

GENTE DI UDINE

SABATO 11 FEBBRAIO 2006 • e-mail: gentediudine@messaggeroveneto.it

testimonianze e foto d'epoca in mostra per un mese



Anche la Provincia di Udine celebra la Giornata del ricordo. E lo fa con una mostra allestita nell'atrio di Palazzo Belgrado e una commemorazione nel Salone del Consiglio, che ha visto l'intervento del vicepresidente, Renato Carlantoni, e la presenza degli assessori Fabio Marchetti e Claudio Bardini.

«La giornata del ricordo - ha sottolineato Carlantoni - è stata voluta per dare un messaggio trasversale di pacificazione, a livello nazionale. Per una memoria, per troppi anni dimenticata, che superi gli schieramenti e le ideologie. Insomma, un monito per impedire che fatti come questi non si ripetano più e si rafforzino, nell'Europa al-

largata, i sentimenti di fratellanza e di pace».

La mostra, bilingue: italiano/friulano, illustra tramite testimonianze, materiale fotografico d'epoca, anche inedito e cartine topografiche la situazione etnica della Venezia Giulia fin dai tempi dell'Impero Austroungarico, focalizzando l'attenzione sui tragici eventi delle foibe e la triste pagina dell'esodo. Ma anche le azioni di difesa dei confini orientali da parte dei movimenti nazionali della resistenza e dei reparti della Repubblica di Salò. Infatti, città come Pola e la stessa Trieste subirono le angherie dei partigiani Jugoslavi, per non parlare delle mire di Tito interessato ad annettere tutto il



Friuli sotto le insegne della sua Repubblica.

La mostra ha già toccato diverse località tra cui Ragogna, San Daniele e Castagnaro (Verona). Allestita da Massimiliano Verdini, Marco Pascoli e Alessandro Del Negro, rimarrà aperta, con orario 8.30 - 17.30 fino alla fine del mese

di febbraio.

Dunque, sarà possibile fino alla fine del mese visitare l'esposizione che è stata inaugurata ieri sera a palazzo belgrado in occasione della Giornata del ricordo.



A destra, il tavolo dei relatori e a sinistra, il pubblico che ha voluto assistere a questo importante appuntamento



TRADIZIONI&CUCINA

LA RICETTA

Frittelle di mele

dal laboratorio del dolce "La gubana della nonna" della signora Valeria Domenis

Ingredienti

mele dolci, 2 uova intere, farina 300 gr, zucchero 75 gr, burro 50 gr, buccia di limone naturale, latte un po', lievito chimico 2 cucchiaini da tè rasi una bustina vanillina, una presa di sale, olio di arachidi, zucchero a velo