per CODROIPO**

STEFANO TRIVELLIN

Cell. 392 2050778

Ufficio 0432 904840

Codroipo - Via Alessandro Manzoni, 16
Mail: codroipo.368@subagenzie.realemutua.it



Agenzia di Udine Nord

A Codroipo
Ufficio aperto
da LUNEDÌ
a VENERDÌ
dalle ore 9.30
alle ore 12.30
POMERIGGI su
APPUNTAMENTO

Consegnato il contributo della Pro Loco di Codroipo alla UILDM di Udine

Si è svolta venerdì 4 settembre, presso la sede della UILDM – Unione Italiana Lotta alla Distrofia Muscolare di Udine, la cerimonia ufficiale di consegna del contributo raccolto dalla Pro Loco di Codroipo durante le tante manifestazioni organizzate a Villa Manin, in particolare nell'edizione 2026 di Saperi Pro Loco. Un momento semplice ma significativo, che ha ribadito il valore della solidarietà e della collaborazione tra le realtà associative del territorio.

Durante la cerimonia sono intervenuti i rappresentanti della Pro Loco e della UILDM, insieme ai volontari che hanno reso possibile l'iniziativa benefica, sottolineando l'importanza di un impegno condiviso a favore delle persone più fragili.

Il presidente della Pro Loco Felice Vecchioni ha affermato che «siamo orgogliosi di poter consegnare questo contributo alla UILDM di Udine, frutto dell'impegno dei nostri volontari e della generosità dei tanti visitatori che hanno partecipato alle manifestazioni a Villa Manin».

Ha dichiarato inoltre che Saperi Pro Loco e gli altri eventi «non sono solo appuntamenti culturali e gastronomici, ma occasioni per sostenere chi opera quotidianamente a favore delle persone più fragili». Ha concluso ringraziando tutti coloro che hanno collaborato e creduto nel progetto, evidenziando come «la nostra comunità sappia essere unita e attenta». E in particolare, i volontari della Pro Loco, i proprietari dei campi che hanno messo a disposizione



i parcheggi, la casa vinicola Vendrame, la Prima Cassa e il vice presidente della Pro Loco, Mauro Lazzarini.

La vicepresidente della UILDM, Daniela Campigotto, affiancata dal coordinatore Luca Pantaleoni, ha dichiarato: «Ringraziamo di cuore la Pro Loco di Codroipo e tutti i volontari che hanno contribuito a raggiungere questo risultato».

Ha affermato che il contributo ricevuto «ci permetterà di proseguire le attività già avviate e di avviarne di nuove a favore delle persone con malattie neuromuscolari».

Campigotto ha poi sottolineato che, per una realtà che si occupa di malattie rare, «questa iniziativa è stata anche una preziosa occasione per far conoscere ciò che facciamo e richiamare l'attenzione sui bisogni di chi vive una malattia neuromuscolare».

La UILDM ricorda che è possibile continuare a sostenere le attività dell'associazione destinando il cinque per mille alla sezione di Udine, inserendo nel modello 730 il codice fiscale 80007580303. Informazioni e aggiornamenti sono disponibili sul sito udine.uildm.org.

**Il nostro giornale
rappresenta
la libera opinione
di chi scrive.
Se qualche
lettore
dovesse dissentire
può scriverci.
Le sue
osservazioni
saranno
pubblicate.**

Rubrica **VECCHIE BRICIOLE CODROIPESI** di Mario Banelli

Una perquisizione esemplare

Fino all'avvento di Napoleone (marzo 1797) il Medio Friuli era interamente soggetto alla Serenissima, con l'esclusione di alcuni brandelli di territorio (*enclaves*) che, invece, facevano riferimento all'Impero austriaco. Goricizza, Virco, Gradiscutta, fra questi ultimi.

La presenza di questi corpi estranei nelle terre di dominazione veneziana trascinava con sé antiche ragioni di conflitto mai risolte ed era, tra l'altro, fonte di traffici commerciali illegali, di contrabbandi, specialmente del sale che risultava raro e ambito.

Su questa precaria situazione vigilavano speciali squadre armate, *le compagnie degli spadazzini*, non di rado composte da poco di buono di provenienza banditesca, che esercitavano un controllo sommario a cui non erano estranei abusi, connivenze, vessazioni e maltrattamenti. Anche Codroipo aveva la sua compagnia degli spadaccini con sede nella corte retrostante l'attuale farmacia Mummolo.

Martedì 6 marzo 1759¹ messer Zuanne Prampero fu Battista, da S. Martino si presenta a Codroipo nello studio del notaio Francesco Toppiano per fare una deposizione giurata. Probabilmente riveste il ruolo di *degano di quella Villa*, cioè l'uomo più autorevole e rappresentativo della comunità: vuole che sia registrato agli atti che: *"a lume della pura, vera e sincera verità già giorni 15 circa verso ore 21 [egli] fu chiamato da domino Pietro Galo, tenente di compagnia degli spadazzini di*

*questo loco, il quale unito a cinque dei suoi uomini ed a lui, si introdussero nella casa di messer Gio Maria Tolò di detta Villa [S. Martino], colono di sua eccell. sig. conte Alvise Manin, ed ivi, colla sua presenza ed assistenza, fecero la **perquisizione de' sali di contrabbando** ed in fatti ne trovarono un poco da meza libra circa, il quale fu dal detto tenente trasportato, dicendo che tal perquisizione fu praticata con tutta carità a moderazione senza minimo strapazzo né offesa alle persone della casa, né tampoco agli effetti della casa stessa e che*

anzi dal detto Tolò, in segno di non esser rimasto offeso in alcun conto, né in fatti, né in parole, gli fu dato alli uomini stessi da bere. Pronto esibendosi di ciò ratificare ovunque occorresse e facesse bisogno. Testimoni: domino Giuseppe Prospero e messer Santo fu Batta Baldasso, ambi di questo loco".

Una perquisizione dai tratti squisiti, compiuta da gentiluomini a casa di un onest'uomo, infine. Tutto bene, dunque.

Che bisogno c'era, però, che il capo paese si recasse dal notaio a Codroipo, ne sostenesse la



Stemma della caserma degli spadazzini a Codroipo.

spesa, perdesse una giornata lavorativa, coinvolgesse due testimoni e dichiarasse ciò a cui era stato chiamato ad assistere e che era avvenuto in piena tranquillità? In casa del povero Tolò, colono dei Manin, era stata rinvenuta mezza libbra di sale: non più di 150/200 grammi, appena un pugno di sostanza salina.

Chissà chi gliela aveva spacciata? Gradiscutta era a un tiro di sasso e il passo di barca sul Tagliamento di Bugnins poco più discosto.

Quegli *spadazzini*, prima di votarsi alla difesa della legge (veneziana), probabilmente avevano servito proprio i Manin in qualità di *bravi* e non è escluso che già conoscessero il vino *offerto*

dal Tolò. Così come potevano ben conoscere il colono stesso, il quale aveva forse qualche ragione o esperienza passata per temerli e volerseli ingraziare? Sicuramente si trattava di soggetto vulnerabile e, in quanto colono, suscettibile di ricatto.

Perché dunque un'irruzione notturna a casa sua? Cosa doveva dimostrare il tenente rinvenendo quella modica quantità di sale contrabbandato?

A chi voleva rappresentarlo con tanto di giuramento e atto pubblicamente registrato?

Perché tanta solerzia?

Dovevano farsi perdonare qualcosa dalle *Superiorità*? Qualcuno aveva forse insinuato che non svolgessero adeguatamente il

compito di controllori? Perché il degano di S. Martino si dimostra così diligente e accurato nell'esporre un *non accaduto* a quindici giorni dai fatti, dichiarandosi persino "pronto di ciò ratificare ovunque occorresse e facesse bisogno"?

Le congetture che a partire da quelle domande potremmo formulare non troveranno risposta fra le carte conservate dal notaio, ma l'interrogarsi aiuta a leggere i fatti storici non per come vengono (utilitaristicamente) rappresentati, ma per come plausibilmente possono essersi svolti.

**1) Archivio di Stato di Udine -
Archivio Notarile Antico, busta 1796,
notaio Francesco Toppiano**



CHAMPIONSHIP GOLF COURSE
VILLAVERDE

GOLF CLUB UDINE - VILLAVERDE CHAMPIONSHIP GOLF COURSE
Località VILLAVERDE - FAGAGNA - Via dei Faggi, 1
Tel. 0432 800418
www.golfudine.com

Gino, una vita dedicata al servizio e alla comunità

A cura della Redazione



Gino Fabello

Attant'anni compiuti, Gino continua a essere una presenza instancabile e vigile nella sua attività, quella "creatura" a cui ha dedicato ogni energia, ogni capacità, ogni giorno della sua vita professionale.

Nonostante qualche inevitabile acciacco, la sua passione non si è mai affievolita: lo si vede ancora lì, attento, presente, guidato da un senso del dovere che non conosce età.

La sua storia comincia presto, prestissimo. Appena terminata la scuola dell'obbligo, a soli 14 anni, entra a lavorare presso Domenico

Tubaro, padre del celebre pittore Renzo. Tubaro, oltre alla falegnameria, gestiva anche un servizio di pompe funebri. Fu proprio lui, ormai avanti negli anni, a intuire nel giovane Gino una serietà rara: dopo qualche tempo gli cedette l'intero settore funebre. Gino aveva appena 18 anni quando si trovò a reggere un'attività delicata, impegnativa, che richiede equilibrio, tatto, professionalità.

E lui, con coraggio e capacità fuori dal comune, riuscì non solo a gestirla, ma a trasformarla in un modello di efficienza e serietà, imitato da molti.

Il dinamismo non lo ha mai abbandonato. Negli ultimi anni ha voluto compiere un passo ulteriore, inaugurando la Casa Funebre, una struttura che a Codroipo mancava e che oggi permette alle famiglie di salutare i propri cari in un ambiente dignitoso, sereno, senza la trafila necessaria per accedere alla camera mortuaria degli Istituti Assistenziali.

Un servizio che ha cambiato in meglio l'esperienza di tante persone nel momento più difficile.

Gino è anche un uomo di grande sensibilità, generoso, attento agli altri.

Sappiamo – pur senza dettagli, perché la sua modestia gli impedisce di parlarne – che ha sempre sostenuto chi si trovava in difficoltà, con discrezione e cuore.

Oggi può contare sulla collaborazione preziosa del figlio Igor, che lo affianca con competenza e dedizione.

Ma la guida dell'azienda resta saldamente nelle sue mani: vigile, esperto, appassionato come il primo giorno.

A Gino auguriamo ancora molti anni di attività, salute e serenità.

Se li merita tutti.



Ottobre

ogni settimana un piatto della tradizione



Codroipo
Via Manzoni 12
tel. 0432 906165



Bertiolo
Via Trieste 31
tel. 0432 917362



9-10
Ottobre



**Cais
in umido**
la ricetta
di Nadia



16-17
Ottobre



**Baccalà
alla vicentina**
con polenta
Foschia



2-3
Ottobre



Goulash Foschia
con succose guancette di suino



23-24
Ottobre



Trippa
con polenta Foschia



30-31
Ottobre



Brovade e Muset
speciale Santi



Mandaci un messaggio WhatsApp con scritto FOSCHIA allo 0432 906165 per ricevere le nostre offerte e novità

VARMO

In costruzione



SEDEGLIANO (UD)
Tel. 0432 916263
Via Diego di Natale, 24/26
info@mazalecostruzioni.it
www.mazalecostruzioni.it



Il mondo delle orchidee: cure culturali

A cura di Ivano Clabassi,
agronomo fitoiatra

(seconda parte)

Basta avventurarsi, in primavera-estate, nei prati vicino casa per trovare qualche orchidea, magari più piccola ma non meno bella di quelle tropicali. Queste sono terricole, crescono infatti direttamente sul terreno a differenza di quelle esotiche tropicali che sono invece per lo più epifite, vivono cioè abbarbicate sugli alberi per riuscire ad intercettare quella luce solare senza la quale non riuscirebbero a sopravvivere.

A proposito di orchidee selvatiche (*Orchis* spp), bisogna sottolineare che gli sfalci precoci dei prati magri ne hanno determinato una riduzione di circa il 40-50%. Dal punto di vista botanico le orchidee fanno parte di una grande famiglia che ricomprende circa 30.000 specie diverse per provenienza, comportamento, esigenze, colore e forma dei fiori. Addentrando nelle notizie tec-

niche, si può sottolineare che l'apparato radicale è costituito da tuberi rotondeggianti, può presentarsi inoltre sotto forma di pseudotuberi o in forme rizomatose.

I fiori presentano una caratteristica simmetria bilaterale nel senso che, se idealmente tagliati in due, le parti sono specularmente uguali tra loro.

Nel caso delle orchidee non esiste alcuna differenziazione tra calice e corolla, comunque i petali sono molto diversi dai sepal. Caratteristico peraltro è il terzo petalo che ha avuto uno sviluppo evolutivo abnorme.

Costituisce il vistoso labello ed è fondamentale per gli insetti pronubi.

Nella parte anteriore, infatti, a seconda della specie, contiene il nettare.

Queste piante possiedono sia gli organi riproduttivi maschili che

femminili, sono cioè ermafrodite. Caratteristico è il ginostegio, organo composto da pistillo (organo femminile) e stame (organo maschile) che si saldano fra di loro in un corpo unico.

La riproduzione può avvenire sia per via agamica (produzione di un nuovo tubero) sia, più normalmente, per via gamica, ossia tramite l'impollinazione e la normale produzione di semi.

L'impollinazione è specificatamente entomofila, cioè avviene unicamente tramite gli insetti, principalmente Vespidi Imenotteri, Ditteri, alcuni Coleotteri e Lepidotteri. Il vistoso labello infatti attira questi pronubi che vi si posano e, alla ricerca del nettare zuccherino, si imbrattano di polline che, in seguito, impollinerà e feconderà altri fiori visitati.

È molto facile che nella famiglia delle orchidee avvengano ibridazioni sia tra specie appartenenti





allo stesso genere (interspecifiche) che a generi diversi (intergeneriche).

Per la coltivazione le temperature ottimali non devono scendere sotto i 15 gradi e non superare i 22 gradi. Per quanto riguarda la disponibilità di acqua, si consiglia di non annaffiarle dall'alto ma di

immergerle per 2-3 minuti e poi lasciarle asciugare.

Le radici grigie stanno ad indicare che le piante hanno carenza di acqua, mentre se sono verdi denotano una sufficiente disponibilità. Si consiglia sempre uso di acqua piovana o tiepida.

Tendenzialmente questa pianta ha bisogno di circa 5 anni per la prima fioritura.

A fine fioritura il peduncolo va tagliato, a seconda del tipo di orchidea, o sopra un nodo o alla base.

Per la Phalenopsis (orchidea farfalla) si deve tagliare lo stelo verde sopra un nodo oppure alla base per fioriture future più grandi e numerose.

Se lo stelo è marrone o giallo bisogna rimuoverlo completamente.

Per altre orchidee tipo Dendrobium si deve rimuovere solo lo stelo florale; per la Cattleya si consiglia di togliere lo stelo florale secco.

Per il Paphiopedilum (scarpetta di Venere) si deve tagliare lo stelo alla base in quanto non si ha alcuna fioritura sullo stesso stelo.

A differenza di altre piante, hanno bisogno di poco concime che deve essere, peraltro, adatto e specifico.

Una concimazione al mese è sufficiente.

Per talune specie la fioritura è brevissima, mentre per altre può durare diversi mesi. Ogni 2-3 anni è necessario rinvasarle con l'accortezza di cambiare il substrato (60% corteccia di pino, 20% sfagno, 10% perlite, 10% carbone). Non servirà peraltro aumentare le dimensioni del vaso.

Per i tagli post-fiorali si consiglia l'uso di forbici sterilizzate e di mantenere le temperature a 15-18 gradi per favorire e stimolare la nuova fioritura.

Si consiglia inoltre di evitare la luce diretta. Gli afidi o pidocchi rappresentano l'unico parassita dannoso e pericoloso.



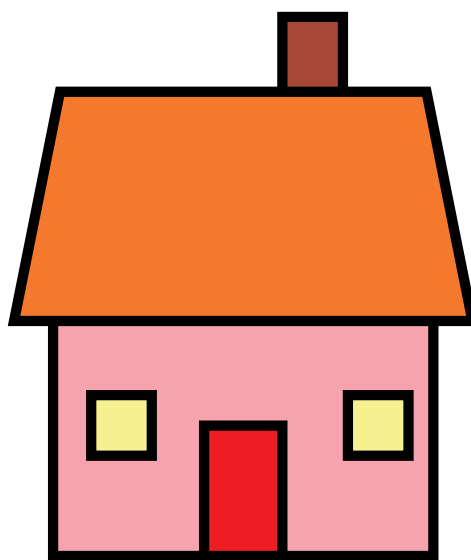
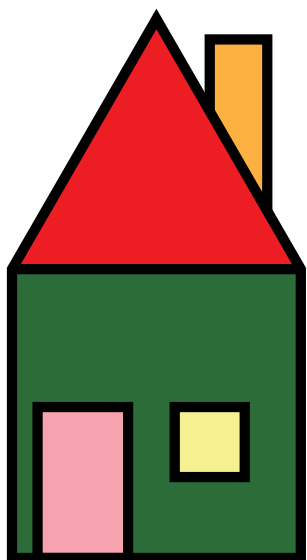
Le foto di pagina 20 sono state inviate gentilmente da Monia Zanin.



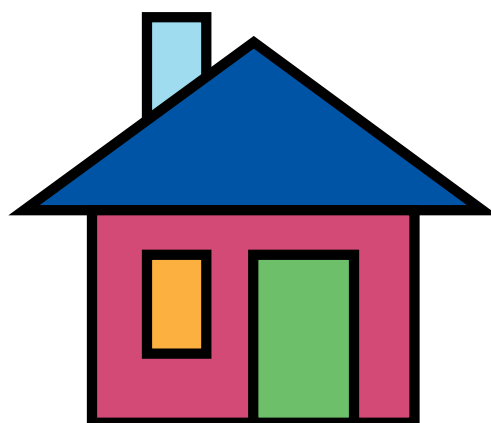
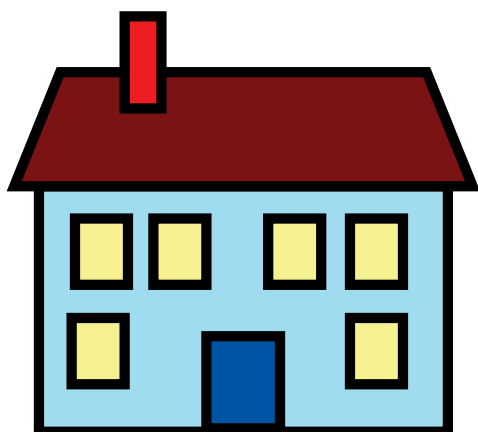
35 ANNI
AL VOSTRO SERVIZIO

Via Roma, 94
Tel. **0432.905075**

APERTA DAL MARTEDÌ AL SABATO
mattina ore 9-12.30 - pomeriggio ore 15.15-19



Mutui 360. Qui la sostenibilità è di casa.



Per realizzare i tuoi progetti affidati a Banca 360 FVG.
**Con i Mutui360 puoi acquistare, costruire, ristrutturare
immobili di classe energetica A** (prima o seconda casa).

Parlane con il nostro Consulente in Filiale.

banca360fvg.it     



Banca 360
Credito Cooperativo **FVG**

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. La concessione del finanziamento è rimessa alla discrezionalità della banca previo accertamento dei requisiti necessari in capo al richiedente. La documentazione relativa ai finanziamenti citati (Fogli informativi, Informazioni Generali sul credito Immobiliare offerto ai consumatori) è disponibile nelle Filiali di Banca360 FVG o sul sito internet www.banca360fvg.it alla sezione Trasparenza. Offerta valida fino ad esaurimento dei plafond disponibili.



Simula il Mutuo360 che fa per Te!

Torna la Fiera di San Simone a Codroipo!

Gusto - Tradizione - Arte - Eventi

(sul fondo) Rielaborazione grafica da un dettaglio dell'opera di Renzo Tubaro, Vaso con fiori secchi, pigna e limone, tempera

Edizione

2026

Luna Park - Stands e chioschi delle associazioni codroipesi con specialità friulane e dal mondo - Tre palchi concerti, spettacoli ed eventi nelle strade e nelle piazze della città

Incontriamoci a Codroipo!
Scopri il programma completo



Sabato 17 ottobre

Dal mattino - Area Giardini Pubblici
Vola Alto con lo Sport
Festa finale del progetto a cura del CONI FVG (anche domenica 18)

Dal mattino - Piazzetta Marconi
La Piccola Fattoria degli Animali
in collaborazione con Associazione Allevatori Friuli Venezia Giulia (entrambi i weekend)

Ore 11.30 - Piazza Garibaldi,
Spazio "Terra di Acque"
Inaugurazione della Fiera 2026

Ore 21.30, Ai piedi del campanile
Piterpan Pink Power
Il format tutto in rosa, con l'animazione e i DJ della radio

Domenica 18 ottobre

Ore 9.00 - Via Roma e Via Balilla
Mercanti in... Fiera!
Il mercatino dei bambini e dei ragazzi

10.50 - Stazione FFSS
Arrivo del Treno Storico
Da Trieste a Codroipo con locomotiva elettrica, carrozze anni '30 "Centoporte" e bagagliaio

Ore 17.00 - Ai piedi del campanile
Abbey Town Jazz Orchestra, in concerto
Con la partecipazione delle scuole di ballo swing della Regione
Raduno Vespa e Lambretta

Venerdì 23 ottobre

Ore 19.00 - Piazza Garibaldi,
Spazio "Terra di Acque"
La zucca regina degli orti d'autunno
Con lo chef Germano Pontoni,
a cura dell'ass. Quattro Stagioni

Ore 21.30, ai piedi del campanile
Arbe Garbe in concerto
Con il nuovo album "Rosari"

Sabato 24 ottobre

Dal mattino - Piazza Garibaldi,
Spazio "Terra di Acque"
Incontri, laboratori, cultura e degustazione delle eccellenze enogastronomiche del Distretto del Commercio del Medio Friuli

Ore 21.30 - Ai piedi del campanile
#VOLTALACARTA
Concerto tributo a Fabrizio De André

Domenica 26 ottobre

Ore 9.00 - Vie e piazze del centro
Grande Mercato di San Simone

Dal mattino, Piazza Giardini e Foro Boario
Esposizione dei mezzi di Vigili del Fuoco
Lancieri di Novara, Croce Rossa italiana e Protezione Civile, attività per grandi e piccoli

Ore 11.30 - Ai piedi del campanile
Codroipo incontra l'Europa
Con le delegazioni dei Comuni europei amici e gemellati con Codroipo, firma del nuovo patto di gemellaggio con la cittadina croata di Lovran/Laurana

Ore 16.00 - Ai piedi del campanile
Concerto dell'amicizia
Con l'Orchestra di fiati di Lovran/Laurana e la Scuola di Musica "Città di Codroipo".
L'Europa unita dalla musica virtuosa!

Martedì 28 ottobre

Ore 18.00 - Piazza Garibaldi, Municipio,
Sala consiliare
Premiazione 47^ "Premi San Simon",
il premio letterario in lingua friulana

organizzato da



con il sostegno di



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



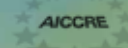
IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO



con il contributo di



Banca 360
Credito Cooperativo FVG

L'ASD POLISPORTIVA CODROIPO si rinnova per la stagione 2026/2027

A cura della Redazione

Il Calcio Codroipo apre la stagione 2026/27 con un progetto profondamente rinnovato, segnando una svolta tecnica e organizzativa che punta a consolidare la squadra tra le protagoniste del calcio regionale. La società biancorossa ha avviato un percorso di aggiornamento che coinvolge staff, metodologia di lavoro e struttura dirigenziale, con l'obiettivo dichiarato di aumentare competitività, identità e continuità. Sul fronte tecnico, il club ha definito un nuovo assetto che integra preparazione atletica avanzata, analisi video e un modello di gioco più moderno, orientato alla valorizzazione dei giovani e alla crescita dei profili già presenti in



rosa. Parallelamente, la società ha rafforzato l'area organizzativa, introducendo figure dedicate alla comunicazione, al coordinamento del settore giovanile e alla gestione delle attività di comunità. Il presidente e la dirigenza parlano di "un Codroipo più struttura-

to, più ambizioso e più vicino ai tifosi", con una stagione che si preannuncia come un banco di prova decisivo per misurare la maturità del nuovo corso. Le prime settimane di lavoro confermano entusiasmo, partecipazione e una chiara volontà di rilancio.



Campionati Italiani Dilettanti Cronometro a squadre



Il giallo della ricina verso una svolta oppure no?

A cura di Franco Altan, Docente di criminalistica e criminologia

La morte di Antonella Di Ielsi (50 anni) e di sua figlia Sara Di Vita (15 anni), occorse tra il 27 e il 28 dicembre 2025, a Pietracatella, inizialmente attribuite a un caso di sospetta intossicazione alimentare, in questi mesi si è trasformata in un'indagine per omicidio volontario, a carico di ignoti, aggravato dall'uso del veleno, che ha visto scendere in campo anche gli specialisti tedeschi del Robert Koch Institut di Berlino, centro di rilevanza mondiale.

In particolare, gli esami del sangue effettuati sui superstiti Gianni Di Vita e sua figlia Alice avrebbero confermato la totale negatività alla ricina escludendone il contatto.

Mentre, nello stomaco di Antonella sarebbero state riscontrate quantità elevate di ricina.

Si ricorda che tutto ebbe inizio dopo il cenone del 23 dicembre, al quale presenziarono solamente Antonella, suo marito Gianni Di Vita, ex sindaco, nonché la figlia Sara. Alice, la figlia diciannovenne di Gianni, non vi partecipò, perché si recò a mangiare la pizza con gli amici.

Al cenone del 24 dicembre, oltre a Gianni, a sua moglie Antonella e alle due figlie, parteciparono 15 familiari. Gianni Di Vita è un commercialista e nel suo studio lavorava anche sua moglie Antonella Di Ielsi.

Ad ogni modo, madre e figlia accusarono i primi malori il giorno di Natale. Quello stesso giorno e il 26 dicembre, per ben due volte, le donne accedettero al

pronto soccorso di Campobasso ma furono dimesse poiché ritenute curabili a domicilio con una terapia di routine. La diagnosi iniziale fu di gastroenterite o intossicazione alimentare ma, il 27 dicembre, visto l'aggravarsi delle condizioni di salute vennero ricoverate con un quadro evolutivo molto rapido e la successiva morte improvvisa delle due pazienti. Circostanza che spiazzò i medici costretti, loro malgrado, a contrastare un agente patogeno o un veleno da loro non conosciuti; tanto da richiedere un esame autoptico al fine far piena luce sull'accaduto.

E proprio grazie alle analisi tossicologiche si sarebbe scoperta la presenza di ricina nel sangue e nei capelli delle due vittime.

Un veleno inodore e incolore, termolabile, presente nei semi della pianta del ricino, comune nel Meridione, utilizzata per produrre l'olio di ricino, prodotti cosmetici e altro.

Il marito Gianni, invece, accusò dei malori più lievi e fu ricoverato all'ospedale Spallanzani di Roma. La ricina è un potente veleno

ricavato dai semi del *Ricinus Communis* per il quale, attualmente, non esiste un antidoto.

L'avvelenamento può avvenire per ingestione, inalazione o iniezione.

Pare che la dose letale sia di 0,2 mg per chilogrammo di peso corporeo, ma alcuni esperti parlano di una singola molecola. I suoi effetti si manifestano generalmente dopo 4/8 ore e fino alle successive 12/24 ore. L'estrazione della ricina comporta rischi seri per la salute e richiede un processo chimico complesso. Le indagini degli investigatori si sono concentrate soprattutto sui parenti stretti e sono state acquisite circa duecento testimonianze.

Pare che uno degli elementi centrali dell'inchiesta sia stato il confronto tra Gianni di Vita e una insegnante di matematica, sua vecchia amica. Comunque, secondo alcune indiscrezioni giornalistiche, nei prossimi giorni potrebbero esserci i primi indagati e il movente parrebbe di natura sentimentale.



D'estate sul fiume Stella

D'estate il fiume Stella cambia ritmo.

L'acqua, lenta e trasparente, diventa una strada silenziosa che attraversa canneti, ponti antichi e rive dove il verde sembra non finire mai. Le barche scivolano leggere, quasi senza lasciare traccia, mentre l'aria profuma di erba bagnata e di sole.

È un paesaggio che non ha bisogno di effetti speciali: basta il riflesso di un ramo, il volo improvviso di un airone,

il rumore sommesso dei remi per ricordare quanto sia prezioso questo angolo di Friuli.

Sullo Stella l'estate non è solo una stagione, ma un modo diverso di respirare.

Qui il tempo rallenta, le distanze si accorciano e ogni curva del fiume diventa un invito alla calma, alla scoperta, alla memoria.

Un luogo dove tornare, ogni anno, per ritrovare un equilibrio semplice e necessario.



Spettacoli in Friuli Venezia Giulia

A cura di Monica Zinutti

5 novembre ore 20,45

Codroipo UD - Via XXIX Ottobre
Teatro Benois De Cecco: FRIULI, 1976: VOCI DALLA TERRA, concerto che intreccia musica e parole per rendere omaggio alle vittime, ricordare il dolore di un'intera comunità e celebrare la straordinaria forza con cui il popolo friulano seppe rialzarsi. Informazioni e biglietti tel: 0432 824633 email: biglietteria@ertfvg.it

7 novembre ore 20,45

Sedegliano UD
Via XXIV Maggio, 6 - Teatro Plinio Clabassi: DARIO ZAMPA, 80 ANNI DI FRIULI. 1946 / 1976 / 2026, di e con Dario Zampa, ne vite cjantade a plene vòs... in marilenghe, un viaggio in musica e parole attraverso sessant'anni di carriera artistica e di storia del Friuli. Informazioni e biglietti: biglietteria@ertfvg.it, tel. 0432 224246, Teatro (solo nelle giornate di prevendita): tel. 0432 915047, Ufficio Cultura Comune di Sedegliano: tel. 0432 915529, Biblioteca Civica: tel. 0432 915533, biblioteca@comune.sedegliano.ud.it

10 novembre ore 20,45

Talmassons UD
Via Tomadini, 14 - Auditorium Comunale: LA DIVINA COMMEDIA IN CONCERTO, musica, ispirata all'opera di Dante Alighieri, accompagna il viaggio del poeta attraverso Inferno, Purgatorio e Paradiso. Informazioni e biglietti tel: 0432 224246 email: biglietteria@ertfvg.it

11 novembre ore 20,45

Codroipo UD
Via XXIX Ottobre - Teatro Benois De Cecco: WIN FOR LIFE, un musical di e con gli Oblivion. Comicità, virtuosismo musicale e gusto per la parodia, una storia originale fatta di inganni, intrighi internazionali e situazioni paradossali, trasformata in un musical dal ritmo travolgente. Informazioni e biglietti tel: 0432 824633 email: biglietteria@ertfvg.it

13 novembre ore 20,30

Lestizza UD
Via delle Scuole, 5/B - Auditorium Comunale: LA FAGLIA DENTRO, presentazione del libro di Walter Tomada: a partire dal terremoto del 1976, il racconto dell'eredità lasciata nella memoria collettiva friulana, tra storia, testimonianze e identità. Informazioni e biglietti tel: Comune di Lestizza (UD) Ufficio Protocollo tel: 0432 760084 (int. 1) email: biglietteria.ert.lestizza@gmail.com

19 novembre ore 20,45

Sedegliano UD
Via XXIV Maggio, 6 - Teatro Plinio Clabassi: BUONGIORNO, MINI-

STRO! con Enzo Iacchetti e Carlotta Proietti commedia spagnola inedita per l'Italia. Un'esplosione di comicità grottesca e imprevedibile, dal ritmo serrato e dal gusto cinematografico. Informazioni e biglietti: biglietteria@ertfvg.it, tel. 0432 224246, Teatro (solo nelle giornate di prevendita): tel. 0432 915047, Ufficio Cultura Comune di Sedegliano: tel. 0432 915529, Biblioteca Civica: tel. 0432 915533, biblioteca@comune.sedegliano.ud.it

22 novembre ore 20,45

Lestizza UD
Via delle Scuole, 5/B - Auditorium Comunale: JANNACCI E DINTORNI, un viaggio musicale nell'universo poetico di Enzo Jannacci e degli artisti che ne hanno accompagnato il percorso umano e creativo. Informazioni e biglietti tel: Comune di Lestizza (UD) Ufficio Protocollo tel: 0432 760084 (int. 1) email: biglietteria.ert.lestizza@gmail.com

24 novembre ore 20,45

Talmassons UD
Via Tomadini, 14 - Auditorium Comunale: LA SCOMMESSA, Commedia teatrale sul mondo del gioco d'azzardo e delle sue conseguenze. Informazioni e biglietti tel: 0432 224246 email: biglietteria@ertfvg.it

2 dicembre ore 20,45

Codroipo UD
Via XXIX Ottobre - Teatro Benois De Cecco: IL MEDICO DEI PAZZI, in scena una nuova versione di una delle più celebri e divertenti farse del grande autore napoletano Eduardo Scarpetta tra



comicità, tenerezza e malinconia. Informazioni e biglietti tel: 0432 824633 email: biglietteria@ertfvg.it

12 dicembre ore 20,45
Lestizza UD

Via delle Scuole, 5/B - Auditorium Comunale: SETTE A TEBE, lo spettacolo affronta il tema della guerra come una forza che continua ad attraversare la storia e l'immaginario collettivo, mettendo in discussione le illusioni della pace come dato acquisito e invitando il pubblico a confrontarsi con la complessità del presente. Informazioni e biglietti tel: Comune di Lestizza (UD) Ufficio Protocollo tel: 0432 760084 (int. 1) email: biglietteria.ert.lestizza@gmail.com

16 dicembre ore 20,45
Talmassons UD

Via Tomadini, 14 - Auditorium Comunale: L'OPERA DEL DELINQUENTE, con Paolo Rossi, Bebo Storti e Caterina Gabanella uno spettacolo che utilizza la memoria di un luogo e di un'epoca per rigenerare la risata, tornando a una comicità che nasce dalla vita, dal rischio e dalla libertà irripetibile del teatro dal vivo. Informazioni e biglietti tel: 0432 224246 email: biglietteria@ertfvg.it

22 dicembre ore 20,45
Sedegliano UD

Via XXIV Maggio, 6 - Teatro Plinio Clabassi: SAWA SAWA, spettacolo di circo contemporaneo che intreccia acrobazie, danza e tradizioni africane con l'immaginario urbano occidentale. Salti mortali, piramidi umane e numeri col fuoco celebrano l'incontro tra culture. Informazioni e biglietti: biglietteria@ertfvg.it, tel. 0432 224246, Teatro (solo nelle giornate di prevendita): tel. 0432 915047, Ufficio Cultura Comune di Sedegliano: tel. 0432 915529, Biblioteca Civica: tel. 0432 915533, biblioteca@comune.sedeigliano.ud.it



Oroscopo di ottobre – 2026

Ariete – “Ripartenza a marce alte”

Energia alle stelle! In questo periodo potresti sentirti impaziente, ma anche incredibilmente motivato. Ottimo momento per prendere iniziative.

Toro – “Ordine prima di tutto”

Hai bisogno di comfort e sicurezza. Le stelle consigliano di rallentare e goderti le piccole gioie alla giornata.

Gemelli – “Agenda piena, cuore leggero”

Comunicazione brillante! Le parole scorrono con facilità: ideale per conversazioni importanti o un po' di sana socialità.

Cancro – “Ritorno alle emozioni”

In arrivo emozioni profonde. Segui il tuo intuito: ti guiderà meglio di qualsiasi GPS!

Leone – “Protagonisti anche in ufficio”

Hai voglia di brillare... e lo fai! Il tuo carisma è alle stelle, perfetto per conquistare cuori e obiettivi.

Vergine – “Ottobre è casa tua”

Giornate di organizzazione. Il tuo occhio per i dettagli ti aiuta a mettere ordine nel caos. Produttività assicurata!

Bilancia – “Equilibrio ritrovato”

L'equilibrio è la tua forza. Belle vibrazioni per relazioni e collaborazioni. Sii aperto a compromessi costruttivi.

Scorpione – “Profondità e decisioni”

Giornate intense: passioni e verità affiorano. Puoi scoprire qualcosa di importante... se hai il coraggio di guardare in fondo.

Sagittario – “Ripartenza nomade”

Avventura nell'aria! Voglia di libertà e nuove prospettive. Ottimo momento per imparare qualcosa di nuovo.

Capricorno – “Strategie vincenti”

Focus al massimo. Le stelle premiano la tua determinazione. Continua così e raggiungerai molto!

Acquario – “Idee che si accendono”

Originalità al potere! Idee eccentriche e pensieri fuori dagli schemi: è il momento giusto per sperimentare.

Pesci – “Sensibilità in alta definizione”

Sensibilità e sogni in primo piano. Lasciati ispirare dall'arte, dalla musica... o da un bel tramonto.

Passeggiando nel chiostro di San Domenico a Bologna

A cura di Renato Pilutti (Codroipo)

Mi etichettano di sinistra, comunista e così via, ma io sono fin dall'uso di ragione un socialista libertario, forse anarchico; se fossi nato prima, sarei stato un Azionista di Giustizia e Libertà", ci spiega con una certa enfasi Francesco Guccini, mentre si passeggia nel freschissimo chiostro del Convento di San Domenico a Bologna, forse una dozzina di anni fa. Sono lì anch'io con l'amico e collega padre Bertuzzi, domenicano, professore di critica della conoscenza e di logica.

Il padre Giovanni mi aveva invitato a parlare nell'ambito della serie di seminari rivolti ai giovani dal titolo "Ratio operandi" ("Il senso morale dell'agire pratico"), dove si voleva dare ai ragazzi strumenti di conoscenza critica del mondo del lavoro alla luce dell'etica cristiana.

Guccini partecipava come te-



stimone di un mondo e di una cultura che interessava molto ai ragazzi. Siamo stati dunque correlatori quella mattina di settembre, che a Bologna lascia presagire un sapore di tiepido autunno. I ragazzi erano tanti e curiosi, neolaureati, diplomati, giovani lavoratori delle fabbriche sparse lungo la Via Emilia (e mi vien da dire) il West.

Il padre Giovanni aveva introdotto i lavori spiegando come l'impegno umano sia di per sé strumento di "santificazione", quando è svolto senza l'egoismo

della mera accumulazione, e con rispetto per i beni, collaborando con i colleghi, senza rinunciare alle proprie ambizioni che, anzi, sono nel disegno creaturale per ciascuno.

Da parte mia avevo proposto una carrellata quasi di filosofia del diritto, spiegando la lunga stagione che i lavoratori avevano vissuto lottando per i loro diritti sociali, fin dal secondo dopoguerra, fino al 1970, quando era stato emanato lo Statuto dei diritti dei lavoratori, e oltre.

Il cantautore si è proposto come "lavoratore", anche lui, che cerca con parole cantate di appartenere al tempo che vive, accanto a chi sta meno bene nella società e per aiutare a comprendere -poeticamente e "poieticamente" (cioè "facendo") il mondo.

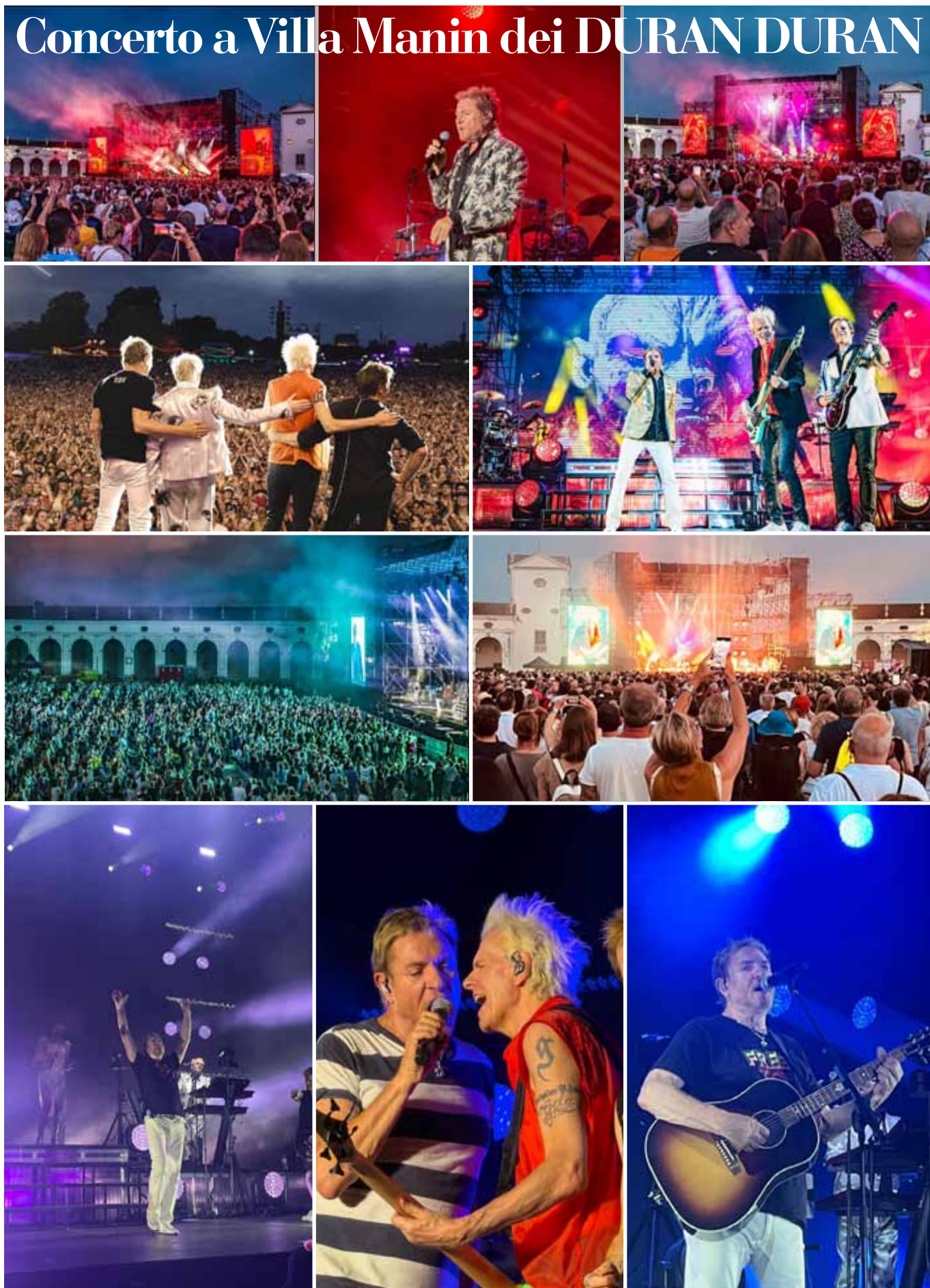
Alla fine, usciti dal Convento, siamo andati a bere un bicchiere di vino all'Osteria dei Poeti, che si trova nei pressi della Basilica, dove è sepolto San Domenico, sulla cui tomba si trova un piccolo angelo scolpito da Michelangelo.

Ho pensato a Tommaso d'Aquino che passò di lì, e a Gerolamo Savonarola, che in quel luogo fu studente e poi magister, prima di andare incontro al suo destino a Firenze. Ho pensato al professor Marco Biagi, che conoscevo e abitava a poche centinaia di metri da lì, e alla signora Marina.

Ho pensato anche al mio destino fortunato, di essere lì in cotal compagnia, lì dove avevo studiato anch'io.



Concerto a Villa Manin dei DURAN DURAN





Zuf di côce: il sapore dell'autunno e dei ricordi

Ci sono piatti che non hanno bisogno di ingredienti preziosi per raccontare un territorio. A volte bastano una zucca, un pugno di farina di mais e un po' di latte. E soprattutto basta un ricordo.

Mia mamma lo ricorda ancora come **uno dei sapori dell'infanzia**, un ricordo che appartiene anche a molte persone di una generazione cresciuta nelle campagne friulane. Tra quei sapori rimasti nella memoria c'è anche lo **zuf di côce**, una preparazione semplice della cucina contadina che, con l'arrivo dell'autunno, riportava in tavola uno dei prodotti più generosi dell'orto: la zucca.

Facile da coltivare e soprattutto da conservare, la zucca accompagnava le famiglie durante i mesi più freddi e diventava ingrediente di minestre, gnocchi, pane, frittelle e preparazioni sostanziose. Nulla di ciò che la terra offriva andava sprecato.

Un piatto, tanti nomi

Come spesso accade nella cucina popolare, è sufficiente percorrere pochi chilometri perché una stessa preparazione cambi nome e, qualche volta, anche qualche ingrediente. Le fonti dedicate alla cultura gastronomica regionale documentano nel **Friuli centrale** le denominazioni meste o *'suf di côce*, mentre nella vicina **Valvasone** troviamo *'suf cu la cavoce*. Spostandosi verso altre zone del Friuli compaiono ancora nomi differenti.

È una piccola geografia gastronomica che racconta molto del nostro territorio. Le ricette un tempo non viaggiavano sui libri o sul web: **passavano soprattutto di cucina in cucina, di madre in figlia, di famiglia in famiglia**. E ogni casa poteva custodirne una propria versione.

Forse è anche per questo che, quando si parla di piatti della memoria, diventa difficile stabilire quale sia la ricetta *"giusta"*. Più interessante è ritrovare ciò che le diverse versioni hanno in comune.

Ma che cos'è lo zup?

Definirlo non è semplicissimo.

Non è propriamente una minestra, non è una vellutata e non è nemmeno una polenta come siamo abituati a im-

maginarla. Lo potremmo descrivere come una **farinata morbida di zucca e mais**, dalla consistenza cremosa.

Nella versione più essenziale, la zucca viene cotta e schiacciata, quindi unita all'acqua. Si aggiunge lentamente la farina di mais continuando a mescolare, fino a raggiungere una consistenza morbida, decisamente più fluida rispetto alla classica polenta.

E poi arriva l'ingrediente che forse oggi sorprende maggiormente: **il latte**.

Lo zup veniva servito molto caldo e accompagnato anche da latte freddo. Il cucchiaino raccoglieva così contemporaneamente la preparazione calda e il latte, creando un curioso contrasto di temperature e consistenze.

Non era necessariamente il "primo piatto" che penseremmo oggi. Poteva essere consumato anche al mattino: un alimento semplice e nutriente con cui affrontare le lunghe giornate di lavoro.

Quando "povero" significava essenziale

Zucca, mais, latte. Tre ingredienti che raccontano perfettamente una cucina costruita su ciò che era disponibile nell'orto, nei campi e nella stalla.

Per questo forse dovremmo usare con maggiore attenzione l'espressione **"cucina povera"**.

Povero era il costo degli ingredienti, certamente. Ma dietro quei piatti c'erano conoscenza delle stagioni, capacità di conservare gli alimenti, attenzione allo spreco e soprattutto una relazione quotidiana con la terra.

Oggi molti di quei principi sono tornati sorprendentemente attuali.

E anche l'alta cucina ha riscoperto questa memoria. Lo chef friulano **Emanuele Scarello** ha raccontato proprio lo *zuf di coce* come un suo "piatto della memoria", ricordando la polenta di zucca mangiata immergendo il cucchiaino nel latte freddo, per poi trasformare quel ricordo in una personale interpretazione gastronomica.

È forse questa la forza dello zup: **un piatto fatto di pochissimo, capace ancora oggi di raccontare moltissimo**.

E nel calice? Ribolla Gialla, ma con le bollicine

A un piatto così semplice e delicato non serve necessariamente un vino importante. Serve piuttosto un vino capace di accompagnarlo senza coprirlo.

Nello zup troviamo innanzitutto la **tendenza dolce della zucca e del mais**, alla quale si aggiungono la morbidezza e la componente lattica. La consistenza è cremosa, i sapori delicati.

Il nostro suggerimento è una **Ribolla Gialla Spumante Metodo Martinotti Extra Dry**.

La freschezza e l'effervescenza aiutano a dare vivacità al sorso e a riequilibrare la morbidezza del piatto, mentre la maggiore rotondità di un Extra Dry rispetto a un Brut accompagna con garbo la naturale tendenza dolce della zucca e del mais.

Anche la scelta del Metodo Martinotti ha una sua ragione: privilegia la freschezza e l'immediatezza del frutto, mantenendo il vino agile e senza introdurre quelle note evolutive legate alla lunga permanenza sui lieviti che potrebbero diventare eccessive rispetto alla semplicità dello zup.

E forse nell'incontro c'è anche qualcosa di simbolico che vale la pena assaporare: **da una parte un antico piatto della cucina contadina, dall'altra una delle interpretazioni più contemporanee della Ribolla Gialla**.

Due modi diversi di raccontare la stessa terra.

Perché i sapori cambiano, le cucine evolvono, i vini trovano nuove espressioni. Ma qualche volta basta un cucchiaino di zup per ritrovare, improvvisamente, il sapore di casa.

Maria Teresa Gasparet

Bastian contrari

Rubrica per chi ama guardare il mondo con la lente dell'ironia, senza prendersi troppo sul serio. Non per convincere, ma per far pensare — e magari sorridere.

Lavitola e Ranucci, coppia da romanzo d'avventura: uno con la fantasia esplosiva, l'altro con la sorpresa permanente. Se fosse una serie TV, si chiamerebbe Scorta & Misteri.

Bonaccini sostiene che chi ha studiato poco vota a destra. Forse la materia "logica politica" non era nel programma di studi, ma la battuta merita almeno un ripasso.

Il cardinale Zuppi cita il Vangelo come "altissimo ideale di verità". Giusto. Ma anche di coerenza: virtù che, in certi ambienti, pare più rara del miracolo.

Sul decreto anti-Maranza, alcuni magistrati parlano di "regressione culturale". Noi, più modestamente, notiamo che la regressione mentale è già in corso da tempo — e non serve un decreto per accorgersene.

L'UCOI chiede 40 minuti di pausa per la preghiera in fabbrica. Se l'idea prende piede, Landini potrebbe guidare il primo sciopero mistico della storia sindacale.

Mattarella invita a rifiutare l'odio per lo straniero. Sacrosanto. Ma sarebbe bello che anche lo straniero, ospite a casa nostra, rifiutasse l'odio per chi lo accoglie.

Sanchez, in piena tempesta politica, sceglie Maiorca. Un esempio di "leadership balneare" che qualcuno, forse, vorrebbe importare anche da noi.



Trump, tra un tweet e un missile, dichiara che gli USA non devono più dipendere dal Medio Oriente. Peccato che il Medio Oriente non l'abbia ancora saputo.

Infine, la scuola: bandiere palestinesi sì, ma guai a scrivere "Italia agli Italiani". Forse il pensiero unico è già materia obbligatoria. E noi, bastian contrari, continuiamo a studiare per l'esame di libertà.

28 Novembre 2026
Graz, l'Avvento
nella capitale della Stiria

29 Novembre 2026
Mantova, il Natale
dei Gonzaga

5 Dicembre 2026
Bolzano, il cuore
del Natale altoatesino

6 Dicembre 2026
Grazzano Visconti e
Castell'Arquato,

tra castelli
e borghi medievali in festa

8 Dicembre 2026
Salisburgo sulle note
del Natale di Mozart

12 Dicembre 2026
Zagabria, il Natale
più premiato d'Europa

13 Dicembre 2026
Iseo e Sarnico, luci di
Natale sul Lago d'Iseo

12-13 Dicembre 2026
Tra l'arte dell'uncinetto
di Cerreto Guidi e il fascino
del Natale di Empoli

Delizia Club
VIAGGI
PROFESSIONE TURISMO

CASARSA DELLA DELIZIA (PN) Tel. 0434 869452

CODROIPO (UD) Tel. 0432 900071

info@delizioclub.com
www.delizioclub.com



Servizi utili

DISTRETTO SANITARIO DI CODROIPO

Centralino e informazioni: 0432 909 111

Prenotazione prestazioni sanitarie:

numero unico call-center salute e sociale: 848 448 884
da lunedì a venerdì 7.30/ 18.00 - sabato 8.00/12.00

Servizio di Prevenzione Sanitario e Medicina Legale

Su appuntamento: telefono 0432 909 180

da lunedì a venerdì 9.00/ 12.00 (mercoledì escluso)

Vaccinazioni

Le prestazioni vengono erogate **esclusivamente su appuntamento** negli ambulatori vaccinazioni, contattando il call-center al numero 0432 909 180, nei seguenti orari:

- lunedì: 9.00/12.00 e 13.30/16.00
- mercoledì e giovedì: 9.00/12.00 e 13.30/15.00
- venerdì: 9.00/12.00

Certificati: su appuntamento: venerdì 9.00/12.00

Per le certificazioni medico-legali rivolgersi al Cup del distretto di Codroipo, oppure telefonare al numero 848 448 884

Veterinari:

Segreteria 0432 909 127 - fax 0432 909 146

Centro Salute Mentale:

telefono 0432 909 190

da lunedì a venerdì 8.00/18.00 - sabato 8.00/14.00

CONTINUITÀ ASSISTENZIALE

(ex Guardia Medica)

Il medico di famiglia è in servizio dalle 8.00 alle 20.00 da lunedì a venerdì e dalle 8.00 alle 10.00 del sabato.

Il servizio di guardia medica notturna feriale

inizia alle ore 20.00 e termina alle 8.00 del giorno seguente.

Il servizio prefestivo comincia alle ore 10.00 del sabato e dei giorni prefestivi, e termina alle ore 20.00.

Il servizio festivo è attivo dalle 20.00 del giorno precedente, per l'intera giornata, fino alle 8.00 del giorno feriale.

Il servizio di guardia medica per i comuni di Codroipo, Bertiolo, Camino, Sedegliano e Varmo ha il proprio recapito al polo sanitario di Codroipo nella nuova sede della palazzina degli ambulatori **(telefono 0432 909102)**.

Per i comuni di Basiliano, Lestizza, Mereto di Tomba, e Talmassons, a Mortegliano **(telefono 0432 816246)**. Per il comune di Rivignano all'ospedale civile di Latisana **(telefono 0431 529200 o 335 5347475)**. Per Flaibano all'ospedale

civile di San Daniele del Friuli **(telefono 0432 941773 o 329.2312134)**.

GUARDIA FARMACEUTICA

Il turno di Guardia Farmaceutica funziona dalle 8.00 del venerdì alle 8.30 del venerdì successivo.

Le farmacie di turno rispondono a chiamata e con ricetta medica urgente dopo l'orario di chiusura e nei festivi.

Durante la chiusura va corrisposto il diritto di chiamata da euro 7,50 nelle zone urbane ... (come Codroipo) a euro 10,00 nelle zone rurali."

VETERINARI DI TURNO

Per servizio notturno e festivo nei comuni di: Codroipo, Camino al Tagliamento, Bertiolo, Varmo, Mortegliano, Talmassons, Castions di Strada, Sedegliano, Mereto, Lestizza e Pozzuolo del Friuli: **Telefono 118**

SERVIZIO FARMACIA

CODROIPO

Farmacia
Forgiarini & Fresco
Viale Veneto 27/29/31
Telefono: 0432-906048

CAMINO

Farmacia Peano Elena
Via Codroipo, 2
Telefono: 0432-919004

SEDEGLIANO

Farmacia Comini Francesca
Piazza Roma, 36
Telefono: 0432-916017

Farmacia Cannistraro
Piazzale Gemoni, 2
Telefono: 0432-908299

Farmacia Mummolo & C.
Piazza G. Garibaldi 112
Telefono: 0432-906054

BERTIOLO

Farmacia Tilatti
Via Virco, 14
Telefono: 0432-917012

Farmacia Toso
Via Ostermann, 10
Telefono: 0432-906101

VARMO

Parafarmacia Dott. Pesce
Via C. Battisti, 24

Farmacia Mummolo & C.
Via Rivignano, 9
Telefono: 0432-778163

FARMACIE DI TURNO



www.turnifarmacieprovinciaudine.it
 Acquisisci il QR Code oppure chiama il **800 033 755**

Trova in tempo reale la farmacia di Turno più vicina a te





CORDOVADO MATTEO

- INSTALLAZIONE IMPIANTI TERMIDRAULICI
- CONDIZIONAMENTO
- GAS
- ANTINCENDIO
- MANUTENZIONI

 **VIA QUARNIC, 8
PASSARIANO (UD)**

 **333 1074099
339 1843122**

 **danielecordovado@libero.it**

UDINECAPITALE: LA FREE PRESS CHE RACCONTA IL TERRITORIO È ANCHE ONLINE



UdineCapitale.it: il cuore digitale di una città che punta in alto



Visitalo oggi e diventa parte del cambiamento

www.udinecapitale.it



Udine è più di una città: è un crocevia di cultura, storia e innovazione. E oggi, questo spirito trova la sua voce digitale su **UdineCapitale.it**, il portale che celebra la visione e l'ambizione di fare di Udine una capitale del futuro.

Un progetto che parla al territorio e guarda al mondo **UdineCapitale.it** non è solo un sito web — è un punto d'incontro tra cittadini, istituzioni, imprese e curiosi. Qui si raccontano progetti, eventi, idee e sogni che vogliono trasformare Udine in un modello di eccellenza per tutta Italia.

Cosa puoi scoprire navigando il sito?

- Iniziative innovative per la crescita urbana e sociale
- Eventi culturali e occasioni di partecipazione
- Visioni strategiche per la sostenibilità e la digitalizzazione
- Spazio ai giovani, all'arte e alla creatività
- Un blog dinamico con approfondimenti e storie ispiratrici

UN PONTE TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ

Il sito celebra l'identità friulana con rispetto e passione, dando però spazio a idee nuove, progetti ambiziosi e collaborazioni internazionali. È una vera e propria piattaforma per immaginare insieme il futuro della città.

UN INVITO A PARTECIPARE

UdineCapitale.it è aperto a tutti. Che tu sia un cittadino attivo, un imprenditore intraprendente o semplicemente curioso, troverai contenuti stimolanti e strumenti per contribuire.

LA MIGLIOR
**ENERGIA
SOLARE**
Su Misura Per Casa Tua

-500* €

Sconto applicato in 5 anni
sulla tua bolletta elettrica

100%

Finanziabile** in collaborazione
con **MISTERFIN**
L'AGENTE FINANZIARIO



Progettiamo



Installiamo



**DEDUCIBILITÀ FISCALE
DEL 50% IN 10 ANNI**

**Vienici a trovare e richiedi il tuo
preventivo gratuito senza impegno!**

clientifvg@gaspiu.it gaspiuenergie.it

 **Codroipo - Via Friuli, 24**
 **0432 1901737**  **379 1055004**

*Promozione valida per immobili residenziali o piccole Partite Iva, subordinata all'approvazione da parte di GPE/GPS.

**Finanziamento e condizioni contrattuali subordinate all'approvazione da parte dell'agenzia e dalla banca erogante.