

Vigneto Friuli

**GIOVANNI GALLAS**  
**OSTE STORICO**  
*in*  
**MEDEA**

*( da : Osteria Friulana, febbraio 1996 )*

# Medea - Civiltà Contadina

*Giovanni GALLAS, oste storico in Medea, chiude; quasi mezzo secolo di storia e tanti aneddoti, in un autentico "tempio" del buon bere.*

Leggenda vuole che i Galli avessero dato vita a Medea, ben prima che sorgesse Aquileia e che Claudio Marcello, nel 183 a. C., per ordine del Senato, venisse a scacciarli dalla vallata prealpina. Secondo altre fonti (e con beneficio di inventario) sembra che Attila in persona, dal colle di Medea, assistesse proprio all'incendio di Aquileia; certo è - e questa è storia - che i Romani vi stabilirono un proprio presidio, come documentano oggetti e suppellettili rinvenuti in tempi più recenti.

Con un po' di fantasia e buona volontà associare il nome GALLAS a quello dei GALLI non è poi tanto difficile: quanto meno c'è una base di lavoro per confermare che il personaggio di cui si parla presenta un albero genealogico profondamente radicato nel territorio, in cui la sua figura ha avuto un ruolo determinante in oltre mezzo secolo d'osservazione.

Di famiglia contadina da sempre impegnata nelle coltivazioni e negli allevamenti, Giovanni GALLAS impegnò l'anagrafe degli Uffici ex austriaci di Medea e del comonense (allora ultima propaggine dell'Impero era Cormòns, con il torrente JUDRIO a far da confine) a partire dal 1911, quando venne alla luce ereditando un'eccezionale dose di salute che, fortuna sua, lo accompagnerà per tutta la sua lunga ed intensa vita d'"oste di frontiera".

Sin da ragazzo, con il fratello TONI, si occupò della gestione della stazione di monta presso l'azienda della nobildonna NIGRIS (la nobile CIBA era impegnata a Trieste, quale "Maestra di Posta," ed aveva affidato la conduzione della proprietà proprio a Giovanni, in cui nutriva illimitata e motivata fiducia). E Giovanni ricorda ancora che, ad arrotondare le entrate, provvedeva personalmente curando e strigliando i cavalli dei titolari, riponendo le 5 lire di ricompensa in un capace salvadanaio.

Un risparmio che tornerà buono in seguito, quando verrà il momento delle grandi decisioni del 1950.

Esisteva, infatti, proprio in Medea una trattoria storica, curata allora dalla proprietaria, NINA STACUL e, prima ancora, dal di lei padre SEBA-



Il Cav. Gallas con il Duca Emilio I°

STIANO il quale, impresario edile, seppe tirar su bene i muri e la famiglia, arricchita (il ruolo della moglie VIRGINIA SARTORI, di MARIANO del Friuli, appare innegabile nella fattispecie) da ben 12 figli, sei maschi e sei femmine!

In un documento di compravendita stipulato a Cormòns davanti all'I.R. Notaio ANTONIO de ZUCCO e datato 5 gennaio 1908, si legge che "Alessandro e Riccardo STACUL, figli di Sebastiano, acquistano dal Conte CARLO ZAMAGNA le particelle tavolari 229 e 317 per il prezzo di 13.600 corone austriache; esse comprendevano una stalla sita sulla "via principale" (dove BASTIAN trasferì l'esercizio e dove esso è tuttora), una stalla con vasto cortile ed una seconda casa, più interna, con stalla, corte ed orto".

Corti poi trasformate in giardino comunicante tra le due case e che oggi è un magnifico parco di oltre 1.000 metri quadrati, entro il quale troneggiano superbe magnolie, cedri giganti, palmizi ed essenze ornamentali, con rosai di ogni tipo e colore a far da cornice ad aiuole tenute a regola d'arte proprio da Giovanni GALLAS.

Come ricorda in una sua preziosa ricerca storica quel grande scrittore e maestro di friulanità che risponde al nome di VICO BRESSAN, "all'inizio del secolo il vino non godeva la predilezione d'oggiorno e, tantomeno, era curato con la religiosità e la competenza che attualmente si riconosce a vignaioli, osti ed enologi. Allora andavano per la maggiore il

MISTRÀ, la SGNAPPE, l'ASSINZ ed altri distillati forti ed aromatici, che non raramente i clienti barattavano con le uova".

La trattoria lavorava discretamente, vuoi per la gentilezza delle due sorelle, vuoi perchè Medea, oltre ad essere un paese agricolo, vantava una cava di calce ed una fabbrica di mattoni, che garantivano faticosa ma almeno sicura e duratura occupazione.

Nel 1909, all'età di 57 anni, muore SEBASTIANO e la licenza viene intestata alla figlia NINA; alle ore 13 del 24 maggio 1915 entrano in Medea, in bicicletta, i primi bersaglieri. E' la guerra!

Sul colle viene costruito un osservatorio militare, dove spesso salirà il Re; l'anno seguente (16 gennaio 1916) Medea subirà un violento bombardamento, ed altri a seguire, devastanti. Durante la ritirata di CAPORETTO tutto il paese sarà fatto evacuare ed il locale della signorina NINA rimarrà chiuso fino alla fine delle ostilità, comunque rimanendo intatto (e lo fu anche durante la seconda guerra mondiale).

Ma se lo stabile non subì alcun danno materiale, economicamente lo subiranno gli STACUL, che prima della guerra erano annoverati fra i benestanti del paese. Basti pensare che ALESSANDRO era direttore di Banca a Cervignano del Friuli, RICCARDO aveva continuato l'attività paterna (fu impegnato, tra l'altro, nella costruzione della ferrovia di Sarajevo), GIUSEPPE era ingegnere al Comune di Gorizia e GAETANO, pure impresario, era emigrato in America.

Negli anni Venti il vino veniva consumato più nelle cantine dei contadini che nei locali pubblici. Erano i tempi della crema marsala, dei vermouth, dei bicchierini di liquori e rosolio, delle pastecreme e dei biscotti.

Ed infatti l'esercizio della NINA prese un indirizzo di BAR/ TRATTORIA e divenne presto rinomato per i biscotti al forno che vi si producevano, con esclusiva e segreta ricetta (che, dopo la NINA, venne gelosamente custodita dalla nipote GISELLA).

Dopo la prima guerra Medea stentò a riprendersi economicamente tant'è vero che tra il 1924 ed il 1927, dei 1550 abitanti che allora contava, ben 350 emigrarono in cerca di lavoro; il comune allora venne inglobato





*Medea, dicembre 1995*



*Medea, dicembre 1995*

in quello di Cormòns, riprendendosi "l'indipendenza" appena nel 1955.

Durante l'"era fascista" il locale era soprannominato "CASA DEL FASCIO" ovvero "CAFÈ DAI SIORS", perchè era frequentato dai migliori benestanti del paese che qui si incontravano a discutere di politica e giocare a carte mentre gli altri, quelli del popolo, se entravano venivano squadriati da capo a piedi a confermare, per essi, il basso indice di gradimento da parte dei "SORE-STANTS".

Risparmia oggi, risparmia domani, come dicevamo il nostro GIOVANIN GALLAS trovò la forza economica per rilanciare la storica osteria; correva l'anno 1950 e, dopo un solo anno di rodaggio, avveniva il pieno rilancio di quella che, *fino al 31 dicembre 1995*, sarebbe diventato un punto di riferimento privilegiato per il mondo agricolo ed imprenditoriale dell'agro comonese gradiscano e del palmarino.

Un'osteria sobria e pulitissima, in cui c'era l'atmosfera giusta per dedicarsi al ricordo o fare buoni affari, trattare o semplicemente commentare, davanti a un buon bicchier di vino che puntualmente GIOVANIN sapeva creare nella sua cantinetta riservata, con "tagli" mirati in odore d'enologia francese cui concorrevano le migliori produzioni del COLLIO e dell'ISONZO, selezionate dal "nostro" dopo attente verifiche, nella vigna come nella cantina.

Legato alle proprie radici contadine ma naturalmente predisposto tanto ad apprendere nozioni di livello superiore quanto a divulgarle, GALLAS mantenne sempre contatti puntuali con le CATTEDRE AMBULANTI prima e con gli UFFICI AGRARI in seguito, quale esperto in seno a varie Commissioni ma soprattutto quale "maestro" di tanti giovani agricoltori e prezioso consigliere anche di professionisti del mondo agricolo e vitivinicolo in particolare, con cui amava rinchiusersi nella propria cantinetta per aprirsi in tanti piccoli segreti che egli sapeva riservare solo ai più meritevoli.

Curiosamente rassomigliante, per un paio di baffetti corvini d'"hitleriana memoria", al più triste personaggio tedesco, animò certamente la curiosità di tanti turisti che da Vienna o Monaco di Baviera, puntando a Grado, un'occhiata in prima persona volevano proprio darla, deviando di qualche chilometro; e ci fu qualcuno che, deferentemente salutandolo a braccio teso, come s'usava in altri luoghi e momenti, stentava alquanto a convincersi che il proprio interlo-



cutore non fosse proprio quello a suo tempo odiato e idolatrato, e soprattutto che avesse imparato a parlare così bene la lingua FRIULANA!

### **31 Dicembre '95: IL CAV. GALLAS CHIUDE UN'EPOCA**

Di questo ed altro ancora si è parlato a lungo, recentemente, quando Giovanni GALLAS ha manifestato la propria volontà di chiudere un ciclo importante della vita propria e della storia di Medea.

Ne ha parlato con il Presidente della Camera di Commercio di Gorizia, Enzo BEVILACQUA, che ha voluto consegnargli personalmente un riconoscimento per il suo prezioso

lavoro di decenni; ne ha parlato anche con il DUCA EMILIO I°, al secolo Emilio DEL GOBBO, Guida carismatica del DUCATO DEI VINI FRIULANI ma già vicino a GALLAS da quasi 20 anni, prima quale ASSESSORE REGIONALE all'AGRICOLTURA e poi quale presidente dell'E.R.S.A.

Con loro, per dovere istituzionale ma anche per un lungo vincolo di amicizia, il Sindaco di MEDEA, RENATO CISILIN, insieme a vari appartenenti al DUCATO, tecnici e viticoltori con cui GALLAS ha vissuto gli anni migliori in una parentesi di civiltà contadina affinatasi nel tempo e con le esperienze e sicuramente degna di menzione.

**Claudio Fabbro**





*Giovanni Gallas ed Emilio Del Gobbo, dicembre 1995*



*Medea , dicembre 1995*



*Medea, Giovanni e Milio , dicembre 1995*



*Giovanni Gallas e Ugo Cucit, Medea 1995*





*Giovanni Gallas e Livio Brumat, Cormòns, marzo 1996*



*Cantina Mario Bastiani , marzo 1996*





*Giovanni con il farmacista Armando Stacul , cantina M.,Bastiani, marzo 1996*



*Giovanni Gallas Nobile del Ducato dei Vini Friulani, Villa Manin, giugno 1996*



*Alla Colombara di Aquileia , giugno 1996*



*Alla Colombara di Aquileia , giugno 1996*

[claudiofabbro@tin.it](mailto:claudiofabbro@tin.it)

11.01.2009