

Gli arrotini della Val Resia

Una tradizione secolare che gli ha portati a viaggiare per l'Europa

Giada Bruno



Nei primi anni del Novecento dalla Val di Resia Stefano Madotto, meglio noto come *Kiakerin*, parte in cerca di lavoro armato di "krkliza", un attrezzo che serviva non solo per l'affilatura di innumerevoli utensili da taglio come forbici, coltelli, rasoi da barba, ma che fungeva pure da riparo per la notte, nel caso in cui non si potesse trovare un ricovero migliore.

Inizia così la storia di una famiglia che ha fatto del mestiere dell'arrotino la propria ragione di vita, partendo da una terra che, per la particolare posizione geografica, ha spinto gli abitanti ad escogitare lavori che permettessero di sopravvivere in una valle isolata con un solo accesso, a volte impraticabile a causa di piogge o neve, tanto da dovere spesso sopportare lunghi periodi di isolamento. Già nel '700, così, predominavano i venditori

ambulanti di pignatte, seguiti da quelli di frutta e verdura pur non mancando affatto nemmeno i piccoli artigiani come i mastellai, i tessitori, i follatori, i sarti e i vetrai che fabbricavano e vendevano prodotti locali confezionati a mano.

Questo genere d'emigrazione, praticato soprattutto d'inverno, rappresentava per Resia una vera e propria forma d'economia, che negli anni ha permesso alla popolazione locale di imparare i mestieri più svariati, tra i quali appunto quello dell'arrotino che richiedeva ingegno, esperienza, spirito d'adattamento e notevole impegno: quasi sempre così i segreti si tramandavano di padre in figlio, cosa che oggi purtroppo sta lentamente scomparendo.

Ma torniamo all'avventura di Stefano Madotto che, per amor del suo lavoro e per cercar fortuna, non ha esitato a mettersi in viaggio verso Bucarest dove già lavorava suo cugino.

È partito a piedi e, nonostante la sua giovane età (aveva 16 anni), ha lavorato anche lungo la strada trascinando con le sue sole forze tutti gli attrezzi del mestiere e tutto ciò che gli poteva essere utile.

La "krkliza", una sorta di carretto, infatti, era formata da una cassa di legno all'interno della quale vestiti e cibo venivano stivati insieme a brocche, rivetti, martelli, tenaglie e punzoni: la cassa di legno aveva anche una postazione di lavoro e conteneva pure la "mola" che girava grazie ad un pedale e a un volano.

La strada che separava Stefano dalla meta non l'ha mai fatto desistere; lungo il cammino però ha puntato verso Salonico, facendo tappa obbligata a

Skopje dove è stato accolto dalla gente e ha potuto mostrare ciò di cui era capace.

È stato poi il servizio militare a richiamarlo in Italia, ma una volta finita la ferma ha realizzato il suo sogno: ritornare in Macedonia per aprire un negozio di coltelleria e arrotino. In seguito è rientrato nuovamente in Italia, stavolta per sposare Anna Madotto, sua conterranea di Oseacco, poi però è tornato a Skopje.

Allo scoppio della prima guerra mondiale è stato richiamato alle armi, era il 1918 quando, ferito, convalescente e sfollato in Toscana ha messo in cantiere la prima figlia; due anni dopo è nata invece la secondogenita e lui ha continuato ugualmente a fare il pendolare fra la Val di Resia e Skopje. Stufa di stare da solo, tuttavia in seguito ha deciso di trasferire la famiglia stabilmente in Macedonia, dove sono nati altri quattro figli.

Ormai era conosciuto come "l'italiano", apprezzato sia per il suo lavoro che per il carattere disponibile e gioviale.

Dopo aver insegnato ai suoi tre figli e al genero macedone Nikola il mestiere, è stata una grave malattia a spegnerlo nel 1952. Per questo la moglie Anna e i figli sono rientrati in Italia dove hanno aperto ognuno attività di coltelleria e arrotino, rispettivamente a Gemona del Friuli, Vittorio Veneto e Schio. Nikola ed Albina, rimasti invece a Skopje per continuare il mestiere, molti anni dopo devono vedersela con il terremoto che ha distrutto la città e costretto la famiglia Teoharov a trovare scampo dai parenti italiani. Stabilitisi a Pordenone nel 1964, Nikola apre un'altra attività di arrotino

fuocolento

e tramanda al figlio maggiore Lasar i suoi segreti, fin dall'età di 11 anni. Lasar studia e lavora con il padre apprendendo le finenze anche dagli zii Augusto, Stefano e Antonio; si diploma all'Istituto Tecnico di Pordenone e decide poi di riprendere l'attività dei suoi famigliari perpetuando così la **tradizione** che ormai durava da più di novant'anni.

Si trasferisce così a Portogruaro, assecondando quello spirito nomade ed intraprendente che assieme al "mestiere" gli è stato lasciato in eredità; apre un negozio di coltelleria e arrotino assieme alla moglie Cristina a Portogruaro, specializzandosi nell'affilatura dell'attrezzature

professionali e approfondendo, grazie alla clientela che si è costruito, una particolare conoscenza delle esigenze tecniche dei cuochi e soprattutto degli **intagliatori**, i quali trovano in lui rara professionalità oltre che sviluppata manualità.

Stolvizza è il paese dal quale è cominciato il mestiere dell'arrotino ed è il paese che ha dato il maggior numero di praticanti, rispetto a tutti gli altri centri abitati della Val di Resia. Questi artigiani viaggiavano molto, non solo in Italia, ma anche in tutta l'Europa, spingendosi talvolta persino in Turchia, Siria, Egitto, tanto che nel tempo hanno saputo