

ITALIANISTICA DEBRECENIENSIS

— XXV. —

rivista ufficiale del Dipartimento di Italianistica
dell'Università di Debrecen



DEBRECEN UNIVERSITY PRESS, 2020

Direttori / Editors:

László Pete Paolo Orrù
DEBRECENI EGYETEM DEBRECENI EGYETEM

Comitato redazionale / Editorial Board:

Barbara Blaskó Imre Madarász
DEBRECENI EGYETEM DEBRECENI EGYETEM

Igor Deiana Diego Stefanelli
UNIVERSITÀ PER STRANIERI DI PERUGIA JOHANNES GUTENBERG UNIVERSITÄT MAINZ GERMERSHEIM

Milena Giuffrida Orsolya Száraz
UNIVERSITÀ DI CATANIA DEBRECENI EGYETEM

Lili Krisztina Katona-Kovács Carmelo Tramontana
DEBRECENI EGYETEM UNIVERSITÀ DI CATANIA

Comitato scientifico / Committee:

Andrea Carteny Dagmar Reichardt
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA 'LA SAPIENZA' LATVIJAS KULTŪRAS AKADEMĪJA

Walter Geerts Péter Sárközy
UNIVERSITEIT ANTWERPEN UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA 'LA SAPIENZA'

Vera Gheno Stefania Scaglione
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE/ACCADEMIA DELLA CRUSCA UNIVERSITÀ PER STRANIERI DI PERUGIA

Andrea Manganaro Antonio Sciacovelli
UNIVERSITÀ DI CATANIA TURUN YLIOPISTO

Gabriele Paolini Beatrice Töttössy
UNIVERSITÀ DI FIRENZE UNIVERSITÀ DI FIRENZE

Marco Pignotti Maurizio Trifone
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI

Carmine Pinto Ineke Vedder
UNIVERSITÀ DI SALERNO UNIVERSITEIT VAN AMSTERDAM

Elena Pirvu Franco Zangrilli
UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA THE CITY UNIVERSITY OF NEW YORK

Italianistica Debreceniensis is a peer-reviewed journal. It appears yearly and publishes articles and reviews in Italian and English. Articles submitted for publication in the journal should be sent by e-mail attachment (as a Word document) to one of the Editors: Paolo Orrù (paolo.orrù@arts.unideb.hu), László Pete (pete.laszlo@arts.unideb.hu).

Italianistica Debreceniensis si avvale della valutazione peer-review. Ha cadenza annuale e pubblica articoli in Italiano e Inglese. Le proposte di contributo per la pubblicazione possono essere inviate per e-mail (in un file Word) a uno dei due direttori: Paolo Orrù (paolo.orrù@arts.unideb.hu), László Pete (pete.laszlo@arts.unideb.hu).

Books for review should be sent at the following address / I libri da recensire possono essere spediti all'indirizzo: Debreceni Egyetem, Olasz Tanszék, 4032, Debrecen, Egyetem tér 1.

Italianistica Debreceniensis è la rivista ufficiale del
Dipartimento di Italianistica dell'Università di Debrecen
Sito Internet della rivista: <https://ojs.lib.unideb.hu/itde/index>

Indice

LÁSZLÓ PETE, PAOLO ORRÙ: Nota dei direttori	7
---	---

Sezione speciale per i 25 anni di Italianistica Debreceniensis

ANDREA MANGANARO: Luigi Russo: l'unità di scienza e vita	10
PÉTER SÁRKÖZY: Fortuna e traduzione delle opere letterarie italiane in Ungheria	20
ANTONIO SCIACOVELLI: Restare o partire? Sulle rappresentazioni non stereotipate di Napoli	36
ANDREA CARTENY: A favore della "grande mutilata": la pubblicistica italiana filo-ungherese e la questione transilvana nel periodo interbellico	54
GABRIELE PAOLINI: Pepe-Lamartine. Una polemica letteraria e un duello per il Risorgimento	64
MARCO PIGNOTTI: Populism: A Controversial Historiographical Category	80
ELENA PIRVU: Sul raddoppiamento clitico del complemento oggetto e del complemento oggetto indiretto in italiano e in romeno	95
MAURIZIO TRIFONE: Dizionari, sinonimia e marche d'uso	108

Articoli

BARBARA BLASKÓ: Friulani nell'industria ungherese con particolare riguardo alla città di Debrecen	124
DÁNIEL VARGA: Il ruolo dell'Italia per la realizzazione del progetto della Confederazione Danubiana del 1862	146

Friulani nell'industria ungherese con particolare riguardo alla città di Debrecen*

BARBARA BLASKÓ
Debreceni Egyetem
blasko.barbara@arts.unideb.hu

Abstract: Emigration played a significant role in the history of the north Italian Friuli for centuries. Since the Middle Age, Friulian emigration was characterized mainly by the movement of itinerant vendors (the so-called *cramârs*) to the German territories. However, the most noteworthy Friulian migration movement dates back to the fifty years preceding the First World War, when the growing labor market caused by the European industrial development required workers in enormous quantities. During these decades, the Austro-Hungarian Empire became the main destination of the movement, but the primacy of Austria was surpassed by Hungary in the years between 1892 and 1894. The mass migration in the area (occurring until the outbreak of the First World War) caused lasting changes in the Hungarian industry. The historical sources demonstrate that the presence of the Friulians was significant especially in some sectors, such as construction industry and meat processing. The Friulian companies active in the meat industry during this period had a profound effect on the diffusion and success of a new product: the salami. It should be emphasized that alongside Budapest and Szeged, home of the famous Pick salami, Debrecen also had a pivotal role in this process with its two factories of the Boschetti and Vidoni family and their migrant workers.

Keywords: Friulian emigration, meat industry, migrant workers, Debrecen, salami

1. Introduzione

L'emigrazione, che conta secoli di storia, rappresenta una delle esperienze centrali nella vita del Friuli. Basti pensare ad uno dei mestieri più antichi e caratteristici dell'emigrazione temporanea dalla montagna: i venditori ambulanti (*cramârs*) valicando i monti, emigravano verso i territori tedeschi vendendo di paese in paese tessuti, droghe e spezie.¹ Però il movimento migratorio friulano più notevole risale al cinquantennio che precede la Prima guerra mondiale, quando il crescente mercato del lavoro causato dallo sviluppo industriale europeo esigeva operai in enor-

* Supported by the ÚNKP-18-3 New National Excellence Program of the Ministry of Human Capacities.

¹ M. Davide e M. Bernardon, *L'emigrazione friulana prima e dopo l'Unità d'Italia*, Cavasso Nuovo, Ergo grafica-stampa Menini, 2011, p. 3; G. Bertuzzi e F. Fait, *Un secolo di partenze e di ritorni. A century of comings and goings*, Udine, Forum, 2010, p. 17. Si veda inoltre il volume *Cramars, Atti del convegno internazionale di studi Cramars. Emigrazione, mobilità, mestieri ambulanti dalla Carnia in Età Moderna*, a cura di G. Ferigo e A. Fornasin, Tavagnacco (Ud), Arti Grafiche Friulane, 1997.



me quantità. Le statistiche ufficiali consultabili dal 1876 registrano l'andamento della migrazione temporanea: le proporzioni salirono continuamente fino al picco storico di circa 80 mila persone nel 1899, superando a livello provinciale la media del 9% dei residenti e nei distretti montani il 13%. L'emigrazione temporanea si estendeva dalla montagna alle zone di pianura, anche gli operai dequalificati furono convogliati nei flussi verso gli Imperi Centrali.² Dunque l'emigrazione in quei decenni era cresciuta fino a diventare un fenomeno di massa e la base dell'assetto economico e sociale della regione.

L'Impero austro-ungarico fu la destinazione principale del movimento non solo a causa della vicinanza relativa, ma anche della sua veloce industrializzazione e dell'impetuosa crescita economica finanziata da un solido sistema bancario che richiedeva sempre più manodopera.³ È interessante che il primato dell'Austria come destinazione principale fu superato nel 1892-94 dall'Ungheria; dalle statistiche ferroviarie di Cosattini,⁴ infatti, sappiamo che l'8% degli emigranti scelse questa meta. Malgrado tutto ciò, fino a oggi mancano ricerche che esaminino dettagliatamente il flusso migratorio verso l'Ungheria, che fra 1867 e 1918 accettava con regolarità gli stagionali friulani impegnati in vari settori dell'industria. Nei prossimi paragrafi forniremo alcuni dati sull'emigrazione friulana verso l'Ungheria, integrandoli con informazioni inedite, in particolare riguardo alla città di Debrecen, che ha ospitato una delle più grandi imprese friulane del paese.

2. Emigranti friulani in Ungheria

Si trovano esempi di migrazione fra i due paesi già dal medioevo,⁵ tra questi vi fu anche la presenza dei friulani. È noto che almeno dal 1750 i venditori delle Valli di Natisone partivano nel periodo invernale per i Balcani e per l'Europa centro-orientale. Commerciavano immagini di santi, libri, stampe e carte decorate, prodotte dalla stamperia Remondini di Bassano del Grappa, e minuteria di alcune ditte austriache.⁶ Grazie ad un'agenzia aperta nel 1766 la merce poteva essere distribuita tra l'altro nelle città ungheresi: a Pécs, a Pest e a Pozsony. Veniva trasportata sulle strade e lungo i fiumi in tutta l'area.

² M. Ermacora, *Imprenditoria migrante. Costruttori e imprese edili friulane all'estero (1860-1915)*, in *Baumeister dal Friuli. Costruttori e impresari edili migranti nell'Ottocento e primo Novecento*, a cura di F. Merluzzi, Udine, Graphic Linea Print Factory, 2005, pp. 115-7.

³ A. Filipuzzi, *L'emigrazione dello Spilimberghese*, in *Spilimberc*, a cura di N. Cantarutti e G. Bergamini, Udine, 1984, pp. 479-500.

⁴ G. Cosattini, *L'emigrazione temporanea del Friuli*. Direzione Regionale del Lavoro, Assistenza Sociale ed Emigrazione della Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, 1903-1983 (edizione anastatica), p. 42 e pp. 126-38.

⁵ M. Jászay, *Incontri e scontri nella storia dei rapporti italo-ungheresi*, Soveria Mannelli, Rubbettino, 2003.

⁶ A. Kalc, *Emigrazione della Benecia e prospettiva storica: alcune riflessioni*, in *Guziranjë: dalla Schiavonia veneta all'Ungheria con le stampe dei Remondini*, a cura di D. Ruttar e A. Zanini, Stregna, 2009, pp. 15-47, cfr. p. 18.

Nella prima metà dell'Ottocento una delle direttrici principali verso l'Ungheria passava per Újlak (Ilok) e arrivava fino alla regione della Rutenia Subcarpatica (oggi in Ucraina). Una testimonianza del 1884 contiene già indicazioni sul commercio di altre merci e sullo stabilimento all'estero di negozi e depositi.⁷ Oltre a questi, dal Settecento alcuni friulani originari dei distretti di Tricesimo, Gemona, San Daniele del Friuli e della Carnia si stabilirono in Ungheria a lavorare latte e rivendere formaggi nelle pianure ungheresi.⁸ Nell'Ottocento altri friulani – come Domenico Savonitti da Urbignacco (frazione di Buia) insieme al padre dal 1840 al 1866 – si dedicarono all'esportazione di formaggi casalinghi friulani, di cui ebbero depositi e negozi.⁹

Abbiamo notizia, inoltre, di costruttori e imprese edili friulane¹⁰ dell'Otto e Novecento; Zanini nel suo *Friuli migrante* menziona un intero quartiere (compresa una plebania) abitato da italiani sul colle di Buda; essi erano soprattutto pittori, fabbri, calderai, muratori, scalpellini e fabbricanti di altari.¹¹ Inoltre, in base ad un'altra pubblicazione del 1902 sappiamo con più precisione le generalità di alcuni friulani che soggiornavano nella capitale ungherese.¹² Luigi di Pol da Cavasso Nuovo nel 1860 impiantò la sua ditta a Pest-Buda dedicandosi a lavori di pavimentazione ed eseguendo lavori nel palazzo Reale e in altri importanti edifici della capitale; l'attività fu impegnata anche in molti castelli, chiese e scuole di altre città in tutta l'Ungheria, tra le quali anche Debrecen. Leonardo Melocco da Lestans (frazione di Sequals), in società col fratello Pietro, fondò la ditta Fratelli Melocco nel 1904 sotto la direzione di un certo Leonardo Dozzi.¹³ Questo cantiere per lavori in cemento si occupava non solo di lavori di mosaico, per esempio nel Parlamento o nei viadotti della ferrovia elettrica, ma anche di lavori idraulici, eseguendo turbine, ponti e fognature sul Tibisco e sul Danubio. Fortunato Di Leonardo e i suoi fratelli, resiani, erano noti, invece, nel campo commerciale. La loro ditta si dedicava all'importazione di derrate alimentari italiane all'ingrosso (agrumi, frutta secca e fresca, verdura e legumi). Accanto a questi impresari le fonti parlano anche di artigiani che lavoravano accanto a Zala György – creatore del Monumento del Millennio di Budapest –, Domenico Collino da San Rocco (frazione di Forgaria),

⁷ A. Zanini, *Per la Germania e l'Ungheria. Emigrazione stagionale dalla Schiavonia veneta*, in *Guziranje: dalla Schiavonia veneta all'Ungheria*, pp. 49-105, cfr. soprattutto pp. 49-51.

⁸ M. Ermacora, *Partire e ritornare. Il movimento migratorio ad Artegnà tra Otto e Novecento*, in *Baumeister dal Friuli*, p. 23.

⁹ L. Zanini, *Friuli migrante*, Doretti, Udine, 1964, p. 284.

¹⁰ Cfr. Merluzzi, *Baumeister dal Friuli*.

¹¹ Zanini, *Friuli migrante*, cit., pp. 85-8.

¹² A. Frangini, *Italiani in Budapest. Strenna nazionale. Cenni biografici*, Weisenburg Ármín, 1902, pp. 8-34.

¹³ *Honi Ipar*, 1 novembre 1904, p. 10.

Celso Midenà da San Daniele del Friuli e Antonio Del Piero da Nimis.¹⁴ I fratelli Crozzoli di Tramonti di Sopra parteciparono, invece, alle costruzioni di numerosi edifici e ponti a Budapest.¹⁵

Le dimensioni del movimento migratorio friulano sono ben dimostrate anche dalle informazioni sulla presenza di altri impresari friulani anche fuori della capitale, come i fratelli Maion da Villamezzo (frazione di Paularo) che nel 1894 fondarono la loro azienda di arrotatura a Nagykanizsa.¹⁶ I documenti dell'epoca riportano anche il nome di Luigi Copetti di Resia, droghiere che abitava a Debrecen nel 1890;¹⁷ mentre Valentino Zambon di Cavasso Nuovo eseguiva lavori in cemento a Sátoraljaújhely dal 1899.¹⁸ Le fonti degli archivi ungheresi invece registrano salumifici fondati dai friulani e fabbriche che davano loro lavoro oltre a Budapest, anche a Debrecen, Szeged e Győr. Tali stabilimenti sono, infatti, censiti tra le 43 ditte alimentari friulane operanti nella Monarchia Austro-ungarica nelle statistiche relative al 1906 dell'Agricoltura, Industria e Commercio.¹⁹

2.1. Fondazioni delle fabbriche

Nella seconda metà dell'Ottocento uno dei mestieri peculiari degli abitanti del Friuli Collinare e dei distretti montani di Tarcento, di Gemona e di Spilimbergo era quello del *salamâr*: 400-600 uomini esperti della lavorazione della carne suina emigravano nel periodo invernale trovando lavoro per alcuni mesi nelle fabbriche austriache, ungheresi e croate.²⁰ La loro diffusione era legata all'attività dei venditori ambulanti, provenienti da Artegna, da Magnano, da Tarcento, da Forgaria e da Maniago,²¹ che vendevano già dall'inizio dell'Ottocento al Prater di Vienna salami e formaggi, fra gli altri anche i prodotti dei summenzionati salumifici. Le loro merci godevano di tale popolarità che apparvero presto anche a Pest-Buda, benché la loro presenza restasse una caratteristica del Prater. Accanto all'attività di un fab-

¹⁴ Zanini, *Friuli migrante*, p. 60.

¹⁵ J. Grossutti, *L'emigrazione nel Friuli occidentale, Guida alla Sezione museale "Lavoro ed emigrazione" di Cavasso Nuovo*, Gorizia, ERPA, 2018, pp. 115-6.

¹⁶ D. Maion, *Nagykanizsa andata e ritorno. Storia di una famiglia di imprenditori carnici in Ungheria*, «Quaderni dell'Associazione della Carnia Amici dei Musei e dell'Arte», 16-17 2011-2012, 2013, pp. 27-9.

¹⁷ In quest'anno nacque suo figlio, Aloisio. Il padrino e la madrina furono Aloisio Beltrame, commesso di negozio e Maria Copetti. Hungary, Catholic Church Records, 1636-1895 <https://familysearch.org/ark:/61903/1:1:XZGN-GRS> (ultimo accesso il 27 aprile 2019).

¹⁸ *A magyar ipar almanachja*, a cura di M. Ladányi, Budapest, 1930, p. 205; Hungary Civil Registration, 1895-1980; <https://familysearch.org/ark:/61903/3:1:33S7-9P61-9HP1?cc=1452460&wc=92SD-VZ9%3A40678101%2C50177701%2C44735902> (ultimo accesso il 5 agosto 2019).

¹⁹ Ermacora, *Imprenditoria migrante*, cit., p. 117.

²⁰ R. Vidoni, *Origini friulane di un'industria ungherese*, «Ce fastu?: bollettino ufficiale della Società filologica friulana» VIII (5-6) 1932, pp. 132-3; Cosattini, *L'emigrazione temporanea*, cit., pp. 66-7.

²¹ Zanini, *Friuli migrante*, cit., pp. 277-8.

bricante di salsicce (*botularius*), chiamato Romboldi, i documenti di un'inchiesta nel 1828²² citarono la lista dei venditori ambulanti di salame, tutti friulani, operanti nella capitale ungherese. E anche Jókai Mór, uno dei più grandi scrittori ungheresi li menziona in una delle sue opere: «... il salamuccio,²³ tenendo un sacchetto sulla spalla, andava di trotto lungo il marciapiede con il programma che conteneva solo una parola, 'kezó', che in italiano probabilmente significa formaggio». ²⁴ La loro presenza è tracciabile fino alla metà del Novecento, svolsero ancora l'attività fino agli anni '30 a Vienna, ma erano rari, similmente a Budapest: «Non c'è traccia dei salamucci itineranti italiani, i venditori ambulanti del salame, che offrivano i loro veri Veronesi, cioè il salame Veronese e i pasticci chiamati mortadelle con esclamazioni altisonanti: "Salmi! (sic!) Salamucci! Mortadella! Signori e Signore!" – comunica un articolo ungherese dagli anni '40». ²⁵

Conoscendo bene le possibilità di vendita dei salami e avendo la perizia per produrli, alcuni venditori ambulanti fondarono laboratori per fabbricare il salame, come la famiglia Fadini di Tarcento, che continuava parallelamente anche l'attività dei venditori ambulanti a Vienna. I Fadini furono menzionati in un articolo del 1865 del giornale ungherese *Fővárosi Lapok*:

Un salamaio italiano, Fadini Giovanni che vendeva il salame al Prater, da questa professione improduttiva è riuscito a raccogliere 180.000 fiorini e 21 case. È morto poco tempo fa e questa ingente eredità è rimasta a suo figlio a condizione che continuasse gli affari allo stesso modo. Fadini nonostante la sua grandissima fortuna stava ogni sera al Prater col logoro cappello a tesa larga, con un portapane di tela a fianco, con un coltello affilato e con un salame nelle mani offrendo molto umilmente le sue merci. ²⁶

Secondo le fonti, a Budapest facevano la stessa attività anche altre persone con lo stesso cognome – probabilmente dei parenti: Fadini Giacomo dal 1872 si occupava del salame e dal 1882 viene indicato dalle fonti già come industriale. ²⁷ Fadini

²² Ivi, p. 88. L'autore non identifica la fonte ritrovata.

²³ L'espressione 'salamuccio' probabilmente deriva dalla parola tedesca *Salamudsch* o *Salamutsch* (Mann) e venne usata in varie opere letterarie ungheresi e nel giornalismo come denominazione dei venditori ambulanti italiani (veronesi, friulani) di insaccati e formaggi.

²⁴ M. Jókai, *A hajdani hangos Budapest* (1900) (*La rumorosa Budapest di una volta*) <http://mek.oszk.hu/00800/00834/html/jokai25.htm>, pp. 12-23. (ultimo accesso il 5 agosto 2019).

²⁵ I. Hetényi, "Mi történt a régi Pest és Buda uccáiról?" (*Cosa è sparito dalle strade delle antiche Pest e Buda?*) «Tolnai Világlapja», novembre 1940, p. 12.

²⁶ *Fővárosi Lapok*, 7 luglio 1865, p. 582.

²⁷ Budapest Főváros Levéltára (Archivio di Budapest Capitale, da qui in poi BFL) VII. 175. 1882. 611 t. e VII. 175. 1882. 0622 t.; A Hon, 1 settembre 1872, p. 5.

Rodolfo e Carlo erano norcini,²⁸ mentre Fadini Giovanni nel 1878 è segnalato fra i fabbricatori di salame della capitale.²⁹ È nato così anche il salumifico dei Vidoni a Debrecen. Tra i membri più noti vi fu Rinaldo Vidoni, che abbozzò a grandi linee la storia della fabbricazione del salame in Ungheria, legata, secondo lui, alla fondazione delle fabbriche friulane.

Nel suo saggio intitolato *Origini friulane di un'industria ungherese*³⁰ Rinaldo Vidoni scrive di un commerciante e del suo aiutante, Giovanni Piazzoni, che nel 1854 partì verso la capitale ungherese, dove cominciò ad arrostitire le castagne portate dal Friuli, poi stabilì un piccolo laboratorio per la produzione del salame. Con la crescita della produzione nel 1875 aprì una fabbrica; finanzia poi un'impresa simile di un suo conoscente nei dintorni di Budapest, Giuseppe Meduna di Castellucchio³¹ (Treviso); la fabbrica rimase in funzione fra il 1877 e il 1899.³² Secondo le informazioni di Frangini anche Giuseppe Dozzi arrivò nella capitale su invito di suo zio, Piazzoni, nel 1873 e poi ne rilevò la fabbrica nel 1888.³³ Si conosce, però, anche il nome di un certo "barbe Nane"³⁴ di Budoia, che arrivò a Pest-Buda come muratore in quel periodo, e aprì in seguito uno stabilimento per produrre salame, nel quale lavoravano anche i fratelli Dozzi di Frisanco.³⁵ Il nome Nane deriva da Giovanni mentre *barbe* significa 'zio' in friulano; la somiglianza può non essere una coincidenza. I mestieri menzionati nelle fonti erano stagionali, non è da escludere, quindi, che potessero essere svolti in alternanza: Giovanni Piazzoni e barbe Nane, insomma, potrebbero essere la stessa persona.

Secondo i dati di *Központi Értesítő*, la rivista ufficiale del Ministero dell'Agricoltura, dell'Industria e del Commercio, Giuseppe Dozzo fece registrare la sua ditta nel 1891 a Budapest (in via Dalnok) e cambiò il suo cognome nello stesso anno in Dozzi.³⁶ Nel 1911 lavorava già con 88 operai (54 italiani) e si trasferì a Palotaújfalu, dove la fabbrica rimase in funzione fino alla fine dell'attività durante la seconda guerra mondiale.³⁷ I fratelli davano lavoro a circa 30 frisanchini fra cui

²⁸ BFL VII. 105. 1872. 198. t.; *Budapesti Czim- és Lakjegyzék VIII (Indirizzi e case di Budapest)*, a cura di A. Janszky, Budapest, Franklin Társulat, 1894, p. 518.

²⁹ BFL VII. 107. 1878. 95. t.

³⁰ Vidoni, *Origini friulane*.

³¹ BFL IV. 1411. b. 106/1895.

³² BFL VII. 174. cs. 1876. 0192. t.; *Központi Értesítő*, 30 settembre 1877, p. 2 e 23 luglio 1899, p. 1.

³³ Piazzoni morì nel 1888, quando aveva 78 anni. *Pesti Hírlap*, 3 aprile 1888, p. 7.

³⁴ *La vera storia dell'ungherese*, http://www.ilfriuli.it/articolo/Archivio/La_vera_storia_dell-quote-ungherese/29/89373 (ultimo accesso il 5 marzo 2019). Si veda anche F. Teja, *Verso le lontane terre... dell'Impero austro-ungarico. I fratelli Dozzi e il salame di Barba Nane: una storia di fortunata emigrazione*, Lito Immagine, Rodeano Alto (Ud), 2018.

³⁵ BFL VII. 193. 1911. 17 t.; Zanini, *Friuli*, cit., p. 88.

³⁶ *Központi Értesítő*, 31 dicembre 1891, p. 2215.

³⁷ *Magyar Statisztikai Közlemények. Új sorozat. A Magyar Szent Korona Országainak 1910. évi népszámlálása*, Magyar Kir. Központi Statisztikai Hivatal, Budapest, 1913, vol. I, pp. 1016-7; *Központi Értesítő*, 1 giugno, 1911, p. 1346.

Angelo e Silvano Luisa-Cont, Antonio Dreon Del Bus, Ennio e Pietro Beltrame e Rodolfo Rosa Rizzotto.³⁸ Alla metà del XX secolo troviamo Giuseppe Dozzi (figlio dell'omonimo summenzionato) alla famosa fabbrica Pick di Szeged, vi fu impegnato come uno dei grandi maestri della fabbricazione del salame e molto fece per la modernizzazione della produzione. Davide Dozzi invece fu il capo della produzione dell'altra grande fabbrica, chiamata *Herz Ármín Fiai* per 40 anni,³⁹ mentre Filippo fondò uno stabilimento a Sinaia (oggi Romania) dove, secondo la tradizione, creò il famoso salame Sibiu noto anche oggi.

Pietro Del Medico di Tarcento arrivò a Pest-Buda negli anni '40 dell'Ottocento e vi fondò uno stabilimento verso il 1850 che rimase attivo fino al 1912.⁴⁰ Poiché il proprietario non dichiarò la ditta ufficialmente, non sono a disposizione documentazioni. Ma quando suo figlio, che nacque in Ungheria, volle continuare l'attività della ditta sotto il nome *Del Medico Péter Fia* (Figlio di Pietro Del Medico) nel 1881, consegnò il suo atto di nascita alle autorità, dove veniva indicato il mestiere del padre. Qui si nota che Pietro Del Medico fu *salami confector* già nel 1860.⁴¹

Vidoni riporta, inoltre, i dati di alcune altre persone impegnate nella lavorazione del salame, tra cui Pietro Guglielmini⁴² e Luigi Molinari, entrambi attestati come friulani. Tuttavia, come si evince da altre fonti coeve, il primo (sicuramente nella capitale almeno dal 1871) era originario di Verona. Del secondo sappiamo che possedeva una fabbrica in via Füzér⁴³ dal 1891. È interessante poi che il contratto di compravendita della fabbrica di Suberka György – menzionato pure da Vidoni – a Kőbánya (oggi il X° distretto di Budapest) contenesse come condizione il mantenimento delle posizioni di alcuni operai fra i quali anche italiani: Micheluzzi Giovanni, Dal Negro e Orlando Osvaldo.⁴⁴

Accanto a Budapest sorsero altri stabilimenti simili anche in altre città ungheresi, scelte in base alla disponibilità di bestiame e alle possibilità di acquisto di materie prime. Secondo le fonti ritrovate, a Szeged il primo a occuparsi della fabbricazione del salame fu Giuseppe Orlando, che produceva insaccati già nel 1839.⁴⁵ Lo

³⁸ J. Grossutti, *Le comunità di Frisanco all'estero. Traccia per un anagrafe*, in *Commun di Frisanco*, a cura di N. Cantarutti, Frisanco-Poffabro-Casasola-Maniago, Comune di Frisanco, 1995, pp. 277-94, cit. a p. 278.

³⁹ Vidoni, *Origini friulane*, pp. 132-3.

⁴⁰ *Magyarország iparosainak és kereskedőinek czim- és lakjegyzéke*, a cura di J. Jekelfalussy, Pesti Könyvnyomda Részvénytársaság, 1892, p. 2426; I. Del Medico, *Életem. Egy mai polgár vallomása*, Fekete Sas Kiadó, Budapest, 2006, p. 7.

⁴¹ BFL VII. 2. e 267 (1882).

⁴² *Budapesti Közlöny*, 22 luglio 1871, p. 3799.

⁴³ *Központi Értesítő*, 9 aprile 1891, p. 1; BFL VII. 185. 1891. 2887 e BFL VII. 185. 1892. 1107.

⁴⁴ BFL VII. 175. 1895. 0496 t. Comprò il salumificio di Davide Redlich (Bánya tér 7.). Nel caso di Dal Negro il nome è sconosciuto o identico a quello di Orlando, cioè Osvaldo.

⁴⁵ Hungary, Catholic Church Records, 1636-1895 <https://familysearch.org/ark:/61903/1:1:XXK19-L5W> (ultimo accesso il 27 aprile 2019); MVA 3. Szeged 91.

seguì la ditta di Haris János con i fratelli gemonesi Luigi e Leonardo Brollo⁴⁶ nel 1887, poi quella di Brollo e Compagni nel 1889. Fra il 1922 e il 1927 era attivo in città un altro salumificio Del Medico, chiamata *Del Medico Jób Antal és Lóránd Gyula Szalámigyára* (Salumificio Antonio Del Medico Job e Lóránd Gyula).⁴⁷ Ma fra i salumifici friulani di Szeged il più significativo fu quello di Giovanni Forgiarini di Gemona che svolse attività del genere dal 1899 in via Maros n. 27, assieme con la sua fabbrica di ghiaccio, in funzione solo nel 1902.⁴⁸ In breve tempo, però, già nel 1905, vendette la sua ditta a Francesco Tiani e Compagni: Alfonso Crovatto viennese, Francesco Valzacchi di Wiener Neustadt, Giuseppe Pittini,⁴⁹ Luigi Isola, Giovanni Battista Madile e Francesco Patat gemonesi.⁵⁰ Dei precedenti e delle circostanze di quella che apparve come una compravendita alquanto insolita ci informa un articolo del tempo:

L'autunno scorso ha provocato grande scalpore a livello nazionale nel settore commerciale la scomparsa di Giovanni Forgiarini, proprietario del grande salumificio di Szeged, che ha lasciato qui il suo redditizio stabilimento, la sua giovane moglie, Pittoni [in realtà Pittini] Klotild, e suo figlio di due anni. Forgiarini — che non si era fatto vivo dalla sua scomparsa — si è fatto avanti inaspettatamente al consolato di Budapest e davanti ad un notaio convocato ha venduto la sua fabbrica alla ditta Tiani Francesco e Compagni, che avrebbe continuato l'attività della fabbrica di Szeged. Forgiarini ha detto di essere stato in America e a Parigi, e di aver visitato a Genova [in realtà Gemona] sua moglie, trasferita da Szeged, che gli ha perdonato la fuga. Forgiarini si è fatto avanti proprio in tempo, poiché la sua fabbrica stava per essere messa all'asta il 10 di quel mese. Ha negato tutte le informazioni riguardanti la causa della sua fuga, ma ha detto che durante il suo breve soggiorno in America ha fatto tante esperienze che sono state più preziose della fabbrica di Szeged. La sua fuga ha provocato scalpore perché era il capo di

⁴⁶ L. Marjanucz, *A szegedi zsidó burzsoázia gazdasági vállalkozásai a 19. század második felében*, «Adatok, források és tanulmányok a Nógrád megyei levéltárból. 15. Rendi társadalom-polgári társadalom 1. Társadalomtörténeti módszerek és forrástípusok», Nógrád Megyei Levéltár, Salgótarján, 1987, p. 348; *Központi Értesítő*, 4 marzo, 1888, p. 146; *Magyar Várostörténeti Atlasz 3*. Szeged, a cura di L. Blazovich, Csongrád Megyei Honismereti Egyesület, 2014, p. 92.

⁴⁷ Ivi, p. 93.

⁴⁸ Magyar Nemzeti Levéltár Csongrád Megyei Levéltára (Archivio di Provincia di Csongrád dell'Archivio Nazionale Ungherese, da qui in poi MNL CsML) IV. B. 1407. b.

⁴⁹ Padre di Pittini Klotild, suocero di Forgiarini.

⁵⁰ *Szeged és vidéke*, 4 dicembre 1904, p. 313. Secondo le informazioni ricavate dalle lettere familiari, il negozio di Tiani a Vienna fu venduto ai Vidoni in quel tempo.

una fabbrica particolarmente fiorente, ed essendo dotato di buona cultura, era considerato un modello di onestà, bontà e diligenza.⁵¹

Ma lo stabilimento passò di mano nuovamente già nel 1907 quando la famiglia Pick lo comprò e trasportò la produzione in questa nuova sede.⁵² Vale la pena menzionare che anche Davide Dozzi fu membro della società per azioni di Forgiarini che ebbe sede anche ad Erzsébetfalva.⁵³ Oltre a questo stabilimento esisteva una fabbrica Forgiarini anche a Győr, che iniziò la fabbricazione nel 1892 e alla direzione troviamo Francesco Forgiarini (gemonese), Amadio Antonio Cedaro e Tobia Vidoni, residenti di Győr.⁵⁴ Della presenza degli operai italiani a Szeged ci informa anche uno dei numeri del giornale *Szegedi Híradó* del 1864, mentre le statistiche del 1910 registrano 17 italiani che avevano una cappella propria nell'unica fabbrica esistente nella città, cioè nel salumificio Pick.⁵⁵ In relazione alla presenza italiana è rimasta anche un'altra testimonianza:

[...] nel 1967 uno dei nostri amici con sua moglie lasciò la macchina in un parcheggio a Roma. L'addetto anziano dei parcheggi, sentendo parole ungheresi, iniziò a parlare nel vernacolo di 'Szöged'.⁵⁶ Si scoprì che aveva passato tutta l'infanzia a Felsőváros,⁵⁷ essendo figlio di un salumiere.⁵⁸

Cosattini, in aggiunta alle fabbriche menzionate, tiene conto degli altri salumifici che davano lavoro a numerosi friulani: nel 1904 la ditta Redlich di Győr con 50 persone e la fabbrica Kreische e Krausmann di Budapest con 80 e 40 persone.⁵⁹ Le informazioni rispetto al 1904 sono, però, imprecise, per quanto riguarda il nome dei proprietari o delle ditte e l'indicazione dei luoghi. Riguardo ai numeri, non abbiamo dati precisi di quell'anno, ma le fonti consultate confermano i dati raccolti da Cosattini.

⁵¹ BFL VII. 217. a. 205/1905; *Budapesti Hírlap*, 6 maggio 1905, p. 10.

⁵² S. Bálint, *A disznótartás és disznótor szegedi hagyományai*, «A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve», 1972/73-1. Szeged, 1974, p. 115.

⁵³ Giovanni Forgiarini fuggì nel 1914 e si arruolò nell'esercito italiano. La sua fabbrica venne chiusa nel 1918. Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára (Archivio Statale dell'Archivio Nazionale Ungherese, da qui in poi MNL OL) K 70 1919. B. 10/32285; *Központi Értesítő*, 18 aprile 1920, p. 419.

⁵⁴ BFL VII. 217. 1905. 0205 t. és VII. 186. 1905. 0629 és 0630 t., *Központi Értesítő*, 1 marzo, 1892, p. 333.

⁵⁵ *Magyar Statisztikai Közlemények* vol. I, 1913, pp. 1010-1.

⁵⁶ Szöged è versione dialettale di Szeged.

⁵⁷ Quartiere di Szeged.

⁵⁸ Bálint, *A disznótartás*, cit., p. 115.

⁵⁹ Cosattini, *L'emigrazione temporanea*, cit., p. 61.; Sul piano di edificio della fabbrica di Forgiarini a Szeged nel 1899 si indicano il titolo 'Krausmann-Forgiarini'. MNL CsML XV. 2 c. 68. d.

Tabella 1

Nome e luogo (Versione originale)	Nome e luogo (Versione corretta)	Numero dei lavoratori
Forgiarini Giovanni, Szegedin	<i>Forgiarini János Szalámigyára</i> (Salumificio di Giovanni Forgiarini), Szeged	60
Fratelli Vidoni di Arte- gna, Debreczin e Vienna	<i>Vidoni Testvérek és Társuk</i> (Fratelli Vidoni e Co.) Debrecen (e Himberg dal 1926)	60
Job u. Burghart, Hunberg	<i>Burkart und Job</i> , Himberg	50
Dozzi, Budapest	<i>Dozzi József Szalámigyára</i> (Salumificio di Giuseppe Dozzi) Budapest	40
Dal Medico Giovanni, Budapest	<i>Del Medico Péter Fia</i> (Figlio di Pietro Del Medico), Budapest	70
Creisser Rodolfo, Budapest	Kreische Antal (Antonio Kreische), Budapest	80
Hermann Härz und Sohn, Budapest	<i>Herz Ármin Fiai</i> (Figli di Arminio Herz) Budapest	150
Grausmann u. C., Budapest	Krausman Ferenc (Francesco Krausman), Budapest	40
Rüdlich, Raab	<i>Magyar Gőz-szalámigyár</i> <i>Krausman (Ferenc) és Redlich</i> <i>(Lipót)</i> (Salumificio Ungherese, Krausman Francesco e Redlich Leopoldo), Győr ⁶⁰	50

Accanto alle ditte menzionate, il salumificio *Győri Magyar Szalámigyár* di *Halbritter és Társai* (Halbritter e Compagni Salumificio Ungherese di Győr),

⁶⁰ *Központi Értesítő*, 15 marzo 1894, p. 400.

nato dopo aver rilevato lo stabilimento di Redlich, rimase in funzione dal 1904 al 1912 e impiegava 65 operai ‘udinesi’.⁶¹

3. Friulani a Debrecen

Nella seconda metà dell’Ottocento fra le imprese importanti nell’industria della carne troviamo ditte di Debrecen che furono dirette da due famiglie friulane: i Boschetti e i Vidoni. La presenza degli italiani in città non è ben documentata, e i censimenti sono disponibili solo dal 1850 quando vennero registrate 2 persone italiane a Debrecen.⁶² I rilevamenti successivi, cioè quelli del 1870 e del 1881 non registrano gli italiani come gruppo a sé, ma fanno parte della categoria “altre nazionalità”. Però, i questionari conservati in archivio contengono informazioni utili riguardo all’attività della famiglia Boschetti e anche le statistiche industriali segnalano più dettagliatamente la presenza italiana, dando conto dei numeri dei lavoratori.

Nelle statistiche del 1891 troviamo un salumificio con 30 dipendenti a Debrecen, mentre i censimenti dello stesso anno mostrano già 16 uomini e 3 donne italiane in città.⁶³ Secondo le informazioni di Cosattini già menzionate, la fabbrica Vidoni aveva circa 60 operai nel 1904. Le statistiche sembrano confermare questo fatto, perché tengono conto di 58 persone nel 1910: 42 erano italiani, solo 3 parlavano ungherese, mentre nei ruoli direttivi solo una persona conosceva la lingua.⁶⁴ Nel 1913 lavoravano in città 51 operai italiani, nella popolazione di Debrecen furono, inoltre, registrati 61 uomini e 16 donne.⁶⁵ Dunque almeno la maggior parte della presenza italiana era legata all’attività industriale: sulla scorta delle fonti archivistiche è evidente che queste attività appartenevano alle due famiglie friulane.

Il laboratorio dei Boschetti, fondato nel 1830 a Vienna⁶⁶ non è menzionato nelle memorie della famiglia, ma al loro interno vi si trovano alcune informazioni sulle circostanze dell’arrivo e dell’attività da loro svolte a Debrecen. Maria, Andrea, Domenico, Giuseppe e Paolo Boschetti arrivarono nella città della Grande Pianura ungherese verso il 1850 da Collalto (frazione di Tarcento) insieme al secondo marito di Maria, Paolo Ceschia. Poiché la famiglia si impoverì in patria a causa di

⁶¹ F. Havas, *Győri húsos emlékek*, Győr, Palatia, 2014, pp. 191-2.

⁶² D. Dányi, *Az 1850 és 57. népszámlálás*, Központi Statisztikai Hivatal, Budapest, 1993, pp. 64-5.

⁶³ *Magyar Statisztikai Közlemények. Új évfolyam. A Magyar Korona országában az 1891. év elején végrehajtott népszámlálás eredményei*, Országos Magyar Kir. Statisztikai Hivatal, Budapest, 1893, vol. I. 56, pp. 814-5 e p. 1893; vol. II. p. 476.

⁶⁴ *Magyar Statisztikai Közlemények*, 1913., cit., vol. II. pp. 1044-5.

⁶⁵ Ivi, II. p. 70; IV, pp. 128-9. e V, p. 118.

⁶⁶ L. Zanini: *Una storia di salami e di formaggi*, «La Panarie. Rivista d’arte e di cultura della Venezia-Giulia», Anno XI (n. 61) 1934, p. 29.

una controversia dovuta alla costruzione di un tratto ferroviario che ne attraversava i terreni,⁶⁷ fu costretta a cercare una nuova vita all'estero. Scelsero Debrecen, una delle città più grandi d'Ungheria, in cui vi era già una forte tradizione nella preparazione della carne e che era famosa per l'allevamento del bestiame, soprattutto di una particolare tipologia di maiale: il *mangalica*. La famiglia Boschetti tentò la fortuna con varie attività come il commercio del grano, l'allevamento dei bachi da seta e la fabbricazione di mattoni, aveva una cava di pietre e anche un laboratorio artigianale per la fabbricazione del salame.

Secondo le fonti, Andrea Boschetti si occupava della bachicoltura⁶⁸ e della fabbricazione dei mattoni⁶⁹ e fu anche commerciante agricolo.⁷⁰ La sua fornace con 25 operai produceva 250 mila mattoni all'anno, ma la fabbricazione veniva sospesa nei mesi invernali.⁷¹ Giuseppe Boschetti aveva una cava di pietre⁷² e un opificio per la produzione del salame, da cui all'inizio realizzava 2 mila quintali di carne, ma nel 1880 arrivò già alla quota di 4 mila quintali e contava una manodopera di 20 operai.⁷³ Poiché la fabbricazione del salame avveniva solamente durante l'inverno, i lavoratori della fabbrica di mattoni potevano essere aggregati alla lavorazione dei salumi, dando una continua possibilità di lavoro agli addetti, fra questi anche ai friulani di Debrecen. Tale rotazione delle mansioni è confermata dal caso di Valentino Revelant, che, secondo il censo del 1870, fu salumiere, ma venne registrato all'anagrafe con il mestiere di fornaciaio.⁷⁴ Secondo le informazioni ricevute dalla famiglia, i Boschetti aprirono una pizzeria sulla strada principale con quattro assistenti, dando lavoro alla cassa a Teresa e Luisa Ceschia, che facevano parte della famiglia. Qui vendevano prodotti preparati dal proprio fornaio (probabilmente Angelo Fantini), vino imbottigliato importato dall'Italia, formaggi e agrumi.⁷⁵

⁶⁷ Informazioni pubblicate in base alla ricerca di Csapó Katalin, discendente della famiglia Boschetti e alle memorie di Vörös Ilona (bisnipote di Maria Boschetti).

⁶⁸ E. Szűcs, *Átmeneti üzemi formák jelentkezése Debrecen ipari életében 1848-1867 között*, «A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve» 1989-1990, Debrecen, 1992, p. 244.

⁶⁹ E. Szendiné Orvos, *A Debreceni Fazekas Ipartársulat története a levéltári források tükrében (1872-1933)*, «Hajdú-Bihar Megyei Levéltár évkönyve» 21. Debrecen, 1994. p. 207; E. Szűcs, *Debrecen ipara az abszolútizmus korában*, in *Debrecen iptarténete*, a cura di Gy. Ránki, Debrecen, 1977. pp. 50-63; E. Szűcs, *Téglagyártás Debrecenben a kapitalizmus korában*, «A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve», 1978, p. 225.

⁷⁰ *Központi Értesítő*, 14 settembre 1876, p. 592.

⁷¹ *Debrecen története 1849-1919*. vol. 3, a cura di P. Gunst, Debrecen, Csokonai, 1997, p. 242.

⁷² *Központi Értesítő*, 17 febbraio, 1895, p. 259.

⁷³ M. Mózes, *Az urbanizáció főbb jellemzői a dualizmuskori Erdélyben, a Bánátban és a Tiszántúlon*, pp. 136-156., in *Alföldi Társadalom*, vol. 2., Békéscsaba, 1991. p. 146; *Központi Értesítő*, 7 dicembre 1893, 1987; *Debrecen története*, cit., pp. 242-4.

⁷⁴ L'atto di nascita di sua figlia, Giuliana nata a Debrecen indica questo mestiere. Sua moglie fu Borcsino Erzsébet, il padrino e la madrina furono Boschetti Andrea e Marinka Sára. *Hungary, Catholic Church Records, 1636-1895* <https://familysearch.org/ark:/61903/1:1:XZGD-GMK> (ultimo accesso il 27 aprile 2019).

⁷⁵ Informazioni pubblicate in base alla ricerca di Csapó Katalin, discendente della famiglia Boschetti e alle memorie di Vörös Ilona (bisnipote di Maria Boschetti).

Secondo il censimento del 1870 numerose persone dimoravano costantemente nelle case della famiglia Boschetti. Le rilevazioni effettuate sulla popolazione fino al 31 dicembre 1869⁷⁶ contengono preziose informazioni riguardo all'attività e agli abitanti della casa al pianterreno di via Szent Anna nr. 2535. Il proprietario dell'edificio – costituito da 5 stanze, 2 cucine, 3 dispense, un capannone e una stalla – fu Andrea Boschetti. Oltre al fatto che il censimento registra la produzione del salame, contiene anche i dati degli addetti: nei moduli venne registrato non solo il nome dell'abitante, ma anche il mestiere, l'anno e il luogo di nascita. La seguente tabella mostra i nomi corretti degli abitanti friulani, conservando l'ordine originale, traducendo dall'ungherese all'italiano i nomi e i mestieri inseriti. Nella tabella, inoltre, integriamo i dati con il riferimento al nome odierno del comune di provenienza.

Tabella 2

	Nome	Impiego	Anno e luogo di nascita	Comune
1.	Boschetti Andrea	salumaio	1816, Collalto	Tarcento
2.	Boschetti Andrea	assistente salumaio	1851, Debrecen	
3.	Boschetti Domenico	maestro fornaciaio	1830, Collalto	Tarcento
4.	Boschetti Paolo	fabbro	1835, Collalto	
5.	Ceschia Pietro	assistente salumaio	1835, Magnano	Magnano in Riviera
6.	Ceschia Giovanni	commesso	1852, Magnano	Magnano in Riviera
7.	Ricci Paolo	commesso	1851, Magnano	Magnano in Riviera
8.	Anzil Luigi	commerciante studente	1853, Collalto	Tarcento
9.	Marini Pietro	assistente salumaio	1835, Collalto	
10.	Danielis Giuseppe	assistente salumaio	1850, Collalto	

⁷⁶ Magyar Nemzeti Levéltár Hajdú-Bihar Megyei Levéltára (Archivio della Provincia di Hajdú-Bihar dell'Archivio Nazionale Ungherese, da qui in poi MNL HBML) IV. B 1109/1 102.

11.	Revelant Valentino	assistente salumaio	1840, Magnano	Magnano in Riviera
12.	Palmino Lorenzo	fornaciaio collaboratore	1848, Brazzacco	Moruzzo
13.	Facchini Giuseppe	fornaciaio collaboratore	1848, Brazzacco	
14.	Sabbadini Giovanni	fornaciaio collaboratore	1849, Brazzacco	
15.	Lavia Fernando	fornaciaio collaboratore	1848, Brazzacco	
16.	Driussi Pietro	fornaciaio collaboratore	1854, Brazzacco	
17.	Driussi Cesare	fornaciaio collaboratore	1849, Brazzacco	
18.	Driussi Valentino	fornaciaio collaboratore	1838, Brazzacco	
19.	Fantini Angelo	fornaio	1820, Cividale	Cividale del Friuli

Giuseppe Boschetti abitava in via Egyháztér n. 340 con la moglie e con le figlie dove era in funzione un laboratorio per la produzione del salame. Nella casa al pianterreno accanto alla produzione e vendita del salame gestivano una mescita con un altro addetto friulano.⁷⁷

Tabella 3

	Nome	Impiego	Età e luogo di nascita	Comune
1.	Boschetti Giuseppe	maestro salamaio	35, Collalto	Tarcento
2.	Székely Amalia	casalinga	30, Debrecen	
3.	Boschetti Amalia		8, Debrecen	
4.	Boschetti Etelka		4, Debrecen	
5.	Boschetti Irma		6, Debrecen	
7.	Dreussi Valentino	cameriere domestico	15, San Daniele	San Daniele del Friuli

⁷⁷ MNL HBML IV. B 1109/1 89.

Nella conduzione degli affari familiari, ad Andrea Boschetti sarebbe dovuto succedere Giovanni Ceschia, in virtù delle sue capacità imprenditoriali e della fiducia riscossa tra gli operai della fabbrica. Ma a causa della sua morte precoce la ditta passò nelle mani di suo figlio, anch'egli di nome Andrea, che abbandonò l'attività della fabbricazione e si trasferì a Máramarossziget (oggi in Romania) con sua moglie di origine italiana, Kolda Teréz, dalla famiglia Kaderász, che fondò la prima pasticceria a Debrecen. Qui si occuparono di investimenti immobiliari.⁷⁸

Ma la vera fama degli imprenditori friulani è dovuta alla famiglia Vidoni. I tre fratelli arrivarono a Debrecen da Sornico di Artegna nella prima metà degli anni '80 dell'Ottocento. I precedenti del loro arrivo risalgono al 1800 quando il nonno di Giovanni Vidoni si occupava del mestiere ereditato dal padre, cioè della produzione e della vendita del formaggio pecorino nella pianura ungherese. È doveroso menzionare che nel suo paese nativo, ad Artegna, questo mestiere era molto comune e il soprannome degli abitanti, *pignots*, deriva dalla parola *pigne/pigna* (un utensile per preparare il burro). Seguendo l'esempio del padre, Giovanni si recava regolarmente in Ungheria e in Baviera a lavorare come fornaciaio, poi nella stagione invernale si dedicava alla vendita di bruciate.⁷⁹ Analogamente agli zii, che erano già da 30 anni a Vienna, lavorava anche lui al Prater come garzone al *Braunen Hirschen* con altri friulani. Lì vendevano i prodotti della fabbrica Boschetti di Debrecen; decisero, quindi, di avviare un'impresa simile in città, lavorando per tornare al Prater con le proprie merci. Acquistarono poi l'attività di Boschetti, ritiratosi nel frattempo dagli affari.⁸⁰ Secondo le memorie della famiglia, le signore Boschetti rimaste a Debrecen lavorarono per i Vidoni lavando i grembiuli degli operai, così da guadagnare almeno una piccola somma dopo la chiusura della loro fabbrica e dopo aver disperso il patrimonio di famiglia.⁸¹

I fratelli Vidoni fondarono la loro ditta a Gemona del Friuli con i soci Giovanni Fabbro, arteniese, e Osvaldo Moro di Treppo Carnico, ex-operaio del salumificio Andretta di Lubiana, entrambi già residenti a Debrecen nel 1886.⁸² Iniziarono la fabbricazione prima a via Cegléd in un piccolo opificio, per comprare poi il terreno

⁷⁸ Informazioni pubblicate in base alla ricerca di Csapó Katalin, discendente della famiglia Boschetti e alle memorie di Vörös Ilona (bisnipote di Maria Boschetti). Á. Kálnási, *A debreceni civis élet lexikona*, Debrecen, 2005. http://silver.drk.hu/sites/default/files/feltoltes/kiadvanyok/1_kotet.pdf (ultimo accesso il 4 marzo 2019) p. 248.; *Központi Értésítő*, 11 novembre 1876, p. 1.

⁷⁹ Castagna arrostita, caldarrosta.

⁸⁰ Cfr. Zanini, *Friuli migrante*, pp. 281-2.

⁸¹ Informazioni pubblicate in base alla ricerca di Csapó Katalin, discendente della famiglia Boschetti e alle memorie di Vörös Ilona (bisnipote di Maria Boschetti).

⁸² Archivio di Stato di Udine (da qui in poi ASU) Archivio notarile di Udine, Atti dei notai, Parte moderna, Pontotti Pietro, B. 700; MNL HBML VII. 4/d. 96 d.

fra le vie Magos (dal 1929 via Monti)⁸³ e Domb, dove costruirono la nuova fabbrica. Grazie al successo delle loro merci, la ditta diventò imperialregia fornitrice e nel 1926 fondarono un nuovo stabilimento a Himberg, sotto la direzione dei membri della famiglia stanziati a Vienna.⁸⁴

I Vidoni raccoglievano gli esperti della lavorazione attraverso un reclutamento organizzato dalla famiglia Contessi⁸⁵ di Gemona. Renato Contessi, similmente al padre e al nonno, visitava le famiglie ogni autunno per trovare le persone più adatte al lavoro nelle fabbriche ungheresi, viennesi e nell'Europa orientale. Uno degli zii (Antonio Giuseppe o Michele) lavorava nella fabbrica di Debrecen e suo padre, Tarcisio, era impiegato nella ditta dei Vidoni. Siccome il *purcitâr* ('norcino') era un mestiere frequente nei dintorni di Gemona, si trovavano sempre abbastanza candidati. Il mestiere passava di padre in figlio, gli esperti più talentuosi guadagnavano bene ed erano trattati con riguardo. Sempre più lavoratori vennero coinvolti non solo nel processo di fabbricazione ma anche negli altri settori dell'attività della ditta. Il numero dei lavoratori era naturalmente maggiore nel periodo invernale, gli operai venivano congedati ogni anno il 15 marzo, alla fine della stagione della produzione, tranne alcuni stabili (circa 15 persone).⁸⁶ Secondo alcune note coeve e il carteggio dei fratelli, i lavoratori della fabbrica ricevevano vitto, alloggio e gli attrezzi da lavoro.

Una fonte molto preziosa riguardo agli operai è il libro mastro conservato ad Artegna; esso contiene informazioni legate alle variegate attività della famiglia,⁸⁷ comprese delle note sulla fabbrica di Debrecen. Sappiamo così che più di 30 friulani, provenienti da Artegna, Buia, Gemona, Majano, Tricesimo e Udine, vi erano impiegati. Accanto ai dati fiscali, a volte si trovano i soprannomi o altre note riguardo ai legami familiari che facilitavano l'identificazione. Il libro fornisce la residenza quasi senza eccezione; le date del pagamento, inoltre, informano sulla durata del loro servizio alla fabbrica. In più di 20 casi si segnalano anche il mestiere o l'incarico: il più diffuso è «salamaio» (anche nelle forme «salamajo», «salamario»), ma si trova anche «lavorante di salami» e «lavorante e servo».

⁸³ Il colonnello Alessandro Monti allineò la sua legione italiana a Debrecen, che combatteva con i suoi militanti a fianco delle forze ungheresi nella guerra d'indipendenza ungherese del 1848-49. Nel 1929 ribattezzarono in suo omaggio la via del salumificio Vidoni. MNL HBML IV. B. 1405/b.

⁸⁴ Zanini, *Friuli migrante*, p. 283.

⁸⁵ I Contessi, seguendo le tradizioni famigliari, possiedono una macelleria a Gemona anche oggi. G. Gubiani, *Le origini friulane del salame ungherese*, ms., Gemona del Friuli, 2010, pp. 45-9.

⁸⁶ J. Bornyi, *A debreceni szalámigyártásról 1867-1948-ig*, ms., Debrecen, 30 settembre 1977, pp. 30-2.

⁸⁷ Dati ricavati dalla documentazione della proprietà della famiglia e pubblicati con il permesso di Barbara Vidoni.

Tabella 4

	Nome	Impiego	Durata	Domicilio	Comune
1.	Boezio Francesco e fratello Angelo (figli di Antonio)	salamario	(1902–22)	(Borgo) Zucco Borgo Zuch	Artegna
2.	Colaone Giovanni e fratello	salamaio Debreczen	(1907–20)	di Mont(e)	
3.	De Monte Marcello ⁸⁸	lavoro salami	(1907–13)	Artegna	
4.	Goi Giovanni	lavorante e servo a Debreczen	(1906–13)	Sornico	
5.	Goi Giuseppe	salamaio	(1913–14)	Sornico	
6.	Jacuzzi Maria		(1902)	Artegna	
7.	Menis Giovanni	salamajo	(1905–14)	Artegna	
8.	Menis Pietro e fratello Co(g)gio	salamajo	(1905–14)	Artegna	
9.	Valza(c)chi Giuseppe e (figlia) Eugenia		(1902–17) (1914–19)	Sornicco	
10.	Giacomini Luigi ⁸⁹	lavorante Debreczen	(1907)	Buja	Buja
11.	Fratelli Alessi	salamari Debreczen	(1907–8)	Colosema- no (sic!)	
12.	Piemonte Giovanni	salamaio	(1915–17)	Buja	
13.	Blasotti Pietro	salamaio	(1913–14)	Campo	Gemona del Friuli
14.	Copetti Emilio Angelo	lavorante	(1905–12)	Gemona	
15.	Copetti Francesco	salamaio	(1912–15)	Gemona	
16.	Cucchiero Luigi	salamajo	(1911–14)	Gemona Campo	

⁸⁸ Fra 1919-1940 Marcello De Monte capo operaio, cognato di Giovanni Battista Vidoni.

⁸⁹ Nella famiglia Giacomini il mestiere è tradizionale, gestiscono una macelleria a Tarcento anche oggi, dove si trovano due foto scattate nel salumificio Vidoni a Debreczen.

17.	Gubiani Leonardo	lovante (sic!) in Debreczen	(1907)	Gemona	Gemona del Friuli
18.	Lepore Giovanni Moschion	salamaio	(1913–14)	Goud	
19.	Marchetti Lorenzo	salamaio	(1913–23)	Gemona Campo	
20.	Toffano Ferdinando	lavorante sala- maio; lavorante di salami a De- breczin	(1905–14)	Gemona	
21.	Bertoldi Francesco Bertoldi Francesco	salamaio	(1913–14) (1907–13)	Beivars (Chiavris Udine) Felettano	Udine Tricesi- mo
22.	Tosolini Antonio	salamaio Debreczen	(1906–22)	Felettano	Tricesi- mo
23.	Mattioni Giuseppe	salamaio a Debreczen	(1914)	Zovello?	
24.	Calligaro Tomaso	salamaio Debreczen	(1907)	-	

In altri casi è possibile dedurre il tipo di rapporto intrattenuto con la fabbrica solo dalle note fiscali – pagamenti, fatture – in mancanza della registrazione dell'attività svolta.

Tabella 5

	Nome	Durata	Domicilio	Comune
1.	Adami Sebastiano	(1893–1911)	Artegna	Artegna
2.	De Monte Giovanni Battista	(1908–21)	Artegna	
3.	Foschia Luigi	(1912–14)	Sornico	
4.	Fratelli Giacomo e Isidoro Goi-Dreulin	(1902–20)	Sornico	
5.	Picco Giuseppe	(1907–25)	Artegna	
6.	Comoretti Domenico	(1903–22)	Buja	Buja
7.	Sava Arturo	(1906–10)	Buja	

8.	Lepore Antonio Barbin	(1898–1914)	Borgo - Gemona	Gemona del Friuli
9.	Madile Giuseppe	(1904–13)	Maniaglia	
10.	Madile Ottavio Margarit	(1916–23)	Maniaglia	
11.	Sangoi Leonardo	(1895)	Ospedaletto	
12.	Plos Giacomo	(1909–20)	Treviacco (sic!) Majano	Majano

Accanto al libro mastro anche altre fonti contengono dati degli operai della fabbrica. Grazie a queste si può completare la lista degli addetti con il nome di Guglielmo Cadoni, salumaio,⁹⁰ presente negli ultimi anni della fabbrica di Debrecen, ed è doveroso menzionare Giacomo Copetti, che lavorò nello stabilimento di Himberg.⁹¹ Grazie a ricerche locali si conosce, poi, il nome di Antonio Forgiarini, che lavorò per tutta la sua vita per i Vidoni, e di suo figlio, Antonio, che pure fu dipendente del salumificio.⁹²

Oltre alle persone menzionate è interessante accennare a un aneddoto che riguarda Giacomo Lepore, detto Pra Jacu (in italiano “don Giacomo”), addetto gemonese del Salumificio Vidoni. Lui, come tanti altri compagni, era un uomo superstizioso e dotato di una buona propensione al risparmio; era inoltre fortemente cattolico praticante e pensava che la fede un giorno avrebbe salvato la sua vita. Da giovane trovò lavoro alla fabbrica dei Vidoni e vi tornò più volte anche dopo il suo matrimonio. Gli fu assegnato il soprannome proprio a Debrecen, quando progettava di comprare un paio di scarpe di un uomo defunto poco tempo prima. Ma proprio prima dell’acquisto ricevette una lettera dalla moglie in cui gli raccontò che nei suoi sogni suo marito aveva comprato delle scarpe usate portate prima da una persona affetta da una malattia contagiosa. Dando ascolto all’avvertimento, l’uomo rinunciò all’acquisto. Da quel giorno venne soprannominato *Pra Jacu*, venne considerato pari a un prete e invitato ad ogni preghiera come surrogato del celebrante.⁹³

Conclusioni

È facile constatare che le fonti contenenti informazioni sugli stagionali friulani sono assai varie, ma mettendole insieme, ci offrono un panorama della loro attività e in parte anche dell’emigrazione friulana in Ungheria più in generale.

⁹⁰ MNL HBML IV. B. 1406/b.

⁹¹ ASU Partito Nazionale Fascista, B. 7. fasc. 44.

⁹² Ricordi di Alfonso Forgiarini, Gubiani, *Le origini*, cit., p. 48.

⁹³ La storia è stata raccontata da Boezio Rosa, nipote di Lepore Giacomo. Gubiani, *Le origini*, cit., pp. 47-8.

La migrazione di massa dell'epoca e gli emigranti arrivati continuamente in gran numero fino allo scoppio della Prima guerra mondiale promossero processi importanti che causarono cambiamenti duraturi nell'industria ungherese. Le fonti mostrano bene che questa presenza è stata significativa specialmente in alcuni settori, come in quello edile e nella lavorazione della carne. Le ditte e gli impresari menzionati dell'industria della carne ebbero una parte particolarmente importante nella diffusione e nel successo di un nuovo prodotto in Ungheria: il salame. È da sottolineare che accanto a Budapest e Szeged, città nota anche oggi per la fabbricazione degli insaccati, anche Debrecen ebbe un ruolo importante, dato che, accanto a Pick e Herz, la ditta Vidoni poté svilupparsi fino a diventare il terzo più grande salumificio d'Ungheria.

In base alle fonti emerge chiaramente come le famiglie imprenditrici abbiano avuto un ruolo importante nell'avviare e mantenere in movimento il processo migratorio friulano verso l'Ungheria. Così, le attività delle fabbriche friulane sono degne di attenzione non solo dal punto di vista della storia dell'industria, ma anche da quello della comprensione dei processi migratori. Infine, i dati raccolti contribuiscono ad allargare l'orizzonte delle conoscenze storiche sulle relazioni italo-ungheresi e aiutano a ricostruire una parte della storia locale.



Figura 1 I proprietari e i lavoratori dello stabilimento Vidoni, Debrecen (1904)⁹⁴

⁹⁴ Fonte: collezione private della famiglia Vidoni di Artegna.



Figura 2 Giuseppe Boschetti⁹⁵

⁹⁵ Fonte: Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum. (2019-10-01), disponibile su <https://hu.museum-digital.org/index.php?t=objekt&oges=34101&navlang=pt> (ultimo accesso 20 gennaio 2019).

ISSN 1219-5391
© DEBRECEN UNIVERSITY PRESS
Responsible publisher: Karácsony Gyöngyi
www.dupress.unideb.hu
Printing: Printart-Press Kft., Debrecen