

QUARTA EDIZIONE

# Percorsi ed esperienze nel territorio

PAESAGGI  
DA SCOPRIRE  
A PIEDI  
IN BICICLETTA  
A CAVALLO

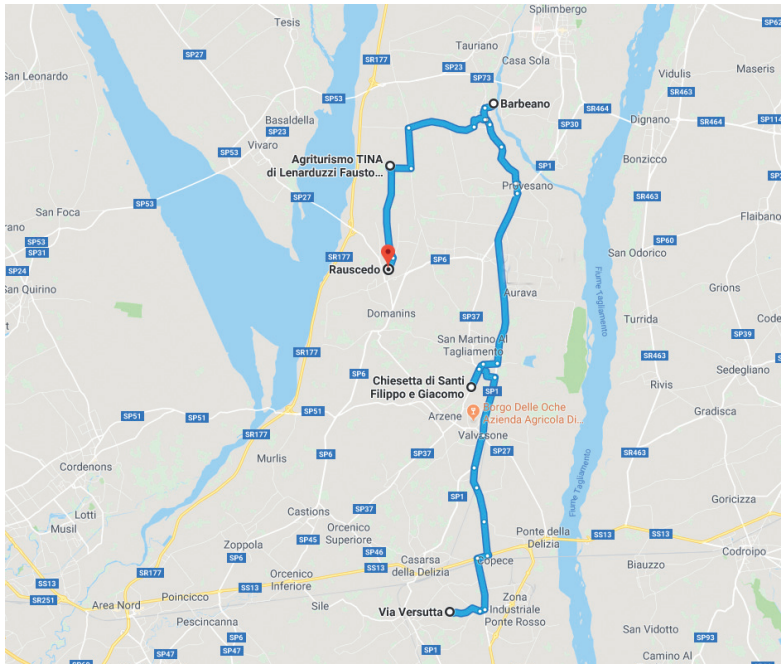
FRIULI VENEZIA GIULIA  
[www.turismo.fvg.it](http://www.turismo.fvg.it)

Domenica 11 marzo 2018

DA VERSUTTA A BARBEANO DA TINA  
E LE BARBATELLE DI RAUSCEDO

In collaborazione con  
Agriturismo Tina e Coop. Vitis Rauscedo

9



*Testi tratti da:*

<http://www.centrostudiperpaolopasolinicasarsa.it/itinerario-pasoliniano/versuta/>

<http://www.chieseitaliane.chiesacattolica.it/>

<https://vienichetiporto.wordpress.com/2015/09/06/la-chiesetta-dei-santi-filippo-e-giacomo-ad-arzenutto-pordenone/>

<http://www.agriturismotina.it/wp/>

<http://www.vitisrauscedo.it>

# Programma

Domenica 11 marzo 2018

## DA VERSUTTA A BARBEANO DA TINA E LE BARBATELLE DI RAUSCEDO

- ore 8.45 Ritrovo in Via Grado
- ore 9.30 **Versutta**. Visita della **Chiesa di Sant'Antonio Abate** con Fulvio Dell'Agnese, storico dell'arte
- ore 10.45 **Arzenutto**. Visita della **Chiesa dei Santi Filippo e Giacomo**
- ore 12.00 **Barbeano**. Visita della **Chiesa di Sant'Antonio Abate** con Fulvio Dell'Agnese, storico dell'arte
- ore 12.45 Pranzo all'**Agriturismo Tina**.
- ore 14.30 **Rauscedo**. Visita alla **VITIS**, cooperativa agricola.

Rientro indicativamente dopo le 17.00

## LA CHIESA DI SANT'ANTONIO ABATE A VERSUTTA

Versuta è una località del comune di Casarsa della Delizia, in provincia di Pordenone, a 3 km a sud-est del capoluogo. Il nome Versuta (o Versutta) deriva dalla presenza del rio Versa, piccolo corso d'acqua che attraversa il borgo.

Versuta è nota perché durante la Seconda Guerra Mondiale il poeta **Pier Paolo Pasolini** vi sfollò con la madre, mentre il centro abitato di Casarsa veniva semidistrutto dai bombardamenti. La chiesa di Versuta, la vicina roggia Versa e i verdi prati sono stati rievocati e celebrati da Pier Paolo Pasolini nelle sue *Poesie a Casarsa*. All'inizio del 1945 viene fondata a Versuta l'*Academiuta di lenga furlana*, per la valorizzazione della lingua e della cultura friulana, di cui faceva parte lo stesso Pasolini.

Il 13 gennaio si tiene a Versuta la festa di Sant'Antonio abate.

In località Versuta nell'unica piazzetta del borgo, ad oriente del centro di San Giovanni, sorge la **chiesa di Sant'Antonio Abate**. Monumento artistico di pregio risalente al XIII secolo, che conserva al suo interno pregevoli cicli di affreschi assegnabili a diverse maestranze attive tra la seconda metà del XIV secolo e il XVI.

È una modesta costruzione nella sua struttura architettonica, ma di **primaria importanza nella storia dell'arte friulana**. È costituita da un'aula rettangolare con presbiterio quadrato coperto da



volta a crociera costolonata ed abside poligonale. La facciata, coronata da grazioso campaniletto, è impreziosita da una nicchia, posta sopra il portale, che racchiude una statua di San Antonio Abate benedicente con maialino, di sobrio gusto rinascimentale, attribuita allo scultore Carlo da Carona. Ad un allievo di Vitale da Bologna, operante attorno al 1370-80, possono essere attribuiti gli affreschi della parete destra dell'aula, con scene gremite da manierate figure maschili e femminili e rudimentali architetture (*Storie della vita di S. Orsola, Salvatore in gloria tra Giuseppe, Maria, Santi e Sante*).

Gli affreschi dell'intradosso dell'arco trionfale, della volta del coro e della parete di fondo sono invece di un anonimo maestro del XV secolo e rappresentano figure di Santi (fra cui un Sant'Antonio Abate), *Evangelisti e Incoronazione della Vergine*, mentre un riquadro con *Madonna con Bambino e San Rocco*, mostra i caratteri della pittura primo-cinquecentesca di Pietro da San Vito. La pala dell'altare rappresenta anch'essa un'immagine di Sant'Antonio Abate.

## LA CHIESETTA DEI SANTI FILIPPO E GIACOMO AD ARZENUTTO

In solitudine, in un luogo remoto e suggestivo figlio di una situazione ambientale intatta fino agli anni '50, costituita da prati in declivio, filari di viti e "moràrs", sorge la Chiesa dei Santi Filippo e Giacomo. Ai visitatori del secolo passato faceva da contorno il gorgoglio della sorgente d'acqua nei pressi, suggerendo note di incanto e struggenti malinconie.

Oggi, per fortuna, la situazione moderna dell'area non è cambiata affatto, o meglio, è mutata assai poco. Ampliamenti e modifiche non hanno alterato la semplicità di forme e la purezza delle

strutture della piccola costruzione, armonicamente inserita nella campagna che abbraccia l'antica direttrice che collegava Valvasone a San Martino al Tagliamento. Questa strada campestre che ivi passava è stata allargata ed asfaltata, mentre nei pressi sono sorte poche casupole sparse.

Il **fascino della chiesetta**, che come vedremo mostra indubbi segni di antichità, non si esaurisce certo qui, ma trova spazio nel titolo dei Ss. Giacomo e Filippo sul quale ancora non si arriva a concludere, che per forza di cose investe il tema dell'origine del monumento. Se è vero che Ss. Giacomo e Filippo (tale nella tradizione tanto scritta che orale l'ordine di precedenza) è intitolazione antica (V-VI sec.?) e che S. Martino è di epoca longobardo-franca (VIII-IX sec.) ne verrebbe che la prima fondazione cristiana del luogo fosse stata quella di Arzenutto, a cui sarebbe seguita quella eretta in più sicura "cortina difensiva" della ora chiesa parrocchiale a un chilometro di distanza. L'ipotesi, suggestiva, è smentita dal fatto che lo scavo della chiesetta Ss. Giacomo e Filippo (che comunque non ha coinvolto l'intera pavimentazione) non ha evidenziato strutture precedenti la fase due-trecentesca, o forse di un secolo/due prima, dell'oratorio, il quale poi - in corrispondenza dell'incontro del muro di facciata con quello sud - viene a tagliare

una tomba altomedievale rivelandosi nettamente a questa posteriore. Ma questa ipotesi potrebbe avere dalla sua il fatto, comunque non dimostrato ma non smentito, di



una costruzione in legno e cotto sostituita da una muratura nel corso del Due-Trecento, se non prima.

Se la prima ipotesi sulla titolazione orienterebbe verso l'età paleocristiana, in relazione con l'origine giudaico-alessandrina della chiesa aquileiese (la sorgente d'acqua nei pressi era richiesta dal rito ebraico, richiamato dall'origine di entrambi i santi titolari nei *Dodici di Gesù*), questa sarebbe smentita dunque dalla ricerca archeologica. Per cui la necessità di ripiegare, in aderenza ai concreti dati storici, su qualche fondazione ospedaliera lungo le vie percorse dai pellegrini verso Santiago de Compostela, il che però non dà piena ragione al titolo, altre e questa volta certe fondazioni ospedaliere esistevano, a non più di qualche miglio, a Valvasone. Molto interessante è la scoperta nei pressi di frammenti di mosaici, monete e tegole antiche che sembrano denunciare la presenza di una **villa rustica romana** e, di conseguenza, un insediamento agricolo antico, con l'oratorio dunque impiantato su un'area con attestazioni archeologiche, come vedremo almeno del III sec. d.C. ma retrodatabili probabilmente a epoca preromana sulla base di sporadici elementi.

A questo punto ci viene di nuovo in aiuto l'archeologia, che avanza spesso a scoperte fortuite. Nel febbraio 1971 vennero alla luce



sul terreno antistante la chiesa nove sepolture del tipo "a cappuccina" disposte senza alcun particolare orientamento (parte verso est e parte verso sud). La tipologia tombale unita al materiale rinvenuto

composto da piccoli reperti raccolti, dati da frammenti di vasi di vetro e da monete romane, farebbero assegnare il **sepolcreto** ad epoca tardo antica, da porsi tra il III e il IV secolo, possibile prosecuzione di una precedente area sepolcrale risalente al II secolo d.C. Questa era posta ai margini dell'**antica strada** che da Iulia Concordia, correndo sulla destra del Tagliamento, portava, dopo aver attraversato il fiume e raggiunta Glemona, verso il Norico Mediterraneo.

Nel 1984, presso l'angolo Nord della sagrestia affiorarono altre tombe. Un'altra sepoltura fu scoperta nel 1985 all'interno della chiesa, avente le ginocchia dell'inumato tagliate dal muro laterale, che si va a collocare dunque come secondario e successivo alla deposizione del soggetto.

In attesa di nuovi elementi che ci permettano di approfondire ulteriormente il problema dell'utilizzo originario dell'area, dobbiamo accontentarci per il momento di constatare la presenza di un sepolcreto utilizzato nel lungo periodo da popolazioni locali tra il **tardo antico e l'età carolingio-ottoniana**. Per essere più precisi, grossomodo entro i secoli III-IV e IX-XI si assiste allo sviluppo di un cimitero esistito anticamente in prossimità del sagrato e sotto la chiesa, perlomeno già in uso presso la popolazione romana, prima appartenuto ad un insediamento agricolo ivi operante e poi evolutosi in modesto agglomerato rusticano sicuramente almeno a partire dal IX-X sec. d.C.

L'opportunità e la necessità di eseguire interventi di restauro conservativo e funzionale su edifici monumentali, più o meno antichi, è un'occasione eccezionale per lo studio delle sue metamorfosi nel divenire dei tempi, sia dal punto di vista della concezione architettonica che dell'uso dei materiali edilizi.

In Friuli una di queste opportunità ci è stata data, purtroppo, dagli



eventi sismici del 1976 che hanno devastato la nostra regione in lungo ed in largo e che, pur togliendoci una parte del nostro patrimonio culturale, ci ha messo in grado di recuperarne la gran parte. Certo, ed è il caso dell'**Oratorio Ss. Giacomo e Filippo**, bisogna dire che la stragrande maggioranza degli edifici aveva, già prima del sisma, urgente bisogno di interventi sia per la vetustà delle strutture sia per l'incuria degli uomini.

La necessità di intervenire sulle strutture portanti dell'edificio ha reso d'obbligo l'analisi e l'eventuale rinforzo della parte basamentale e fondazionale dello stesso, con la conseguente rimozione della pavimentazione esistente, di recente fattura. Pertanto, si è reso necessario lo scavo archeologico preliminare per non danneggiare, stravolgendole, strutture e reperti più antichi precedentemente non rilevabili.

Grazie all'operazione di restauro, con tutti gli interventi connessi, si è scoperto come anche la nostra chiesetta si possa collocare nell'usuale metamorfosi evolutiva propria di edifici cultuali tipologicamente simili. In generale, se il primo impianto è a pianta quadrata o rettangolare, il secondo risulta il prolungamento del primo e dotato di una piccola absidiola (VIII-IX secolo) e il terzo si realizza con l'allargamento su un lato dell'aula rettangolare e la costruzione di un presbiterio trilobato, cioè con abside centrale e due laterali, pressoché delle stesse dimensioni (X-XIII secolo).

L'interno è costituito dalla semplice aula unica con pavimento in cotto e la copertura a capriate e cantinelle decorate ai bordi è caratterizzata dalla vasta decorazione ad affresco.

Durante il restauro sono state messe in luce, e riaperte, due delle finestre originarie di dimensioni assai modeste che lasciano supporre che in origine l'aula avesse un'altezza minore dell'attuale, in quanto le finestre sono collocate ad una altezza che lascia pre-

supporre uno sviluppo delle pareti più modesto di quello che appare oggi. L'abside è coperta da una grande volta a vele interamente decorata ad affresco da un ciclo di inizio 1500.

La base interna del campaniletto è costituita da un solaio ligneo di tipo semplice (contignatio), ancora visibile in molte vecchie case, che sorregge una pavimentazione di semplici tavole. Indice dell'antica destinazione umile e rurale dell'edificio.

## CHIESA DI SANT'ANTONIO ABATE A BARBEANO

La chiesa è dedicata a Sant'Antonio Abate e si trova appena ad ovest del centro abitato. È fatta risalire con molta probabilità alla **prima metà del 1300**. L'impianto è ad aula unica, l'abside presenta una volta a crociera con grossi costoloni che delimitano le quattro vele. La copertura è a capriate lignee a vista, la pavimentazione è costituita da mattonelle in cotto. La facciata, un tempo preceduta da un pronao, distrutto intorno alla metà del '900, è semplicissima: un portale cinquecentesco, opera di Carlo da Carona, consente l'accesso all'ambiente interno, sull'architrave, inframezzata dal monogramma bernardiniano, corre l'iscrizione *Antonio Patri Sit Semper Laeta Cateriva Mdxii*. Sugli stipiti interni vi sono raffigurati i santi Antonio Abate e Maria Maddalena, mentre sull'architrave il Padre Eterno. Infine nel basamento si trovano quattro testine alate di putto. Il portale è sormontato da una lunetta e fiancheggiato da due finestre rettangolari. Dall'architrave, sporgente dal filo



della facciata, si alza un campaniletto a vela con piccolo occhio e monofora a tutto sesto, che sostituisce l'originale posto in angolo. Un motivo decorativo ad archetti pensili corre sotto la gronda lungo tutto il perimetro. Sul lato destro si aprono due fori-feritoia e un portale in pietra. Sempre sul lato destro è addossato un piccolo ambiente adibito a sagrestia. All'interno il coro è interamente affrescato da **Gianfrancesco da Tolmezzo**, incaricato nel 1481 dai Signori di Spilimbergo: nella parete di fondo si stagliano la *Natività* e l'*Adorazione dei Magi*, in quella di destra l'*Ascensione di Cristo* e di fronte, sulla sinistra, il *Giudizio Universale*. Nella volta si trovano i padri della Chiesa, gli evangelisti e i profeti. Nel sottarco che incornicia la zona presbiteriale sono presenti figure a mezzobusto di profeti. Lungo la navata destra sono visibili la sinopia, rovinata, dei quattro evangelisti e, nei pressi della porta laterale, una serie di arcatelle contenente quattro Santi a piena figura, opera di un maestro sanvitese del primo Cinquecento.

## AGRITURISMO DA TINA OSPITI IN UN'ATMOSFERA FAMILIARE

L'azienda prende il nome dalla bisnonna Faustina, detta Tina. Questo è anche il soprannome con cui è conosciuta la nostra famiglia: "*chei di Tina*" (quelli di Tina, inteso come famiglia).

L'azienda è situata in aperta campagna ed ha una superficie di 20 ettari in cui si coltivano l'**actinidia**, **la vite**, **il mais** e **la soia**, sono presenti delle aree a bosco, tra cui un **parco botanico** con 50 specie di alberi e arbusti autoctoni ed un frutteto con alberi da frutto spontanei



e delle **aree a pascolo per le oche, le anatre e i polli** che alleviamo. Gli anatroccoli nascono in un allevamento del Friuli ed arrivano in azienda a circa dieci giorni dalla schiusa. Inizialmente i piccoli si cibano di mangimi certificati ed ottenuti dalla lavorazione dei semi di soia, mais e frumento, dopo due settimane hanno a disposizione le erbe del pascolo e successivamente anche la granella di mais intera e la frutta e verdura di seconda scelta dell'azienda. Gli animali sono liberi di muoversi nei pascoli presenti, e solo quando hanno raggiunto la giusta maturità vengono macellati e lavorati in azienda in appositi laboratori.

Il **salame di oca e di anatra** è ottenuto dalle loro carni con l'aggiunta di pancetta di maiale per garantirne la giusta morbidezza e conservazione. Dalle carni del petto, dopo alcuni giorni di salatura ed un periodo di stagionatura, otteniamo il petto di oca e di anatra o il petto affumicato e dalle cosce il prosciutto.

I salumi e le carni si possono acquistare nello spaccio aziendale oppure degustare nel menu dell'agriturismo, quindi buon appetito ed a voi giudicare i risultati.



## Pranzo presso l'Agriturismo "Da Tina"

---

### Menù

---

#### *Antipasti*

Tagliere di petto e salame d'oca e petto d'anatra affumicato con contorno di verdura in agrodolce.

#### *Primo piatto*

Bis pappardelle al ragù d'anatra e lasagna radicchio e salsiccia

#### *Dolce*

---

Misto di crostata con crema di limone e salame di cioccolato  
Acqua vino e caffè

## VITIS: VIVAISTI PER VOCAZIONE

**Produzione barbatelle innestate, vitigni autoctoni e internazionali**

**Vitis Rauscedo** è una società cooperativa agricola nata nel 1985 costituita da **11 soci** organizzati in diversi centri di produzione. L'azienda ha le caratteristiche di un'impresa a carattere familiare che comporta una grande passione e il coinvolgimento diretto nel lavoro svolto: ciò si evidenzia nella estrema attenzione alla qualità della produzione che giustifica lo slogan.

Dopo 25 anni di attività ha consolidato la sua posizione in Italia con circa il 10% di quota di mercato a dimostrazione di professionalità e imprenditorialità non comuni: presente in tutte le zone viticole delle regioni italiane con quote di mercato che in alcune aree toccano il 30% delle barbatelle messe a dimora annualmente. La gamma di prodotto è adeguata alle richieste del mercato italiano: comprende oltre 150 varietà di uve da vino, 15 portinnesti, più di 300 cloni, con una produzione di circa 10 milioni di *innestatalea* messi a dimora annualmente suddivisi in più di 1.000 combinazioni d'innesto.

### **Una barbatella sempre all'avanguardia**

Sicuramente di Vitis si può dire che è un'azienda in controtendenza: in anni in cui sembra che sia valida l'affermazione, abusata e banale, che si sente spesso ripetere ovunque "a produrre sono tutti capaci, il difficile è vendere", in Vitis continuiamo a **investire in ricerca e sperimentazione** per garantire una qualità sempre migliore. L'attenzione alla qualità eccelsa tramite l'attenta tecnica di produzione vivaistica sono le radici del nostro lavoro e della nostra crescita fin dai capostipiti delle famiglie dei nostri soci vivaisti. Tra questi spicca la figura del "**Nonno Paolo**", che a cavallo tra la prima e la seconda guerra mondiale è stato uno dei promotori

del vivaismo nel piccolo paese agricolo di Rauscedo. Allora come oggi, il lavoro cominciava prima dell'alba, momento in cui lui era solito salutare l'arrivo del "Padrone del Mondo" volgendo lo sguardo ad Est togliendosi il cappello sussurrando una breve preghiera. Nel corso degli anni il sistema vivaistico ha subito un notevole sviluppo tecnico in tutte le fasi della produzione: selezione, raccolta e conservazione dei materiali, innesto, forzatura, trapianto, coltivazione del vivaio, raccolta delle barbatelle, conservazione e spedizione.

I soci Vitis sono sempre stati un passo avanti, ottimizzando i costi e garantendo la massima qualità delle barbatelle prodotte.

Alla fine degli anni '80, per prima in Italia, ha introdotto l'utilizzo della paraffina e dei teli pacciamanti in plastica nelle fasi produttive di innesto e di coltivazione in vivaio. Le tecniche recentemente introdotte comprendono strategie per ridurre il consumo di acqua, **contenere l'impatto ambientale**, migliorare la difesa fitosanitaria, ottimizzare la radicazione e la lignificazione delle barbatelle. Tutte queste attività di ricerca permettono ogni anno di migliorare la qualità intrinseca delle barbatelle, che si concretizza nelle seguenti caratteristiche: punti di innesto sani, saldi e ben conformati, apparato radicale ineguagliabile, calibro uniforme e adeguato, lignificazione di tralci e radici superiore alla media che determina maggiore accumulo di riserve nelle radi-



ci e nel fusto indispensabili per un ottimale attecchimento (germogliamento delle barbatelle e inizio crescita delle radici post-impianto) e un veloce sviluppo subito al primo anno.

Sesti d'impianto studiati correttamente in vivaio, cimature oculate delle piantine, pacciamatura con film plastico biodegradabile, fertirrigazione con manichetta sottochioma, l'utilizzo di macchine irroratrici appositamente brevettate e studiate per il vivaio per una migliore gestione della lotta fitosanitaria e un occhio sulla natura sono attualmente le tecniche messe a punto che i vivaisti concorrenti copieranno nei prossimi anni in tutto il mondo.

Altro filone di ricerca e sviluppo è rappresentato dalla **selezione clonale** di nuovi biotipi all'interno delle diverse varietà di *Vitis vinifera*: abbiamo sempre avuto particolare attenzione per la ricerca di nuove selezioni che garantiscano la sanità e la qualità del materiale propagato. Negli ultimi 12 anni abbiamo lavorato molto nella selezione clonale portando all'omologazione più di 40 cloni di varietà autoctone italiane: questo è il nostro continuo contributo per lo sviluppo e il miglioramento della viticoltura ed enologia italiana.

## SERVIZIO AL CLIENTE

### Una barbatella con passione e professionalità

Grazie alla nostra rete commerciale basata su tre coordinatori di area e 20 agenti, possiamo essere adeguatamente **presenti in tutto il territorio italiano**, fornendo così ai nostri clienti un buon servizio prima e dopo la vendita. La nostra rete commerciale è formata da persone molto preparate: **siamo tutti agronomi e/o enologi** con una radicata esperienza sul territorio in cui operiamo. Ci occupiamo direttamente della gestione dei campi madre per la raccolta delle gemme: conosciamo quindi fin dal principio il prodotto che proponiamo. Siamo in grado di far visitare a chi lo



richiedesse i campi madre delle marze e quindi di garantire, attraverso trasparenza e tracciabilità, la qualità sanitaria e l'origine delle barbatelle. Abbiamo la preparazione e l'esperienza per fornire sia consulenza pre-impianto (scelta di clone e portinnesto), sia post-impianto per l'allevamento e la potatura del nuovo impianto. Oltre ai nostri materiali, da sempre innestiamo con la massima serietà e riservatezza anche le gemme derivanti da selezioni aziendali. In questi casi è il cliente stesso che ci fornisce le gemme derivanti dai propri cru l'anno precedente l'impianto, prenotando il portinnesto adatto alle proprie esigenze. Sempre più aziende, infatti, desiderano riprodurre i biotipi e la variabilità genetica presente nei propri vigneti, al fine di garantire la produzione di uva confacente ai propri obiettivi enologici senza alterare la tipicità dei vini prodotti.

**Prossimo appuntamento**

**Domenica 25 marzo 2018**

**PAOLO FIGAR**

**TRA PARCHI E PALAZZI DI GORIZIA** 

*A cura di Giovanna Tosetto, guida turistica e presidente Associazione Guide*

[16]

Info: **Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone**  
via Concordia 7  
telefono 0434 365387 - [info@centroculturapordenone.it](mailto:info@centroculturapordenone.it)

Coordinamento di **Maria Francesca Vassallo**

organizzazione tecnica:

**ANTONIETTI VIAGGI** di **ROBINTUR SPA Pordenone**



Iniziativa di rilevanza turistica ai sensi della LR 2/2002 art. 174, nell'ambito delle manifestazioni e iniziative promozionali della Regione Friuli Venezia Giulia-Turismo FVG.

segui su



**CENTRO CULTURALE  
CASA A. ZANUSSI  
PORDENONE**

[www.centroculturapordenone.it](http://www.centroculturapordenone.it)



[facebook.com/centroculturapordenone.it](https://facebook.com/centroculturapordenone.it)



[youtube.com/CulturaPN/videos](https://youtube.com/CulturaPN/videos)



# MENU A KM ZERO

Durante il periodo di svolgimento dell'iniziativa nella **mensa** del **Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone** verranno inseriti assaggi di prodotti tipici delle località visitate.

