

*Lavôr metût adun intes oris di insegnament de lenghe furlane, dai fruts de classe cuarte de Scuele Primarie di Vilegnove, cu la Mestre Francesca Sautariello e la docente esperte professore Elisa Mengato.*

## LA FILANDA

Abbiamo visitato la filanda di Dignano.



Ora la filanda è un vecchio edificio rotto e rovinato, con le tegole quasi tutte distrutte, chiuso da un cancello arrugginito. All'esterno si nota un grande giardino e alla sua destra cresce un vecchio solitario abete e nel giardino con l'erba alta si intravede quella che un tempo era la **casa del direttore** della filanda.

I vecchi muri esterni della filanda son ammuffiti e sulle pareti si aprono grandi finestre che servivano a far entrare la luce del sole. Ora i vetri sono quasi tutti rotti.

Dietro la filanda si erge **un alto camino** che serviva a far uscire il **vapore dell'acqua bollente** usata per **lavare i bozzoli**.

Poco distante da questo grande edificio scorre l'acqua di una **roggia**,

alimentata dalle acque del **Tagliamento**, utilizzate proprio per il lavoro di lavaggio dei bozzoli.



## LA FILANDE

O vin visitade la filande di Dignan.



Cumò la filande e je un vecjo edifici rot e sdrumât, cun cuasi ducj i còps ruvinâts, sierât di un porton dut rusinât. Di fûr si viôt un grant zardin, a man drete al cres un vecjo peç solitari, e tal zardin cu la jerbe alte si viôt chê che une volte e **jere la cjase dal diretôr** de filande.

I vecjos mûrs par di fûr de filande a son plens di mufe e di grancj barcons che a coventavin par fâ jentrâ la lûs dal soreli. Cumò i veris a son cuasi ducj rots.

Daûr de filande si viôt **un alt cjamin** che al coventave par fâ saltâ fûr il vapôr de aghe di bol doprade par lavâ lis galetis.



No masse lontan di chest grant edifici e cor la aghe di une **roie**, che e cjape sù la aghe dal **Tiliment**, e che vignive doprade propit par lavâ lis galetis.



## **LA SIGNORA ANNA MARIA RACCONTA...**

La signora Anna Maria è la nonna della nostra compagna Chiara, ha 80anni e vive a Carpacco.

E' stata invitata in classe per raccontare della filanda e dei bachi da seta. Nella sua famiglia, come in molte altre famiglie friulane, **nel periodo di maggio-giugno, si allevavano i bachi da seta.**

Quando erano piccoli venivano posti **dentro cassette**, una sopra l'altra proprio come dei letti a castello. Si tenevano **in cucina** e mano a mano che crescevano venivano allevati **in solaio.**

I bachi mangiavano solo **foglie di gelso** e di loro si prendevano cura le **donne e i bambini.**

Quando i bachi erano piccoli, le persone della famiglia rimanevano alzate fino tardi alla sera per dar loro le ultime foglie; infatti **riposavano dalle due alle quattro ore e il resto del tempo mangiavano e mangiavano.**



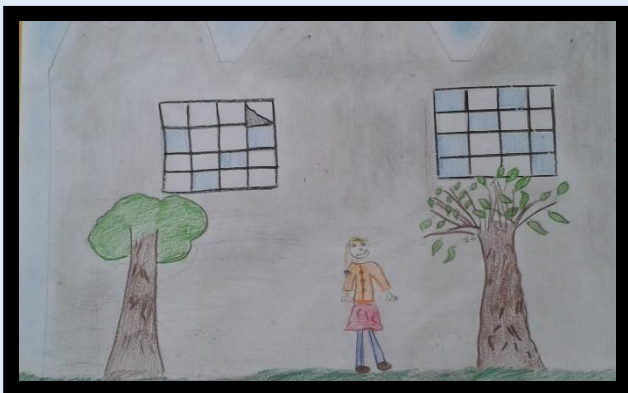
Dopo quattro o cinque settimane il baco, ormai grande, cominciava a **tessere il bozzolo.**

Quando tutti i bozzoli erano pronti, venivano **venduti alla filanda** dove si **lavoravano** e si ricavavano le **matasse di seta**.

Questo lavoro nelle famiglie era **faticoso** perché le persone si alzavano presto per andare a raccogliere le foglie fresche, ma era una fatica che durava solo alcune settimane e poi diventava una **fonte di guadagno**.

Di solito **le bambine** appena terminata la scuola elementare **andavano a lavorare in filanda**.

Solo nelle famiglie molto ricche le bambine di allora potevano continuare a frequentare le scuole dopo aver terminato la quinta elementare.



## **LA SIORE ANNA MARIA E CONTE...**

La siore Anna Maria e je la none de nestre compagne Chiara, e à 80 agns e e je a stâ a Cjarpât.

La vin invidade in classe par contânus de filande e dai cavalîrs. Inte sô famee,

tant che intun grumon di altris fameis furlanis, **tai mê di Mai e Jugn si arlevavin i cavalîrs**.

Cuant che a jerin piçui si ju metevin **in cassetutis**, une parsore di chê altre, propit come dai “jets a cjistiel”. Si ju tignive **in cusine**, e man man che a cressevin, si ju arlevave **tal cjast**.

I cavalîrs a mangjavin dome **fueis di morâr e a viodevin di lôr lis feminis e i fruts**. Cuant che i cavalîrs a jerin piçui, la int de famee e restave in pins fin gnot par daur lis ultimis fueis; di fat **a polsavin des dôs aes cuatri oris, e pal rest dal timp a mangjavin e mangjavin**.

**Dopo cuatri o cinc setemanis** il cavalîr, aromai grant, al tacave a **tiessi la galete**.

Cuant che dutis lis galetis a jerin prontis, si lis **vendeve ae filande**, dulà che **lis lavoravin** par vê lis **madassis di sede**.

Chest lavôr intes fameis al jere **fadiôs**, par vie che ducj a vevin di jevâ adore par lâ a cjapâ sù lis fueis frescjis, ma e jere une fadie che e durave dome cualchi setemane e daspò e dave **un ciert vuadagn**.

Par solit **lis frutis** a pene finide la scuele elementâr **a lavin a vore inte filande**.

In chê volte dome intes fameis une vore sioris, lis frutis a podevin lâ indenant cu la scuele, dopo finide la cuinte elementâr.



O vin let anje un fumut su la storie di  
“Missâr Cavalîr”

