

## NOTE SUL PAESAGGIO ANTROPICO E SU ALCUNI TOPONIMI NELL'AREA DI MONDEVÀL DE SORA

(XXXV Corso nazionale di formazione per insegnanti “Dolomiti Patrimonio  
Mondiale UNESCO. Un racconto di paesaggi, uomini e rocce”)

di Ester Cason Angelini (Fondazione G. Angelini)

(escursione di sabato 22 settembre 2018)

L'attraversamento dell'area dei pascoli alti di Mondevàl de Sora e Malga Prendèra, tra Forcella Giau e il Col de la Puina, in direzione del Rif. Città di Fiume (già *Casèra Dorona*), permette di fare alcune considerazioni su un paesaggio di grande bellezza tra i Lastoi de Formìn, la Croda da Lago e il Becco di Mezzodì, nel Sistema n. 1 di Dolomiti UNESCO “Pelmo e Croda da Lago”.

E' un paesaggio antropizzato, che si prestava soprattutto per l'alpeggio, cosparso per l'appunto di malghe: per *malga* si intende sia l'area di pascolo complessivamente intesa sia gli edifici per il ricovero dei pastori (*casèra*) e degli animali (*màndra*); nel caso del Mondevàl le casère sono due, la Casèra di Mondevàl de Sora e quella di Mondevàl de Sote. La prima, che qui viene considerata, è una piccola costruzione, in comune di San Vito di Cadore ora non utilizzata, posta a m 2158 nella valle del Ru de Mondevàl. Data l'altitudine, l'alpeggio era normalmente praticato per caprini e ovini: scarsa era quindi la produzione in loco di latticini, che per la comunità di San Vito di Cadore venivano comunque garantiti dalla Malga Giàù, all'inizio del nostro percorso, e dalla Malga Fiorentina, alla fine del percorso, entrambe adibite alle vacche da latte, con l'intermedia Malga Prendèra riservata alle manze asciutte. La Casèra di Mondevàl de Sora si trova dunque in una depressione quasi sul bordo meridionale del pianoro del Mondevàl superiore, a S dei Lastoi de Formìn, a O del Col Duro, a NO del Col dei Tèrmen e a N del Corvo Alto (localm. detto *Le Négre* per il colore scuro delle rocce vulcaniche che lo compongono, con lo Spiz del Corvo, localm. *Spizacòrt*, per la somiglianza al becco di un corvo).

Nel sistema dell'alpeggio della comunità di S. Vito il pascolo più remunerativo era in ogni caso quello imperniato nella Casèra Dorona (felicitemente trasformata nel Rifugio Città di Fiume): da lì partiva la storica *Strada del Formài* (che ora viene in parte ripristinata dalle Regole fino a Malga Prendèra, per riattivare e valorizzare la vecchia malga) che arrivava a Forcella Roàn e, attraverso al Taulà de la Ruòibes, Val de Busèla, Tra les Aghes e Tièra, portava i latticini fino a Borca e San Vito.

Per quanto riguarda il **toponimo Mondevàl**, il nome ricorre in un documento del 1389 in cui sono citati gli uomini dei consorzi della monte (intesa come pascolo) *Montis Vallis*, e in uno successivo del 1406 in cui si riferisce di uomini *communitatis et regulle* [le Regole] *Montis Vallis* (v. G. Richebuono, *Ampezzo di Cadore dal 1156 al 1335*, Belluno 1962, p. 170) e probabilmente significa “la montagna per il pascolo” (il termine *monte*, o *la mont*, al femminile significava nel passato “area di pascolo”).

Interessanti dal punto di vista toponomastico sono anche i citati Passo Giàù (che prende il nome dalla malga sottostante, col significato di ‘canalone impervio’, dal lat. *cavus*,

che dà Gavo o Gaf in Zoldo, e Giau a San Vito con sonorizzazione della g iniziale), Col dei Tèrmen, che fa riferimento a confinazioni tra le Regole che possedevano i pascoli (v. l'accenno alle "Regole" più avanti nel testo), e Col de la Puina (m 2254), monte di forma conica, che allude alla forma tronco-conica del contenitore della ricotta (*puina*), che si produceva nella Casèra Dorona ai piedi del colle, lungo la *Strada del Formài*.

Ma vale la pena riportare qui di seguito uno stralcio della descrizione più ampia dell'area ("Saperi, tradizioni, ricettività turistica" di E. Cason), contenuta nel volumetto della Fondazione G. Angelini "Per la conoscenza del gruppo Pelmo - Croda da Lago (sistema n. 1 di Dolomiti UNESCO)" di M. Del Longo e G.B. Pellegrini, 2011, che offre un'immagine culturale delle vallate che circondano il Monte Pelmo.

Il Monte Pelmo che si erge in tutta la sua maestosità, è il simbolo di un'ampia area montana che unisce la Val di Zoldo, la Val Fiorentina e la Val del Boite, tre valli diverse ma unite dalla stessa cultura, in cui la popolazione, pur conoscendo fasi di emigrazione, ha conservato nei secoli paesaggio e tradizioni, esercitando l'agricoltura faticosa di montagna, un'accurata lavorazione del bosco e sottobosco e la pratica dell'alpeggio (*la monte*). Vi si parla ladino o ladino-veneto nelle sue diverse varianti, idioma neo-latino che è stato oggetto di una mole incredibile di studi da parte del glottologo bellunese Giovan Battista Pellegrini (1921-2007)<sup>1</sup> e allievi o seguaci, come J. Kramer<sup>2</sup>.

L'Istituto della **Regola**, ossia delle comunioni familiari, presente tuttora in modo significativo nelle valli dell'alto Bellunese, ha permesso di conservare con saggezza e in modo abbastanza diffuso, tranne alcuni casi isolati, la naturalità dei luoghi. Ciò appare con maggiore evidenza in Val del Boite, dove alla Ciasa de ra Regoles di Cortina d'Ampezzo, l'antica istituzione gestisce in modo moderno e remunerativo un parco di grande rilevanza naturalistica, il Parco naturale delle Dolomiti d'Ampezzo ([www.dolomitiparco.com](http://www.dolomitiparco.com) e [www.regole.it](http://www.regole.it)). Le Regole sono infatti comunioni familiari montane che hanno cercato dai sec. XIII e XIV nelle suddette vallate di sopperire alle difficoltà di sopravvivenza degli abitanti in un ambiente ostile, tramite l'utilizzo comune, secondo appositi statuti (*laudi*), del patrimonio collettivo composto da pascoli e boschi. Il lavoro comune, i servizi a rotazione da parte degli abitanti (*ròdol* o *piódech* in Zoldo), la latteria turnaria, il sistema cooperativo (ricordiamo che la prima Latteria Cooperativa italiana nasce in queste terre, e più precisamente a Canale d'Agordo nel 1872, a cura di don Antonio Della Lucia), ossia la gestione collettiva e solidale del territorio comune, è un aspetto che contraddistingue il patrimonio culturale delle Dolomiti, inteso come patrimonio *di* umanità oltre che *dell'*Umanità.

---

<sup>1</sup> Della Bibliografia imponente di 870 titoli basti citare "La genesi del retoromanzo (o ladino)" Tubingen 1991 e "Comparazioni lessicali "reto-romanze". Complemento ai Saggi ladini di G.I.Ascoli", con P. Barbierato, Istituto Veneto di Scienze Lettere e Arti, Venezia 1999.

<sup>2</sup> Del celebre linguista di Treviri basti citare l'"Etymologisches Wörterbuch des Dolomiten-ladinischen (EWD)" Hamburg 1988-1998, 1-8 voll.

A testimonianza del passato, meta di un turismo “culturale” sempre più ricercato e diffuso, rimangono nell’area strutture **museali** molto ricche; ex-latterie, divenute sedi di associazioni culturali, come “Al Piodech Zoldàn” ([www.piodech.it](http://www.piodech.it)), nel caratteristico paese di Fornesighe, quasi interamente costituito di fienli (*tabià*); chiesette di pregio e altri edifici di rilevanza storico- artistica.

Il Museo del Ferro e del Chiodo a Forno di Zoldo (nel secentesco Palazzo del Capitaniato, a m 840) testimonia la vocazione minerario - metallurgica della vallata dove, a partire dal Trecento sono documentati 8 forni fusori lungo il corso del Maè e, nel Cinquecento, tre altiforni di antica foggia e fucine di seconda o terza fusione per produrre ferro grezzo, acciaio da esportare in pianura, attrezzature navali e palle da cannone per l’arsenale di Venezia, oltre a strumenti domestici, compresi chiodi da scarpe e da carpenteria; solo successivamente la produzione si è specializzata nella produzione, in apposite fucine (*fusinèle*), di chiodi e brocche da scarpe, assorbendo quasi per intero nel lavoro la popolazione della parte bassa della valle, impegnata anche nelle attività collaterali della produzione del carbone da legna e dell’esbosco.

Il Museo etnografico di Goima a Zoldo Alto è situato a quota 1182 presso le ex Scuole elementari del paese di Gavaz (0437.7970.55/38), in vista del grande anfiteatro del Vant de la Moiazza (gruppo Civetta-Moiazza) e contiene manufatti tipici esclusivamente di produzione locale relativi all’agricoltura, alla metallurgia, ai lavori nel bosco, alla filatura di lana, lino, canapa e tintoria dei tessuti con coloranti naturali, alla lavorazione del latte e alla struttura della stalla e della casa zoldana.

Il Museo etnografico di Zoppé di Cadore ( gestito dall’Union di Ladign de Zopé) è situato nell’ex latteria del paese (1461 m), ai piedi del monte Pelmo, patria di emigranti gelatieri già dalla fine dell' 800, come l’intera Val di Zoldo, e di artisti quali Tomea e Simonetti. Lo spazio museale è organizzato su un percorso tematico che sviluppa in senso storico i temi legati all’organizzazione del lavoro, della vita quotidiana e della cultura di Zoppé: al centro è collocata una costruzione chiusa a forma di carbonaia (*poiàt*) e dedicata alle proiezioni audiovisive, spazio evocativo che deriva dalla presenza, diffusissima in quest’area di carbonaie che hanno fortemente influenzato l’uso del territorio legato allo sfruttamento e alla lavorazione dei materiali ferrosi.

Il Museo etnografico di Colle S. Lucia ([www.istitutoladino.org](http://www.istitutoladino.org)), è situato a quota 1432 presso la Casa Chizzali-Bonfadini “Cesa de Jan” (1612, con caratteristiche inferriate), sede amministrativa delle locali miniere del Fursìl, giacimenti posti lungo le propaggini meridionali del Monte Pore, sfruttati per quasi 5 secoli a partire dal 1177, per ricavare la preziosa siderite manganesifera, che poi veniva fusa per forgiare oggetti di lavoro e anche, e soprattutto, armi da taglio. E’ nodo centrale, con la chiesa di S. Lucia (già nominata nel 1336), della cosiddetta “Via de la Vena” itinerario storico ambientale che ripercorre l’antica “Via del Ferro”, collegata col castello di Andràz e, verso sud, con Zoldo tramite la comoda Forcella di Staulanza (1766 m) (è in allestimento un nuovo “Museo Miniere del Fursìl”).

Il Museo civico Val Fiorentina “Vittorino Cazzetta” a quota 1335 m (0437.521068 [www.valfiorentina.it](http://www.valfiorentina.it)), a Selva di Cadore con vista sulla parete nord del Pelmo, è un museo archeologico e paleontologico, i cui principali reperti sono costituiti da una sepoltura mesolitica completa di corredo funerario, ritrovata a Mondevàl de Sora, con suggestiva ricostruzione dell’ambiente del periodo castelnoviano, e un enorme calco della superficie di un masso di dolomia staccatosi dal Pelmetto, contenente impronte di dinosauro. Vi è contenuta una ricostruzione geologica accurata delle Dolomiti a partire dalla loro formazione, in chiave didattica, come l’intero museo.

Nel territorio considerato sono presenti molte **chiesette d’arte**, recentemente rivalutate e restaurate grazie al progetto “Tesori d’Arte nelle Chiese dell’Alto Bellunese” (che ha visto la straordinaria collaborazione di diocesi e provincia di Belluno, comuni e comunità montane, Soprintendenza dei Beni architettonici ed artistici, con supporto progettuale del GAL Altobellunese:

[www.provincia.belluno.it](http://www.provincia.belluno.it)); esse sono parte di un itinerario storico-artistico che induce alla scoperta lungo il cammino di valori sociali e religiosi pregnanti del territorio montano, espressi in edifici per lo più sconosciuti e di grande pregio.

Seguendo geograficamente il bacino del Maè dall'alto, incontriamo la chiesetta di Pecol di Zoldo Alto, completamente rinnovata dopo l'incendio del 1961, dedicata a S. Carlo Borromeo; della vecchia chiesa secentesca si sono fortunatamente conservate le opere principali, come l'altare maggiore, di S. Carlo (1626), e quello laterale della Madonna del Parto (1732); nel sottostante paese di Mareson, possiamo entrare nella Chiesa di San Valentino (1492) e visitare due altari dello scultore bellunese Andrea Brustolon (1662 -1732), definito il "Michelangelo del legno", ossia l'altare della S. Croce, 1699, a sinistra, e l'altare maggiore, 1731, che rappresenta una delle ultime opere dello scultore (non finita). Il nome del Brustolon viene richiamato nella Chiesa di S. Caterina d'Alessandria di Dont (già in comune di Forno di Zoldo), che contiene il monumento ligneo dedicato all'artista dal suo devoto seguace Valentino Panciera Besarel (1829-1902), nel 1878; nella chiesa si possono ammirare anche gli affreschi di S. Rocco e S. Sebastiano dei sec. XV-XVI di Antonio Rosso, e l'altare con la statua della Madonna della Salute di Giovan Battista Panciera Besarel (1836).

Lungo la strada che da Mareson conduce a Dont, s'incontra la chiesa imponente di S. Niccolò (1570) di Fusine, centro di Zoldo Alto e sede del municipio, ricca di altari e statuariae lignee del Besarel e dei suoi allievi. A Dont, una deviazione verso il Passo Duràn permette di visitare la chiesa di S. Tiziano di Goima (nella frazione di Chiesa), fondata nel 1400, con un antico altare a battenti (Flugelaltar), opera di Haller da Bressanone e un altare con la Madonna del Rosario, con quindici formelle ovali dipinte settecentesche (attribuite a Francesco Guardi), che "raccontano" i Misteri del Rosario, mentre, nel capoluogo di Forno, sono da visitare la chiesetta di S. Francesco, antistante il palazzo del Capitaniato (sede del Museo), la chiesa di S. Antonio verso il Maè e soprattutto la Pieve monumentale di S. Floriano, già citata nella Bolla di Leone III nel 1185, ma risalente nella foggia attuale al 1487, con il celebre altare delle Anime del Brustolon (1685), l'Altare della Madonna del Rosario del Besarel (1897), e pale di grande valore artistico.

Da Pieve si raggiunge la chiesa di Zoppé di Cadore dedicata a S. Anna e contenente una Pala di S. Anna di Tiziano Vecellio, oltre a una pala di Simonetti (1903-1969) dedicata a S. Giuseppe, da un lato, e una pala di Tomea (1910-1960) col Cristo Crocifisso, dall'altro e opere dello scultore De Lotto, allievo del Besarel.

Superato il Passo Staulanza, per entrare in Val Fiorentina, s'incontra l'antica Chiesa di S. Fosca a quota 1419, con l'affresco di S. Cristoforo che copre metà della facciata, contenente uno splendido altare barocco della metà del Seicento; nella parte centrale si può ammirare uno degli scrigni più antichi della zona, ossia lo scrigno di un altare a battenti (Flügelaltar) con le sculture della Madonna col Bambino tra le sante Giuliana e Fosca (1490-1500), opera presunta di Vito da Tesido. La chiesa è di fondazione duecentesca e fu riedificata a partire dal 1421. Percorrendo la valle, lungo il torrente Fiorentina, s'incontra poi, sulla sommità di Colle, a quota 1415, (che per questo si chiamerà Colle S. Lucia) la Chiesa di S. Lucia (sec. XVI, ma documentata nel 1336), di struttura gotica, poi soggetta a molti rifacimenti e restauri, ancora circondata dal piccolo camposanto, la cui pala d'altare è opera di Franz Unterberger (seconda metà 1700).

Le **eccellenze culinarie**, legate ai sistemi e tecniche tradizionali di coltivazione dei pochi prodotti coltivabili in quota, come l'orzo, la segale e il frumento, tra i cereali, la fava sopra i 1200 m, la patata, perno della povera agricoltura di montagna, introdotta solo dopo il 1817, e, nelle aree più basse, il granoturco "cinquantino", e i fagioli, vengono ora riproposte in alcuni locali caratteristici, che sono sorti numerosi in Val di Zoldo e in Val Fiorentina (vedi [www.infodolomiti.it](http://www.infodolomiti.it) e [www.montecivetta.it](http://www.montecivetta.it)). Il riconoscimento delle Dolomiti quale patrimonio dell'Umanità si è basato anche su

aspetti della cultura materiale delle popolazioni residenti, non escludendo gli aspetti della cucina tradizionale e dei piatti tipici.

Vengono citate qui di seguito alcune ricette tipiche di queste valli, dove la cucina povera del passato si è ora trasformata in piatti ricercati (v. anche D. Perco, a cura di, *Fava, patata, fagiolo, papavero: sistemi e tecniche tradizionali di coltivazione e utilizzazione nel Bellunese*, 1988):

La *dufa* (*sufa* a Colle), farinata mista di farina bianca e gialla, cotta in molto latte, così da divenire una specie di purea, cui veniva aggiunto del burro alla fine; un tempo era adibita come colazione da consumare sui prati per i falciatori, che non rientravano per il pranzo e mangiavano tutti assieme dal tegame; al posto della *dufa/sufa* talvolta veniva servita ai falciatori una semplice polenta;

La *sopa*, zuppa formata di pane avanzato che veniva bollito a lungo in acqua con pochissimo burro (solitamente il burro veniva conservato per la vendita);

I *casonziei*, ossia dei ravioli fatti a mano, con ripieno di rape rosse o zucca (tra le poche verdure che crescevano in montagna);

I *tortiei* (Colle), fatti con un impasto di farina, latte, erba cipollina e uova, di cui si riempiva metà cucchiaino, che poi si versava nell'olio caldo a friggere (usati a Pasqua);

I *gnoch de zuca o de patate*, conditi con burro fuso e ricotta affumicata (*puina*) grattugiata sopra;

I *papazùoi* (*papaciuoi* a Colle), gnocchetti di farina bianca cotti nel latte;

Le *lasagnéte* (specie di tagliatelle, fatte con farina e poco uovo, cotte metà nel latte metà nell'acqua);

La *menèstra da orz e fave*, minestra bollita per 4-5 ore, con dentro delle costicine affumicate, che rappresentava il piatto quotidiano degli abitanti dei luoghi, usato anche come colazione;

La *menèstra de risi e bisi* (minestra di riso con piselli, che venivano coltivati negli orti insieme alle fave sopra i 1200 m, insieme ai fagioli nei paesi a quota più bassa), che veniva consumata solitamente a ferragosto o in poche altre festività o la *menèstra de fasuoi/fasoi* nelle frazioni più basse;

I *canederli o balòte* (così denominate in Zoldo, *palote* a Colle), palle di pane rafferme lavorate assieme a resti di carne affumicata, o *luganeghe*, attualmente speck, cotte in acqua; in tempi di magra, i *canedereli* venivano fatti con farina scura, dal sapore meno accattivante, dato che la farina di frumento costava molto;

Il *pastìn co la polenta*, polpette di carne macinata metà di maiale, metà di manzo, contenente particolari spezie e innaffiata con vino bianco, che venivano cotte alla brace e consumate con la polenta di granoturco;

Tra i dolci più tradizionali, si annoverano: la *pinza*, dolce di farina di granoturco, la *péta*, dolce farcito con fichi secchi e uva passa, le *foie* o *fuoie rostide*, crostoli sottili come foglie, serviti soprattutto a Carnevale e in feste particolari, i *tortiei* de chi da Zopé, specie di frittelle con le mele, o le *favéte* (a Zoppé), corrispondenti alle attuali castagnole, i *canifli* a Colle.