

Potter



ECOMUSEO
DELLE ACQUE
DEL GEMONÈSE



Comune di Artegna



CON IL CONTRIBUTO DI



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

SALAMÂRS CENCE CONFINS

Fratelli Vidoni e compagni
produttori di salame in Ungheria

IN ESPOSIZIONE DAL 1 AL 23 OTTOBRE

CASTELLO SAVORGNAN DI ARTEGNA

Sabato, domenica e festivi 10 - 12:30 | 15 - 18:30

Salamârs cence confins

Fratelli Vidoni e compagni produttori di salame in Ungheria

Barbara Blaskó



ECOMUSEO
DELLE ACQUE
DEL GEMONESE



COMUNE DI ARTEGNA



CASTELLO
SAVORGNAN
DI ARTEGNA



DEBRECENI
EGYETEM



MKVM
MACYAR KERESKEDELMI ÉS
VENDÉGLÁTÓIPARI MÚZEUM



Mostra realizzata nell'ambito del progetto ecomuseale "Cence confins/Senza confini" finanziato dalla Regione Friuli Venezia Giulia per la valorizzazione e la conoscenza del patrimonio immateriale storico ed etnografico della regione e delle aree contermini (L.R. 16/2014 art. 27 quater - Bando 2021)

A kiállítás a "Cence confins/Senza confini" című ökomúzeumi projekt keretében került megvalósításra Friuli Venezia-Giulia régió támogatásával, a régió és a környező területek történelmi és néprajzi immateriális örökségének megismertetése és valorizációja céljából (L.R. 16/2014 art.27 quater - Bando 2021)

The exhibition is part of the "Cence confins/Senza confini" ecomuseology project, funded by the Friuli Venezia Giulia Region for the knowledge and appreciation of the immaterial historical and ethnographic heritage of the region and neighbouring areas (L.R. 16/2014 art.27 quater - Bando 2021)



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Introduzione

Le iniziative che l'Ecomuseo delle Acque dedica ai *salamàrs* artenesi trasferitisi in terra di Ungheria, rientrano nel progetto “Cence Confins/Senza Confini”, che ha l’obiettivo di far conoscere i luoghi più significativi del Gemonese attraverso il cibo. I comuni di Artegna, Buja, Gemona del Friuli e Osoppo che hanno aderito al progetto, vengono coinvolti nella valorizzazione delle peculiarità storico etnografiche legate alla gastronomia, facendo leva sulle contaminazioni e sul trasferimento delle capacità artigiane di cui le comunità locali hanno fatto uso nel corso degli spostamenti tra i confini. Oltre alle mostre e agli allestimenti, sono in programma momenti di approfondimento con ricercatori ed esperti sul tema. Verranno pure promossi incontri dedicati alla degustazione dei prodotti e organizzate visite presso le aziende che ancora oggi propongono i piatti tradizionali del territorio.

A kezdeményezés, melyet az Ecomuseo delle Acque a Magyarországra kivándorolt artegnai szalámikészítők bemutatásának szentel, a “Cence confins/Senza Confini” megnevezésű projekt része, melynek célja, hogy a helyi ételeken keresztül mutasson be Gemona környéki helyszíneket. A projekthez Artegna, Buja, Gemona del Friuli és Osoppo csatlakozott, részt vállalva a gasztronómiahöz köthető történelmi-néprajzi sajátosságok valorizációjában, a kézműipari szaktudás elsajátítását és átadását hasznosítva, amelyet a helyi közösségek határokat átszelő migrációjuk során alkalmaztak. A kiállításokon és tárlatokon túl, kutatók és a téma szakértőinek előadásai kínálnak lehetőséget a további ismeretszerzésre. Ezen kívül termékbemutatóval egybekötött kóstolókra és szervezett látogatásokra is sor kerül a helyi tradicionális ételeket mind a mai napig előállító cégeknél.

The initiatives of the Ecomuseo delle Acque about the Friulian *salamàrs* (salami makers) who migrated from Artegna to Hungary are part of the “Cence Confins/Senza Confini” project, which aims to make the most significant places in the Gemona area known through food. The municipalities of Artegna, Buja, Gemona del Friuli and Osoppo joined the project and are involved in the appreciation of historical and ethnographic specificities that are linked to cookery skills, leveraging on the blendings and the conveyance of artisan skills used by local communities when moving across borders. Beside the exhibitions and installations, in-depth discussions with researchers and experts on the subject are planned. Gatherings dedicated to the tasting of products will also be promoted and visits to companies that still offer traditional local products will be organized.



Personaggi vienesi: venditori italiani di salumi e formaggi e di minuterie in gesso,
1825 circa.

Jellegzetes bécsi figurák, köztük a szalámi- és sajtárus, valamint a gipszfigura-árus olaszok
1825 körül.

Characters of Vienna: Italian sellers of salami, cheese and trinkets, around 1825.

*fonte/forrás/source: Museo di Vienna, Collezione Online, Austria/Bécsi Múzeum Online Gyűjtemény,
Ausztria/Vienna Museum, Online Collection, Austria*

Emigrazione friulana in Ungheria

*“Polenta buona, formaggio del migliore, acqua più buona della birra!
Andiamo ragazzo a lavorare nelle fornaci dell’Ungheria!”*

Il fenomeno migratorio ha avuto per secoli un ruolo molto importante nella vita economica e sociale dei territori del Friuli. La sua forma più caratteristica e antica è quella dei migranti stagionali che commerciavano dalla Carnia, i *cramárs*, attraversando le Alpi già nel XIII secolo, soprattutto d’inverno, per vendere in terre lontane spezie, tessuti e altri prodotti.

Similmente a questi ambulanti, gli emigranti dal Friuli svolsero poi attività di commercio e artigianato a Vienna, in Ungheria e altrove nei territori dell’Impero Asburgico. I tratti più caratteristici di questa migrazione furono la stagionalità e la specializzazione distinta per località di provenienza.

Dalla metà del Settecento, nel periodo invernale, partirono per i Balcani e per l’Europa centro-orientale i venditori ambulanti delle Valli del Natisone, che commerciavano immagini di santi, libri e stampe molto richieste in Ungheria. Sempre nel XVIII secolo alcuni friulani provenienti dal Friuli collinare e dalla Carnia si stabilirono nell’Impero per lavorare il latte e vendere formaggi nelle pianure ungheresi. Più tardi molti emigranti furono impiegati stagionalmente nelle fabbriche di mattoni, mentre altri trovarono occupazione nel Regno d’Ungheria in diversi settori. Una simile attività di carattere stagionale riguardò anche salumi e norcini (*salamárs*).

È interessante segnalare che la lingua ungherese ricorda con il nome *bális* [ba:lif] o *bálizs* [ba:liʒ] “i mercanti ambulanti che venivano, soprattutto dall’Istria, con le loro minute cianfrusaglie portate a spalla”, “i venditori porta a porta italiani che andavano di villaggio in villaggio portando sulle spalle la loro merce in un armadio”, e anche “i casari friulani e carantani, che d'estate acquisivano i diritti della mungitura delle pecore della pianura, e d'inverno si impiegavano a fare salami”.

Nei cinquant’anni precedenti la Prima guerra mondiale l’emigrazione divenne un fenomeno di massa in Friuli, infatti la crescita dell’economia europea nel campo dell’industria, dell’agricoltura e delle infrastrutture richiedeva forza lavoro in quantità sempre maggiore. In quegli anni una delle direzioni principali della migrazione fu l’Impero Asburgico; dopo l’unificazione dell’Italia e con l’annessione del Friuli ad essa nel 1866 la maggior parte dei lavoratori scelse ancora questa meta, e tra il 1892 e il 1894 fu il Regno d’Ungheria ad accoglierne di più.

Lodovico Zanini nel volume *Friuli migrante*, edito nel 1964 dall'Ente Friuli nel Mondo, menziona un intero quartiere abitato da italiani sul colle di Buda, tra cui si contavano pittori, fabbri, calderai, muratori, scalpellini e costruttori di altari. Conosciamo inoltre con precisione le generalità di alcuni imprenditori friulani che soggiornavano a Budapest e abbiamo informazioni sulla presenza di altri impresari friulani anche fuori dalla capitale ungherese.

La capitale dell'Impero, Vienna, nel XIX secolo accoglieva masse di persone delle più svariate nazionalità. Artigiani ambulanti e commercianti porta a porta mantenevano la loro forma di commercio andando per le strade e richiamando l'attenzione sui loro prodotti e servizi con grida caratteristiche. Gli italiani noti come *salamudschi* o *salamutschimann* vendevano salami e formaggi al Prater, dove la stagione cominciava con la prima domenica di maggio. In quel giorno comparivano i venditori ambulanti, in camicia inamidata e cappotto nero, per offrire a chi vi arrivava le loro ghiottonerie costituite da specialità di formaggi e insaccati. A metà del secolo i "salamucci" non si limitavano a vendere all'aperto, ma offrivano i loro prodotti pure nelle birrerie e nelle caffetterie. Queste figure godettero di tale popolarità che fecero comparsa in poco tempo anche in altre città, arrivando fino alla capitale ungherese Pest-Buda.

Friuli bevándorlók Magyarországon

*“Jó puliszka, kiváló sajt, finomabb víz a sörnél!
Menjünk, legény, dolgozzunk a magyar tégláégetőknél!”*

Az emigráció évszázadokon át fontos szerepet töltött be Friuli társadalmi és gazdasági életében. Egyik legrégebbi és legkarakterisztikusabb formája a carniai vándorkereskedők (*cramárs*) szezonális jellegű emigrációja volt, aik az Alpokon átkelve textilekkel, fűszerekkel és különféle kisebb árucikkekkel kereskedtek messzi vidékeken, már a XIII. századtól fogva.

Ezekhez a vándorkereskedőkhöz hasonlóan, a Friuliból később kivándorlók is végeztek kereskedelmi és kisipari jellegű tevékenységeket Bécsben, Magyarországon és a Habsburg Birodalom más területein. Az emigráció legfontosabb jellemzője itt is a szezonálitás, továbbá a származási hely szerinti specializálódás volt.

Az 1750-es évektől kezdve indultak a Balkán és Kelet-Közép-Európa felé a Natisone völgyének vándorkereskedői, akik könyveket, szentképeket és más kisnyomtatványokat árultak, melyekre a Magyar Királyságban is igény mutatkozott. Szintén a 18. századból ismertek a magyar Alföldön megtelkedő, tejfeldolgozással és sajtkészítéssel foglalkozó kivándorlók, akik Friuli dombvidékéről és Carniából származtak. Számos szezonális munkást foglalkoztattak továbbá a téglagyárak is, míg mások az ipar egyéb területein helyezkedtek el. A hentesek, illetve szalamikészítők szintén szezonális munkásokként voltak jelen a Magyar Királyság területén.

Érdekesség, hogy a „vándorló, hátas kalmárokat, kik jobbára Istriából jönnek holmi aprólékos áruikkal”, a házaló olasz „ki áruit a hátán egy szekrényben hordva faluról falura jár”, illetve „a sajtcsináló olaszokat és karantánokat, kik nyáron haszonbérbe veszik ki a pusztai birkák fejését, télen pedig szalamit készítenek” a magyar nyelv a ’bális’ vagy ’bályz’ szóval jelölte.

Az I. világháborút megelőző öt évtized során az kivándorlás tömegessé vált Friuliban, ami annak is köszönhető, hogy az Európa más területein zajló gazdasági fejlődés egyre nagyobb munkaerőt igényelt az ipar, a mezőgazdaság és az infrastruktúra területén egyaránt. Ezekben az években az Osztrák-Magyar Monarchia vált a kivándorlás elsődleges célpontjává. Az olasz egység létrejötte és Friuli 1866-os annektálása után az emigránsok legnagyobb része ezt az úticélt választotta, 1892 és 1894 között pedig a Magyar Királyság területe élvezett elsőséget.

Lodovico Zanini *Friuli migrante* című művében egy egész olaszok által lakott negyedet említi Budán, ahol itáliai festők, kovácsok, kőművesek, kőfaragók és oltárkészítő mesterek élték.

Ezen kívül a fővárosban tevékenykedő számos friuli vállalkozó és vidéki iparos is név szerint ismert.

A Monarchia fővárosa, Bécs, a 19. századtól kezdve a legkülönbözőbb nemzetiségeket fogadta be. Vándorárusok és házaló kereskedők kínálták portékáikat a város utcáin, jellegzetes kiáltásokkal hívva fel a figyelmet áruikra, szolgáltatásaikra. A *Salamudschi*, illetve *Salamutschimann* néven ismert olaszok sajtot és szalámit árultak a Práterben, ahol a szezon május első vasárnapján kezdődött. Ekkor jelentek meg a fekete zakót és keményített fehér inget viselő olasz szalámiárusok, hogy áruikkal kínálják a parkba érkezőket. A XIX. század közepére a salamucciós nem korlátozódtak többé a szabadtéri árusításra, már sörözökben és kávézókban is értékesítettek. Tevékenységük olyan nagy népszerűségnek örvendett, hogy hamarosan más városok felé is terjeszkedhettek, eljutva egészen a magyar fővárosig.

Friulian emigration to Hungary

*“Good polenta, better cheese, better water than beer!
Let's go, boy, working in the Hungarian kilns!”*

For centuries emigration has been a central experience in the life of the north-eastern Italian territory of Friuli. The oldest and most characteristic form of temporary migration departing from the mountains of the region was the one of the *cramárs* (peddlers) of the Carnic Alps. In the winter period they crossed the Alps and journeyed from country to country as early as the 13th century to sell fabrics, medicines and spices.

Similarly to these street vendors, later the emigrants from Friuli carried out trade and craft activities in Vienna, in the Kingdom of Hungary and elsewhere in the territories of the Habsburg Empire. One of the most characteristic features of this migration was the seasonality and the distinct specialization by place of origin.

At least from 1750, the chapmen from the valley of Natisone left for the Balkans and for the Eastern European territories in the winter to trade images of saints, books, prints, and decorated papers produced by the Remondini printing house of Bassano del Grappa in Veneto, besides other small articles from some Austrian businesses who were trading with the Kingdom of Hungary. Then, also from the 18th century, some Friulians coming mostly from Friuli hills and mountains settled there to process milk and deal in cheeses in the Hungarian plain. Later, many emigrants were employed seasonally in brickworks, while others found employment in various sectors of the Kingdom. A seasonal activity can also be observed in butchers (*salamárs*).

The impact of these immigrants is revealed also in the Hungarian language: Hungarians used to call the Italian peddlers *bális* [ba:lif], or *bálizs* [ba:liʒ] “the itinerant merchants who come primarily from Istria with their minute articles on the shoulders”, “who walk from village to village carrying their merchandise in a closet” and also “the Italian and Carantanian cheese-makers who lease sheep from the *puszta* for milking in the summer and make salami in the wintertime”.

In the fifty years preceding World War I, emigration became a mass phenomenon in Friuli as the growth of the European economy in the fields of industry, agriculture and infrastructure required an ever increasing amount of workforce. In those years the main destination of emigration was the Habsburg Empire, and after the annexation of Friuli to unified Italy in 1866

most of the workers still chose this destination, while between 1892 and 1894 it was the Kingdom of Hungary to welcome the most.

Lodovico Zanini in his book *Friuli migrante*, published by Ente Friuli nel Mondo in 1964, mentions an entire district inhabited by Italians on the hill of Buda. Most of them were painters, blacksmiths, tinkers or coppersmiths, bricklayers, stonemasons, stonecutters and altar makers. Other sources reveal other Friulians who were staying in Budapest, and we know of the presence of other entrepreneurs outside the Hungarian capital.

The capital of the Empire, Vienna, welcomed masses of crowds of many different nationalities in the 19th century. Peddlers sold their wares attracting attention with characteristic shouts. The Italians known as *Salamudschi* or *Salamutschimann* sold salami and cheeses in the Prater, where the season began on the first Sunday of May. On that day, street vendors would appear, in starched shirts and black coats, to offer their delicacies of cheese and salami specialities to those who arrived. By mid-century, the *salamuccis'* (salami sellers') activities were no longer limited to open-air sales, but they offered their products in breweries and cafés. These figures enjoyed such popularity that they also appeared in other cities, reaching as far as the Hungarian capital, Pest-Buda.

Pubblicità della ditta Vidoni del 1928.

Vidoni reklámplakát 1928-ból.

Advertising of the Vidoni company in 1928.

fonte/forrás/source: Biblioteca Nazionale Széchényi, Collezione Manifesti e Stampe, Ungheria/Országos Széchényi Könyvtár Plakát- és Kisnyomtatványtár/Széchényi National Library, Collection of Posters and Prints, Hungary



Gruppo di operai al lavoro per la massicciata e la ferrovia, Regno d'Ungheria, 1890.

Vasútépítésen dolgozó munkások csoportképe, Magyarország, 1890.

Workers of the railway, Kingdom of Hungary, 1890.

fonte/forrás/source: Ente Friuli nel Mondo/Ente Friuli nel Mondo, Olaszország/Ente Friuli nel Mondo, Italy (<https://www.friulinelmondo.com/>)



Scalpellini di Dardago impegnati nella costruzione di una chiesa, Regno d'Ungheria, 1903.
Dardagói köfaragók egy templom építkezésénél, Magyarország, 1903.

Stone masons from Dardago at a church construction, Kingdom of Hungary, 1903.

fonte/forrás/source: Ente Friuli nel Mondo/Ente Friuli nel Mondo, Olaszország/Ente Friuli nel Mondo, Italy (<https://www.friulinelmondo.com/>)



Giacomo Pradolin (il primo da sinistra) e Pietro Peccol, entrambi nativi di Tramonti di Sopra, con un gruppo di corregionali impegnati nella costruzione di un ponte, Regno d'Ungheria, 1906.

Giacomo Pradolin (balról az első) és Pietro Peccol tramonti di soprai lakosok honfitársaikkal egy hídépítésen, Magyar Királyság, 1906.

Giacomo Pradolin (first from the left) and Pietro Peccol from Tramonti di Sopra with fellow Friulians employed in a bridge construction, Kingdom of Hungary, 1906.

fonte/forrás/source: Ente Friuli nel Mondo/Ente Friuli nel Mondo, Olaszország/Ente Friuli nel Mondo, Italy (<https://www.friulinelmondo.com/>)



Gruppo in posa davanti a una fabbrica di mattoni ungherese nel 1912. Nel gruppo si riconoscono Silvio Zucchiatti e la figlia Maria, originari di Majano.

Csoportható egy magyar téglagyár előtt 1912-ben. A képen látható Silvio Zucchiatti és lánya Maria, majanói lakosok.

A group of workers in front of a Hungarian brick factory in 1912. Among them Silvio Zucchiatti and his daughter Maria, from Majano.

fonte/forrás/source: *Ente Friuli nel Mondo*/Ente Friuli nel Mondo, Olaszország/Ente Friuli nel Mondo, Italy (<https://www.friulinelmondo.com/>)



Ritratto della famiglia Lenarduzzi in posa. Temesvár, Regno d'Ungheria (oggi Timișoara, Romania), 1910. Da sinistra Sante, Rosina, Filomena, Esterina, il padre Giuseppe, Vincenza e Angelo.

A Lenarduzzi család portréja. Temesvár, 1910. Balról jobbra Sante, Rosina, Filomena, Esterina, az apa, Giuseppe, Vincenza és Angelo.

The Lenarduzzi family. Temesvár, Kingdom of Hungary (today Timișoara, Romania), 1910. From left to right: Sante, Rosina, Filomena, Esterina, the father Giuseppe, Vincenza and Angelo.

fonte/forrás/source: Ente Regionale Patrimonio Culturale Friuli Venezia Giulia, Catalogo dei Beni Culturali/Friuli Venezia Giulia Kulturális Örökségének Megyei Szervezete, Kulturális Javak Katalógusa, Olaszország/Regional Organization for the Cultural Heritage of Friuli Venezia Giulia, Catalogue of Cultural Assets, Italy (<http://www.ipac.regione.fvg.it>)



Giovanni Lenarduzzi con la famiglia a Kolozsvár nel 1908.

Giovanni Lenarduzzi és családja Kolozsvárott, 1908-ban.

Giovanni Lenarduzzi and his family in Kolozsvár, 1908.

fonte/forrás/source: Ente Regionale Patrimonio Culturale Friuli Venezia Giulia, Catalogo dei Beni Culturali/Friuli Venezia Giulia Kulturális Örökségének Megyei Szervezete, Kulturális Javak Katalógusa, Olaszország/Regional Organization for the Cultural Heritage of Friuli Venezia Giulia, Catalogue of Cultural Assets, Italy (<http://www.ipac.regione.fvg.it>)



Valentino Zambon nella sede della sua ditta a Sátoraljaújhely, Regno d'Ungheria.

Valentino Zambon sátoraljaújhelyi telephelyén.

Valentino Zambon at his premises in Sátoraljaújhely, Kingdom of Hungary.

fonte/forrás/source: Archivio di Lenár Györgyné Zambon Anicéta, Sátoraljaújhely, Ungheria/Képek
Lenár Györgyné Zambon Anicéta, sátoraljaújhelyi lakos archívumából/Lenár Györgyné Zambon
Anicéta's archive, Sátoraljaújhely, Hungary



Giovanni Battista Crozzoli (1898). Assieme alla moglie Lucia Facchini era emigrato nel Regno d'Ungheria da Tramonti di Sopra. Dal 1880 diresse con i figli un'impresa di costruzioni che impiegava 600 operai. Dei suoi figli (Giovanni, Giuseppe e Antonio) Giuseppe "Beppone" continuò l'attività a Budapest.

Giovanni Battista Crozzoli (1898). Fiai közül (Giovanni, Giuseppe és Antonio) Giuseppe "Beppone" folytatta a tevékenységét Budapesten. Feleségével, Lucia Facchinnal együtt Tramonti di Soprából vándoroltak ki a Magyar Királyságba. 1880-tól kezdve fiaikkal együtt 600 munkást számláló építési vállalkozást vezettek.

Giovanni Battista Crozzoli (1898). Together with his wife Lucia Facchini he went to the Kingdom of Hungary from Tramonti di Sopra. From 1880 together with his sons he headed a building company that hired 600 workers. Among his sons (Giovanni, Giuseppe e Antonio) Giuseppe "Beppone" kept their business in Budapest.

fonte/forrás/source: Ente Friuli nel Mondo/Ente Friuli nel Mondo, Olaszország/Ente Friuli nel Mondo, Italy (<https://www.friulinelmondo.com/>)



“Salsiccia italiana, salami italiani!”. Venditore ambulante di salami, 1781.
“Olasz kolbászt vegyenek! Olasz szalámik” Szalámiárus, 1781.
“Italian sausage, Italian salami!”. Salami peddler, 1781.

fonte/forrás/source: Museo di Vienna, Collezione Online, Austria/Bécsi Múzeum Online Gyűjtemény, Ausztria/Vienna Museum, Online Collection, Austria



Vienna, venditore ambulante italiano di salami, 1810 circa.

Bécs, olasz szalámiárus, 1810 körül.

Italian salami peddler, around 1810 in Vienna.

fonte/forrás/source: Museo di Vienna, Collezione Online, Austria/Bécsi Múzeum Online Gyűjtemény,
Ausztria/Vienna Museum, Online Collection, Austria



36. Kä! Salamucci! (Beim Hirschen im Prater)

Phot. v. Otto Schmidt.

3357

Verlag v. A. F. Czihak, Wien.

Vervielfältigung vorbehalten.

Personaggi di Vienna: "Formaggi! Salamucci!". Venditore ambulante di salame e formaggio, Prater, 1878.

Jellegzetes bécsi figurák: "Sajtok! Szalámik!". Sajt- és szalámiárus, Prater, 1878.

Characters from Vienna: "Cheese! Salami!". Salami and cheese peddler, Prater, 1878.

fonte/forrás/source: Museo di Vienna, Collezione Online, Austria/Bécsi Múzeum Online Gyűjtemény, Ausztria/Vienna Museum, Online Collection, Austria



Wiener Typen.

Durri, durri, do bin i, Salamutschi.

Ritratti del Prater, Vienna, 1908 circa.

L'espressione "duri-duri" deriva dall'aggettivo 'duro' e prende il significato di 'salami duri', cioè stagionati rispetto alle salsicce viennesi. Questo era il grido con cui i venditori di salami attiravano l'attenzione dei clienti.

Bécs, Pillanatképek a Práterból 1908 körül.

A "duri-duri" kifejezés az olasz 'duro' melléknévből ered és a szalámi keménységére utal a bécsi virsli lágyságával szemben. Ezzel a kiáltással igyekeztek felhívni a figyelmet portékájukra a szalámi- és sajtárus olaszok.

Daily pictures from Prater, Vienna, around 1908.

The expression "duri-duri" comes from the Italian adjective 'duro', meaning 'hard'. It refers to mature salami, as different from the soft Vienna sausages. Sellers at Prater tried to summon people shouting out this expression.

fonte/forrás/source: Museo di Vienna, Collezione Online, Austria/Bécsi Múzeum, Online Gyűjtemény, Ausztria/Vienna Museum, Online Collection, Austria

Nella pagina successiva:

Venditore ambulante di salami, 1893 circa.

Szalámiárus, 1893 körül.

Salami peddler, around 1893.

fonte/forrás/source: Museo di Vienna, Collezione Online, Austria/Bécsi Múzeum, Online Gyűjtemény, Ausztria/Vienna Museum, Online Collection, Austria



G. Lafonrekh

Salumifici friulani in Ungheria

I “salamucci” producevano talvolta essi stessi gli insaccati che vendevano, ma la loro attività era in stretta relazione con le macellerie e i salumifici di cui offrivano le merci. Proprio nei salumifici di paesi dell’Europa centrale e orientale, spesso in aziende fondate o dirette da compaesani, nei mesi invernali si impiegavano i salumai friulani (*salamárs*) come lavoratori stagionali.

BUDAPEST

Pietro Del Medico di Tarcento arrivò a Pest-Buda verso il 1850 fondando a Buda uno stabilimento che rimase attivo fino al 1912. A partire dal 1881 continuò l’attività della ditta suo figlio Ágoston.

Giovanni Piazzoni giunse a Pest-Buda nel 1854 dove aprì un laboratorio per la lavorazione delle carni. Con lui lavorò anche Giuseppe Dozzo di Frisanco, che nel 1891 fece registrare una propria ditta a Budapest e nello stesso anno cambiò il suo cognome in Dozzi. Nel 1911 la sua fabbrica dava lavoro a 54 italiani (di cui una trentina concittadini di Frisanco), fu poi trasferita a Palotaújfalu (oggi quartiere di Budapest) dove rimase in funzione fino alla Seconda guerra mondiale.

SZEGED

I fratelli Luigi e Leonardo Brollo fondarono la ditta *Brolló és Társai* (Brollo e Co.) nel 1889 a Szeged. Fra il 1922 e il 1927 fu attivo anche un altro salumificio in città, intitolato *Del Medico Jób Antal és Lóránd Gyula Szalámigyára* (Salumificio Antonio Del Medico Jób e Loránd Gyula).

Giovanni Forgiarini di Gemona svolse la sua attività dal 1899 in via *Maros utca* 27 affiancandola nel 1902 alla produzione di ghiaccio. Nel 1907 la fabbrica fu venduta alla famiglia Pick, che trasferì la propria produzione nell’edificio appena acquistato. Nel 1910 lavoravano nella fabbrica Pick 17 italiani, che avevano a disposizione addirittura una cappella.

DEBRECEN

Maria, Andrea, Domenico, Giuseppe e Paolo Boschetti arrivarono nella città della Grande Pianura ungherese verso il 1850 da Collalto di Tarcento assieme al secondo marito di Maria, Paolo Ceschia, tentando la fortuna con attività che erano tradizionali nella loro terra d’origine. Andrea Boschetti si occupò di bachicoltura e di fabbricazione dei mattoni, ma fu anche commerciante agricolo; Giuseppe Boschetti diresse una cava di pietra e un opificio per la produzione del salame. La maggior parte dei loro lavoratori era friulana provenendo da Moruzzo, Magnano in Riviera e Tarcento.

I Boschetti aprirono una pizzicheria sulla strada principale di Debrecen con quattro assistenti. Qui vendevano prodotti preparati dal loro fornaio friulano, vino imbottigliato importato

dall'Italia, formaggi e agrumi. Boschetti Krisztián, marito di Ceschia Lujza, dirigeva un fornace e aveva interessi, oltre a Debrecen (1883), a Kaba (1892) e a Püspökladány (1894-1895).

Friuli szalamigyárak Magyarországon

Bár a salamucciák néhány esetben maguk állították elő az eladásra kínált termékeket, tevékenységük szorosan kapcsolódott a hentesekhez és a korszakban létrejövő szalamigyárakhoz. Közép-Kelet-Európában a legtöbb üzem foglalkoztatott a téli időszakban szezonális munakásként dolgozó friuli szalamikészítőket (*salamárs*) és a cégek egy része is friuli tulajdonban volt.

BUDAPEST

A tarcentói Pietro Del Medico 1850 környékén érkezett a magyar fővárosba és Budán alapította meg üzemet, amely 1912-ig működött. 1881-ben fia, Ágoston vette át az üzletet.

Giovanni Piazzoni szintén ebben az időben, 1854-ben érkezett Pest-Budára és egy kis szalamikészítő műhelyt hozott létre. Vele dolgozott a frisancói Giuseppe Dozzo is, aki 1891-ben jegyeztette be saját üzemet és ugyanebben az évben Dozzira változtatta nevét. 1911-ben Dozzi József Szalamigyára már 54 olasz munkást foglalkoztatott (köztük legalább 30 frisancoít) és Palotaújfalura (ma Budapest része) költözött, ahol egészen a II. világháború időszakáig termelt.

SZEGED

A gemonai származású Luigi és Leonardo Brollo 1889-ben alapították meg Brolló és Társai nevű cégiüket Szegeden, ahol 1922 és 1927 között egy Del Medico-vállalkozás is üzemelt Del Medico Jób Antal és Loránd Gyula Szalamigyára néven.

A szintén gemonai Giovanni Forgiarini 1899-től kezdve gyártott szalamit a Maros utca 27. szám alatt, ahol 1902-ben műjéggyárat is üzemeltetett. 1907-ben azonban felhagyott a tevékenységgel és eladt a Pick cégnek, amely ide helyezte át termelését. A statisztikák szerint 1910-ben a Pick szalamigyárban is dolgozott 17 olasz származású munkás, akik számara a gyár területén egy kis kápolnát is fenntartottak.

DEBRECEN

Maria, Andrea, Domenico, Giuseppe és Paolo Boschetti 1850 környékén érkeztek Debrecenbe Collaltóból (Tarcento része), Maria Boschetti második férjével, Paolo Ceschiával együtt, hogy a szülőföldjükön, Friuliban már hagyományokkal rendelkező ipari tevékenységekkel keressék meg kenyérüket. Andrea Boschetti selyemhernyó-tenyésztéssel, téglakészítéssel és terménykereskedéssel is foglalkozott. Giuseppe Boschettinek egy kőbányában voltak érdekeltségei és egy szalamikészítő műhelyt is magáénak tudhatott, melynek munkásai legnagyobb részben Friuliból származtak, Moruzzo, Magnano in Riviera és Tarcento településekéről érkeztek.

A Boschetti család Debrecen főutcáján egy csemegeüzletet is nyitott, ahol négy segédet is alkalmaztak. Itt többek között saját pékjükkel süttetett péksüteményt, Olaszországból hozatott palackos bort, sajtot és déligyümölcsöt is árultak.

A család egy másik tagja, Boschetti Krisztián, Ceschia Lujza férje, téglagyártással foglalkozott, érdekeltségei voltak Debrecen (1883) mellett Kabán (1892) és Püspökladányban (1894–1895) is.

Friulians in the Hungarian meat industry

The ‘salamucci’ sometimes produced by themselves the salamis they sold, but their activity was closely related to that of butchers and salami factories, of which they offered the goods. The salami factories of Central and Eastern Europe were often founded or managed by Friulians, who in the winter months employed salami makers (*salamárs*) from their homeland as seasonal workers.

BUDAPEST

Pietro Del Medico of Tarcento arrived in Pest-Buda in the 1840s and founded a factory there around 1850 which remained active until 1912. Starting from 1881, it was his son Ágoston who continued his business.

Giovanni Piazzoni arrived in Pest-Buda in 1854 and built a small workshop for the production of salami. Giuseppe Dozzo from Frisanco also worked with him, and registered his own company in 1891 in Budapest, changing his surname to Dozzi in the same year. In 1911 he was employing 54 Italians (including at least 30 workers of Frisanco) and moved to Palotaújfalu (now a district of Budapest), where the factory operated until World War II.

SZEGED

The brothers Luigi and Leonardo Brollo from Gemona established their company *Brollo és Társai* (Brollo and Co.) in 1889 in Szeged. Between 1922 and 1927 a Del Medico salami factory was also active in the city, under the name of *Del Medico Jób Antal és Lóránd Gyula Szalámigyára* (Salami factory of Antonio Del Medico Jób and Lóránd Gyula).

Giovanni Forgiarini from Gemona carried out his activities since 1899 in *Maros utca* street 27, together with his ice factory operating only in 1902. In 1907 the Pick family bought it and moved its own production to this new location. The statistics of 1910 record 17 Italians who worked in the Pick salami factory and who even had their own chapel.

DEBRECEN

Maria, Andrea, Domenico, Giuseppe and Paolo Boschetti arrived in the city around 1850 from Collalto of Tarcento together with Maria’s second husband, Paolo Ceschia, and tried to prosper with various activities that were traditional in their homeland. Andrea Boschetti was involved in silkworm farming and brick making and was also an agricultural trader. Giuseppe Boschetti had a stone quarry and a factory for the production of salami. Most of their workers were Friulians and came from the villages of Moruzzo, Magnano and Tarcento.

The Boschettis opened a grocery store in the city center with four assistants. There they sold products prepared by their own baker, bottled wine imported from Italy, cheeses and citrus fruits.

Boschetti Krisztián, husband of Ceschia Lujza, ran a kiln and had interests in Debrecen (1883), Kaba (1892) and Püspökladány (1894–1895).



Del Medico Ágoston, Gran Maestro della Loggia Massonica Galilei (1898-1901).

Del Medico Ágoston, a Galilei Páholy főmestere (1898-1901).

Del Medico Ágoston, Grand Master of the Galilei Masonic Lodge (1898-1901).

fonte/forrás/source: Biblioteca Nazionale Széchényi, Ungheria/ Országos Széchényi Könyvtár/Széchényi National Library, Hungary



Il salumificio e l'abitazione della famiglia Del Medico (via *Kacsu utca* 17, Budapest) costruiti nel 1888. Foto scattata negli anni Trenta.

A Del Medico család Budapest, Kacsu utca 17. szám alatti, 1888-ban megépült szalámiüzeme és lakóépülete 1893 körül és az 1930-as években.

Del Medico's salami factory and family house (*Kacsu utca* street, 17, Budapest), built in 1888. Picture taken in the 1930's.

fonte/forrás/source: Biblioteca Civica Szabó Ervin, Collezione Budapest, Ungheria/Fővárosi Szabó Ervin Könyvtár Budapest-gyűjtemény/Szabó Ervin Metropolitan Library, Budapest Collection, Hungary



Salumieri di Frisanco a Budapest. Ritratto di un gruppo di lavoratori impiegati nella fabbrica di salumi dei fratelli Dozzi, inizio del XX secolo.

Frisancói szalámikészítők Budapesten. A Dozzi fivérek hentesáruagyárában alkalmazott munkások fényképe (A XX. század eleje).

Salami makers from Frisanco in Budapest. Picture of workers of the Dozzi factory, beginning of the 20th century.

fonte/forrás/source: Ente Regionale Patrimonio Culturale Friuli Venezia Giulia, Catalogo dei Beni Culturali/Friuli Venezia Giulia Kulturális Örökségének Megyei Szervezete, Kulturális Javak Katalógusa, Olaszország/Regional Organization for the Cultural Heritage of Friuli Venezia Giulia, Catalogue of Cultural Assets, Italy (<http://www.ipac.regione.fvg.it>)



Salumieri di Frisanco a Sinaia, Romania. Ritratto di un gruppo di lavoratori impiegati nella fabbrica di salumi dei fratelli Dozzi, fine del XIX secolo.

Frisancói szalámkészítők Sinaíaban, Románia. A Dozzi fivérek hentesárugyárában alkamazott munkások fényképe, XIX. század vége.

Salamini makers from Frisanco in Sinaia, Romania. Picture of workers of the Dozzi factory, end of the 19th century.

fonte/forrás/source: Ente Regionale Patrimonio Culturale Friuli Venezia Giulia, Catalogo dei Beni Culturali/Friuli Venezia Giulia Kulturális Örökségének Megyei Szervezete, Kulturális Javak Katalógusa, Olaszország/Regional Organization for the Cultural Heritage of Friuli Venezia Giulia, Catalogue of Cultural Assets, Italy (<http://www.ipac.regione.fvg.it>)



Dozzi József, uno dei migliori specialisti della fabbricazione del salame nel Salumificio Pick di Szeged, Ungheria.

Dozzi József, a Pick egyik legkiválóbb szalámimestere.

Dozzi József, one of the greatest masters of the salami production of the Pick Salami Factory of Szeged, Hungary.

fönte/forrás/source: Museo Pick, Szeged, Ungheria/Pick Múzeum, Szeged/Pick Museum, Szeged, Hungary



Boschetti József a Debrecen, Regno d'Ungheria nel 1865-66 circa.

Boschetti József Debrecenben, 1865-66 körül.

Boschetti József in Debrecen, Kingdom of Hungary around 1865-66.

fonte/forrás/source: Archivio di Csapó Katalin, discendente della famiglia Boschetti, Ungheria/Csapó Katalin, a Boschetti család leszármazottjának archívuma, Magyarország/Archive of Csapó Katalin, descendant of the Boschetti family, Hungary



“Cseszka János”. Giovanni Ceschia, commerciante di Magnano in Riviera (Debrecen, 1866-67). In virtù delle sue capacità imprenditoriali e della fiducia riscossa tra gli operai sarebbe dovuto succedere ad Andrea Boschetti nella conduzione degli affari, ma a causa della sua morte precoce la ditta passò nelle mani del figlio di Boschetti, anch’egli di nome Andrea, che abbandonò l’attività di fabbricazione.

“Cseszka János”. Giovanni Ceschia, magnano in rivierai kereskedő (Debrecen, 1866-67). Ő követte volna Boschettit a cégl irányításában, ám korai halála miatt az üzletet ifj. Andrea Boschetti vette át, aki felhagyott a szalámigyártó tevékenységgel.

“Cseszka János”. Giovanni Ceschia, merchant of Magnano in Riviera (Debrecen, 1866-67). Because of his capacities and the confidence workers had in him, he should have followed Andrea Boschetti in managing the factory but his early death motivated to assign the charge to Boschetti’s son, named Andrea after his father, who abandoned the activity.

fonte/forrás/source: Museo Déri, Collezione Gondy-Egey, Debrecen, Ungheria/Déri Múzeum, Gondy-Egey Gyűjtemény, Debrecen/Déri Museum, Gondy-Egey Collection, Debrecen, Hungary (<http://gondy-egey.derimuzeum.hu/>)

Nella pagina successiva:

Andrea Boschetti, Debrecen, 1873.

Boschetti András, Debrecen, 1873.

Andrea Boschetti, Debrecen, 1873.

fonte/forrás/source: Museo Déri, Collezione Gondy-Egey, Debrecen, Ungheria/Déri Múzeum, Gondy-Egey Gyűjtemény, Debrecen/Déri Museum, Gondy-Egey Collection, Debrecen, Hungary (<http://gondy-egey.derimuzeum.hu/>)



La famiglia Vidoni a Debrecen

Nel XIX secolo la città di Debrecen era un rilevante luogo di commercio, che fra il 1880 e il 1900 conobbe anche lo sviluppo della grande industria. A metà dello stesso secolo diventò inoltre un importante centro di allevamento di maiali. Lo testimonia pure una lettera del famoso poeta Petőfi Sándor, che descrive in modo fedele le condizioni della Debrecen dell'epoca:

«Sei mai stato a Debrecen, amico mio? Hai già veduto questa città della puszt a o, meglio, questa puszt a di città? Se tu vuoi affogare nel fango o nella polvere, non hai che da venire qui: nessuno scopo ti sarà più facile da raggiungere; ma otturati bene il naso, perché, altrimenti, prima d'affogare, ti verrà un colpo apoplettico per l'odore del lardo. Quanto lardo e quanti maiali ingrassati ci sono qui! Eppure, lo spirito è così magro che le sue costole scricchiolano come quelle dei celebri cavalli da tiro di queste parti. Se qui comprano un libro, quasi sicuramente lo fanno per incartarci del lardo» (Lettera a Kerényi Frigyes, 14 maggio 1847, traduzione di Roberto Ruspanti).

La famiglia di Giovanni Vidoni, detto “barbe Zanin”, aveva conosciuto a lungo il lavoro misgrante: nel 1800 i Vidoni erano già da tempo in Ungheria a produrre e vendere formaggio e avevano ormai molti affari tra Arad (oggi in Romania) e Pozsony (oggi Bratislava, in Slovacchia). Giovanni arrivò al Prater a quattordici anni, e lì trovò lavoro come garzone, poi con due cugini cominciò a vendere i salami Boschetti prodotti a Debrecen. Ben presto i tre decisero di andare assieme in quella città per produrre loro stessi i salami da vendere. Lì acquistarono l'attrezzatura di Boschetti, nel frattempo ritiratosi dagli affari.

I fratelli Vidoni, Giovanni Battista, Eugenio e Giovanni fondarono la loro ditta a Gemona del Friuli l'8 novembre 1886 con la denominazione Fratelli Vidoni e Co. Ebbero come soci Giovanni Fabbro, arteniese, e Osvaldo Moro di Treppo Carnico, ex operaio del Salumificio Andretta di Lubiana, entrambi già residenti a Debrecen.

«Non è necessario rassicurare gli esperti che il nome Vidoni e la fabbrica di salami Vidoni sono una certezza. Del primo possiamo dire che rappresenta un esempio impareggiabile di onestà aziendale, laboriosità e rettitudine, della seconda possiamo affermare senza esagerazioni che si tratta di un marchio di importanza mondiale, conosciuto e apprezzato in tutto il continente [...]. La fabbrica di salami Vidoni compie la sua missione industriale a Debrecen, nel cuore della Grande Pianura ungherese, dove lavora e commercia le carni di un allevamento di maiali estremamente sviluppato» (dalla rivista *Tiszántúli Húsiparosok Lapja*, 2 gennaio 1928, traduzione di Paolo Driussi).

Il successo del Salumificio Vidoni fu dato dalla combinazione della materia prima disponibile a Debrecen, dall'esperienza dei lavoratori portati dal Friuli e dall'utilizzo di particolari processi di produzione. Nel 1989 Dessewffy György ricorda:

«Nel primo inverno l'aiutante alla direzione segnalò che il giorno seguente, con il treno del mattino, sarebbero arrivati quattro macellatori: questi avrebbero macellato per conto del Salumificio Vidoni 100 maiali, avrebbero preparato le mezze carcasse per la consegna, mentre i tagli di lardo sarebbero rimasti in loco [...]» (traduzione di Paolo Driussi).

E tra le memorie pubblicate nel 2005 Kakucsi Géza scrive:

«Non fu un avvenimento qualsiasi della fattoria quello che descrivo di seguito. Vittima non fu un maiale, ma ben quaranta esemplari di razza mangalica ben ingrassati, ciascuno di 160-200 chilogrammi. Fu la tenuta a organizzare questa macellazione, la cui carne era stata ordinata dal Salumificio Vidoni. L'ingrasso di questi mangalica era stato fatto per questa azienda, e adesso era il momento della loro uccisione. [...] La sera fui ai carri per le dieci. [...] Il convoglio partì al passo, che ogni tanto diventava trotto. Arrivammo senza soste all'osteria (csárda) di Hortobágy. [...] Fummo a Debrecen circa alle sette, [...] in via Domb utca. Il Salumificio Vidoni era lì. Il portiere aprì il portone e facemmo entrare tutti i quattro carri nella corte dell'azienda. Subito arrivarono i giovani norcini e in quattro e quattr'otto spostarono sulla pesa i pezzi di carne, così velocemente che potemmo appena leggere la misura con l'acquirente. La vendita si concluse, ricevetti le carte di consegna ed eravamo pronti» (traduzione di Paolo Driussi).

Il giornale *Magyarság* del 15 agosto 1928 riporta un giudizio dei figli della regina Zita:

«I principini [...] non devono scegliere, fare gli schizzinosi, rovistare per cercare i bocconi migliori: ciò che ricevono è sempre buono e gustoso! [...] Tuttavia [...] con nostra soddisfazione è accaduto che principini e principessine abbiano gioito come bambini manifestando il loro piacere per il salame Vidoni di Debrecen, che un "principe di Vienna" ha portato loro. [...] Il salame di Debrecen è piaciuto così tanto che in questo caso hanno addirittura espresso il loro giudizio: "Ah se ce ne fosse ancora tanto!"» (traduzione di Paolo Driussi).

Nel 1926 i Vidoni fondarono una nuova fabbrica a Himberg, presso Vienna, che come accolto a Debrecen ebbe un ruolo importante nella produzione di salami austriaci. La guida della produzione e l'espletamento delle questioni commerciali furono affrontati con l'aiuto dei membri di famiglia lì residenti: Domenico, Onorio, Guido e Rinaldo Vidoni. La fabbrica operò sino al 1940, quando il salame venne considerato un bene di lusso e quindi fu chiusa.

Oltre all'impegno lavorativo, la famiglia Vidoni svolse un ruolo importante nella vita culturale di Debrecen. Giovanni Vidoni ricevette diversi incarichi in città. La famiglia prese parte a molte attività caritatevoli e fu tra i membri fondatori del Circolo Monti Amici dell'Italia. A questa associazione fu legata anche l'attività della sezione del Fascio con sede a Debrecen.

A Vidoni család Debrecenben

A 19. századra Debrecen fontos kereskedelmi központtá vált, 1880 és 1900 között pedig a gyáripar is erőteljesebb fejlődést mutatott a városban. A század közepétől a sertéstenyésztés kap egyre fontosabb szerepet a debreceni gazdaságban, melyről Petőfi Sándor a következőképpen emlékezett meg egyik úti levelében:

«Voltál már Debrecenben, barátom? Láttad-e a pusztai várost, vagyis e városi pusztaságot? ha porba vagy sárba akarsz füladni, csak ide jöjj, itt legkönyebben célt érhetsz; de az orrodat jól befogd, mert különben, mielőtt megfűlnál, a guta üt meg a szalonnaszagnak miatta. Mennyi szalonna, mennyi hízott disznó van itt! a szellem mégis oly sovány, hogy csak úgy csörög a bordája, épen mint az idevaló híres talyigás lovaknak. Itt, ha vesznek is könyvet, tán csak azért veszik, hogy bele szalonnát takarjanak» (Úti levelek Kerényi Frigyeshez III., Debrecen, 1847. május 14.).

Giovanni Vidoni ("barbe Zanin") családja régtől fogva ismerte a vándoréletet: 1800-ban a Vidoni család tagjai már huzamosabb ideje tevékenykedtek a Magyar Királyság területén, ugyanis sajtkészítéssel és eladással foglalkoztak, Aradtól Pozsonyig több helyen is voltak érdekeltségeik. Giovanni fiatalon került a Práterbe és inasként helyezkedett el. Két unokatestvérével együtt Boschetti debreceni szalamiját kezdték árulni és hamarosan elhatározta, hogy ők is Debrecenbe mennek és maguk állítják elő az eladásra kínált portékát. Miután Boschetti visszavonult, meg is vásárolták felszereléseit és szalamigyártásba kezdték. Giovanni Battista, Eugenio és Giovanni Vidoni 1886. november 8-án alapította meg cégét Gemona del Friuliban, *Fratelli Vidoni e Co.*, azaz Vidoni Testvérek és Társaik néven. Két társuk az artegnai Giovanni Fabbro és a treppo carnicói Osvaldo Moro, a ljubljai Andretta-gyár egykorai munkása voltak, ekkor mindenkiten debreceni lakosok.

A *Tiszántúli Húsiparosok Lapja* 1928. január 2-án megjelent számából:

«Szakember előtt nem kell azt bizonyítani, hogy a Vidoni név és a Vidoni-féle szalamigyártmány ma már fogalom. Előbbi a példátlan üzleti tisztelességnek, szorgalomnak és becsületességnak, utóbbi pedig tulzás nélül mondhatjuk, hogy ma már világmárka, amely talán az egész kontinensten ismert és kedvelt [...]. A Vidoni-féle szalamigyár ipari missziót teljesít Debrecenben, az alföld szívében, mert a hatalmas sertéstenyésztés husfeleslegét feldolgozza és forgalomba hozza».

A Vidoni szalamigyár sikere a Debrecenben elérhető jó minőségű nyersanyag, a friuli munakások szakértelme és a különleges gyártási technológia ötvözetiének volt köszönhető. 1989-ben Dessewffy György a következőképpen emlékezik:

«Az első télen a vezetősegédtiszt bejelenti, hogy másnap jön a reggeli vonattal négy bőllér: ők a Vidoni szalamigyár számára 100 hizót vágnak le, elkészítik a féldisznókat szállításra, a szalon-natáblák pedig itt maradnak [...]».

Kakucsi Géza 2005-ben közzétett visszaemlékezésében pedig a következő olvasható:

«Nem akármilyen esemény volt a tanyán, amit a következőkben leírok. Nem egy disznó esett áldozatul, hanem negyven darab jó kövér mangalica hízó, egyenként úgy 160-200 kg-osak. Ugyanis az uradalom rendezette ezt a disznóbólást, melyeknek a húsát a debreceni Vidoni Szalámi Gyár rendelte meg. A gyár számára készült ezeknek a mangalicákknak a meghizálása, ekkor pedig a leölése. [...] Este tiz órára ott voltam a szekereknel. [...] Megindult a menet lépében, majd a lépést időnként kocogás váltotta. Egy menet volt a hortobágyi csárdáig. [...] Hét óra körül értük el Debrecent, a Kisállomás felé kanyarodva, a Hatvan utcán a Nagytemplom előtt elhajtva mentünk a Csapó utcán, a Burgundia utcán át a Domb utcára. Ott volt a Vidoni Szalámi Gyár. A portás kinyitotta a nagykaput, s mind a négy szekérrel behajtottunk a gyár udvarába. Ott rögtön jöttek a hentes legények, s egy-kettőre hordták a mázsára az oldal húsokat olyan gyorsan, hogy az átvevővel alig győztiuk mérni. Megtörtént az átadás, megkaptam az átvételi papírt, s már kész is voltunk».»

A Magyarság című lap 1928. augusztus 15-i száma Zita királyné gyermekeinek véleményét közli:

«A kis királyi gyerekeknek [...] nem szabad válogatni, finnyáskodni, illetlenül kedvenc falatok után turkulni, hanem amit kapnak, az mind finom és jó! [...] Mégis egyszer [...] volt olyan nagy örömiük, hogy a kicsi főhercegek és főhercegnök [...] gyermekei módon szintvallottak és nagyon, de nagyon megörültek a debreceni Vidoni szaláminak, amelyet egy "bécsi főherceg" hozott nekik. [...] A debreceni szalámi annyira izlett nekik, hogy ez egyetlen esetben még véleményt is nyilvánítottak: – Bár, ebből volna sok!».

1926-ban a Vidoni Testvérek újabb üzemet alapítottak a Bécs melletti Himbergben, amely aztán fontos szerepet töltött be az osztrák szalámigyártásban. A gyártási és a kereskedelmi tevékenységek irányítását a Bécsben élő családtagok segítségével oldották meg: Domenico, Onorio, Guido és Rinaldo Vidoni vett részt a munkában. Az üzem 1940-ig működött, mivel a szalámit élvezeti cikké nyilvánítva a gyár működését ekkor beszüntették.

A Vidoni család gazdasági jellegű tevékenységén kívül Debrecen társadalmi és kulturális életében is fontos szerepet töltött be. Giovanni Vidoni különféle tisztségeket viselt, a család pedig számos karitatív jellegű kezdeményezésben vett részt, tagjai az Olaszbarátok Monti Körének megalapításában és működtetésében is kiemelkedő szerepet kaptak. A debreceni fazsico tevékenysége szintén ehhez az egyesülethez és Giovanni Vidoni nevéhez köthető.

The Vidoni family in Debrecen

In the 19th century the city of Debrecen was an important trading center and between 1880 and 1900 it also experienced the development of the manufacturing industry. In the mid-19th century it became an important pig-breeding center. This recognition is also given in a letter from the famous poet Petőfi Sándor, who faithfully describes the conditions of the city:

«Have you ever been to Debrecen, my friend? Have you already seen this city of the wasteland or, rather, this waste of a city? If you want to drown in mud or dust, all you have to do is to come here: no goal will be easier for you to reach; but close your nose tightly, because otherwise you will get a shock from the smell of lard before drowning. How much lard and how many fattened pigs are here! However, the spirit is so thin that its ribs creak like those of the famous draft horses around here. If they buy a book here, they almost certainly do it to wrap some lard» (Letter to Kerényi Frigyes, May 14, 1847, translated by Paolo Driussi).

The family of Giovanni Vidoni (also known as “barbe Zanin” in Friulian language) had known migrant work for a long time: in 1800 the Vidonis had already been in the Kingdom of Hungary for some time to produce and sell cheese and had a lot of businesses between Arad (now in Romania) and Pozsony (today Bratislava, Slovakia). Giovanni managed to go to Vienna when he was fourteen, and he found work at the Prater. Later on, together with two cousins, he began to sell the Boschetti salami produced in Debrecen. Soon the three decided to go there to produce their own salami for sale. There they bought Boschetti’s equipment, who had meanwhile retired from business.

The Vidoni brothers, Giovanni Battista, Eugenio and Giovanni founded their company in Gemona del Friuli on November 8, 1886 under the name *Fratelli Vidoni e C.* (Vidoni Brothers and Co.). They had two partners: Giovanni Fabbro, from Artegna, and Osvaldo Moro from Treppo Carnico, a former worker at the Andretta salami factory in Ljubljana, both already residing in Debrecen.

From the journal *Tiszántúli Húsiparosok Lapja* of 2 January, 1928:

«There is no need to reassure the experts that the name Vidoni and the Vidoni salami factory are a certainty. Of the first we can say that it represents an unparalleled example of corporate honesty, industriousness and righteousness, of the second we can say without exaggeration that it is a brand of global importance, known and appreciated throughout the continent [...]. The Vidoni salami factory fulfills its mission in Debrecen, in the heart of the Hungarian Great Plain, where it processes and trades the surplus of meat of a highly developed pig farming» (translated by Paolo Driussi).

The success of the Vidoni salami factory was given by the combination of the high-quality animal husbandry in Debrecen, the expertise of the workers brought from Friuli and the use of specific production processes. In 1989 Dessewffy György recalls:

«In the first winter, the assistant to the officer of the manor informed us that four pig butchers would arrive the following day with the morning train: they would slaughter 100 pigs on behalf of the Vidoni salami factory and prepare the half carcasses for delivery, while the lard would remain on site [...]» (translated by Paolo Driussi).

And in his memoir published in 2005, Kakuci Géza writes:

«It was not an ordinary event at the estate what I describe below. The victim was not one pig, but forty well-fattened mangalitsa pigs, each weighing 160-200 kilograms. It was the manor that organized this slaughter for the Vidoni salami factory, which ordered the meat. The fattening of these mangalitsa pigs had been done for this company, and now it was time for their killing. [...] In the evening I was at the wagons by ten o'clock. [...] The convoy left at a walking pace, which occasionally became a trot. We arrived without stopping at the tavern (csárda) in Hortobágy. [...] We were in Debrecen at about seven o'clock, [...] in Domb utca street. The Vidoni salami factory was there. The porter opened the door and we let all four wagons into the factory's courtyard. The young butchers arrived in no time and they moved the pieces of meat onto the scale, so fast that we could barely read the measure with the buyer's representant. The delivery was completed, I received the delivery receipt and we were ready» (translated by Paolo Driussi).

The *Magyarság* newspaper of August 15, 1928 reports a judgment of Queen Zita's children:

«The princes and princesses [...] must not choose, be picky, rummage for the best morsels: what they get is always good and tasty! [...] However [...] to our satisfaction it happened that little princes and little princesses rejoiced like children by expressing their delight at the Vidoni salami from Debrecen, which a 'prince of Vienna' brought them. [...] They liked the Debrecen salami so much that in this case they even expressed their opinion: "Ah, if there were still so much of it!"». (translated by Paolo Driussi).

In 1926 the Vidonis founded a new factory in Himberg, near Vienna, which played an important role in the Austrian salami production. The management of the production and of commercial issues was dealt with the help of family members residing there: Domenico, Onorio, Guido and Rinaldo Vidoni. The factory operated until 1940, when salami was considered a luxury good, and was then closed.

In addition to their work commitment, the Vidoni family played an important role in the cultural life of Debrecen. Giovanni Vidoni received several assignments in the city. The family took part in many charitable activities and was one of the founding members of the *Circolo Monti Amici dell'Italia* (Monti Circle of Italophiles). The activity of *Fasci italiani all'estero sezione Debrecen* (Debrecen section of the fascist league abroad) was also linked to this association.



Giovanni Vidoni, detto “barbe Zanin”, fondatore della ditta Fratelli Vidoni e Co., costituita nel 1886.

Vidoni János, azaz “barbe Zanin”, az 1886-ban alapított Vidoni Testvérek és Társaik cég alapító tagja és vezetője.

Giovanni Vidoni, known as “barbe Zanin”, founder of the Vidoni Brothers and Co. established in 1886.

Fonte/forrás/source: Archivio di Barbara Vidoni, Artegna/Barbara Vidoni archívuma, Artegna, Olaszország/Archive of Barbara Vidoni, Artegna, Italy

N. 1090 d'ass.



N. 5363 d'ass. N. 4026 d'ass. Registrata Gemona
— Società in nome collettivo — I dieci Novembre 1886
per la al P. 27 f. 133

— Fabbricazione di Salumi. — v. nro. 1. v. 25

Raymundo S. M. Umberto I° per grazia di Dio Costituzione e facie
e per volontà della Nazionale Re d'Italia. — To act conformato.
L'anno 1886 milleottocentoottantasei questo è capitolo del 1600
giorno di Lunedì 8 otto del mese di Novembre anno L 19.
in Gemona = nel mio studio posto a piano Ju 3.80
terra della casa del sig. Dott. Paragnati in d 22.80
borgo Porterra all'anagrafico numero 50. — Eletti lire venti.
Dianzi a me Dott. Pietro fu Pietro due e ^{ma} ottant
Fratelli notaio residente in Gemona iscritto al Ricettore
presso il Consiglio Notarile dei Distretti rimini Grotte
di Udine, Pordenone e Tolmezzo ed in presen
za dei testimoni a me noti ed idonei S. S.
liani luigi fu Grattista, farmacista e
giudice e Amatti luigi fu Leonardo
de sartori sarto, ambulante e donni
ciati a Gemona —
sono comparsi —

Vidoni fratelli Giacomo ed Eugenio di
luigi: —

Vidoni Giovanni fu Domenico; —

Gabbro Giovanni fu Giovanni; —

Moro Osvaldo fu Nicolo' _____
tutti presenti nati e domiciliati i primi
quattro ad Arzignano Quinto a Cogno Cu-
mio e da me personalmente conosciuti i
quali convergono e stipulano d'accordo qua-
to segue:

I

Da essi Giambattista ed Eugenio Vidoni, So-
ni Giovanni, Fabio, Giovanni ed Osvaldo
Moro col presente atto va a costituirsi e si
costituisce una Società in nome collettivo
per la fabbricazione di Salami.

II

Su sede della Società resta stabilita in
Pebrezzo nell' Ungheria

III

La Società eserciterà le sue operazioni sol-
lo la ragione Sociale VIDONI F. & C.

IV

L'amministrazione della Società e la prima
Società spetteranno al Socio Giambattista
Vidoni ed in sua maniera al Socio Moro,
senza che per questo essi abbiano verun de-
ritto a speciale compenso.

V

Atto di fondazione della ditta Vidoni Fratelli e Co., 1886.

A Vidoni Testvérek és Társaik cég alapító okirata 1886-ból.

Deed of establishment of the Vidoni Brothers and Co. from 1886.

fonte/forrás/source: Archivio di Stato di Udine/Udinei Állami Levéltár, Olaszország/Udine State Archives, Italy



I fratelli Vidoni, figli di Giovanni detto “barbe Zanin”. Da sinistra: Umberto, Domenico, Ottavio, Pietro, Onorio e Giobatta. Al centro Marietta, figlia di Domenico.

A Vidoni fivérek. Giovanni Vidoni (“barbe Zanin”) utódai. Balról: Umberto, Domenico, Ottavio, Pietro, Onorio és Giobatta. Középen Marietta, Domenico lánya.

The Vidoni brothers, sons of Giovanni Vidoni (“barbe Zanin”). From left to right: Umberto, Domenico, Ottavio, Pietro, Onorio and Giobatta. In the center Marietta, daughter of Domenico.

fonte/forrás/source: Archivio di Barbara Vidoni, Artegna/Barbara Vidoni archívuma, Artegna, Olaszország/Archive of Barbara Vidoni, Artegna, Italy



Giovanni Battista Vidoni (primo a destra), figlio e omonimo del fondatore del salumificio di Debrecen. Alle sue spalle il figlio Rinaldo (terzo da destra).

A szintén Vidoni Jánosként ismert Giovanni Battista Vidoni (jobbról az első), a debreceni szalámigyár igazgatója.

Giovanni Battista Vidoni (first from the right), director of the salami factory in Debrecen. Behind him (third from the right) his son Rinaldo

fonte/forrás/source: Archivio di Barbara Vidoni, Artegna/Barbara Vidoni archívuma, Artegna, Olaszország/Archive of Barbara Vidoni, Artegna, Italy



Giovanni Battista Vidoni, direttore del salumificio di Debrecen.

A szintén Vidoni Jánosként ismert Giovanni Battista Vidoni, a debreceni szalámigyár igazgatója.

Giovanni Battista Vidoni, director of the salami factory in Debrecen.

fonte/forrás/source: Archivio di Barbara Vidoni, Artegna/Barbara Vidoni archívuma, Artegna, Olaszország/Archive of Barbara Vidoni, Artegna, Italy



Dirigenti e lavoratori della fabbrica di Debrecen nel 1904.

A debreceni gyár vezetői és munkásai 1904-ben.

Managers and workers of the factory in Debrecen in 1904.

fonte/forrás/source: Archivio di Adriano Romanini, Artegna/Adriano Romanini archívuma, Artegna,
Olaszország/Archive of Adriano Romanini, Italy



Lavoratori e lavoratrici della fabbrica di Debrecen con un salame Vidoni.

Gyári munkások és munkásnők a debreceni Vidoni szalámival.

Workers of the factory in Debrecen with a Vidoni salami.

*fonte/forrás/source: Collezione di Euro Pavanetto, Italia/Euro Pavanetto gyűjteményéből,
Olaszország/Collection of Euro Pavanetto, Italy*



Lavoratori della fabbrica con la scritta “Vidoni Testvérek Debrecen” negli anni Trenta.
Gyári munkások “Vidoni Testvérek Debrecen” feliratú táblával az 1930-as években.
Workers of the factory with the inscription “Vidoni Testvérek Debrecen”, from the 1930s.

fonte/forrás/source: Museo dell'Istituto Statale di Ricerca dell'Industria della Carne, Ungheria/
Az egykori Országos Húsipari Kutatóintézet múzeuma/Museum of the Research Institute for the Meat
Industry, Hungary



Rinaldo e Umberto Vidoni con i lavoratori della fabbrica di Debrecen. Primo a sinistra Umberto, figlio di “barbe Zanin”.

Rinaldo és Umberto Vidoni a debreceni gyár munkásainak körében. Balról az első Umberto.

Rinaldo and Umberto Vidoni with workers of the factory in Debrecen. First from the left is Umberto, son of “barbe Zanin”.

fonte/forrás/source: Archivio di Barbara Vidoni, Artegna/Barbara Vidoni archívuma, Artegna, Olaszország/Archive of Barbara Vidoni, Artegna, Italy



Bancarella Vidoni negli anni Trenta.
Vidoni pavilon az 1930-as években.
Vidoni stall in the 1930s.

fonte/forrás/source: Biblioteca Méliusz Juhász Péter, Collezione di Storia Locale, Debrecen, Ungheria/
Méliusz Juhász Péter Könyvtár Helyismereti Gyűjtemény, Debrecen/Méliusz Juhász Péter Library,
Collection of Local Knowledge, Debrecen, Hungary



Himberg Salamifabrik

3068

Cartolina della fabbrica Vidoni di Himberg.
A himbergi Vidoni gyár képeslapon.
Postcard with the Vidoni factory in Himberg.

fonte/forrás/source: Archivio di Barbara Vidoni, Artegna/Barbara Vidoni archívuma, Artegna,
Olaszország/Archive of Barbara Vidoni, Artegna, Italy



Dirigenti e lavoratori della fabbrica Vidoni di Himberg, con salami su cui si leggono i nomi di Himberg e Debrecen.

A himbergi Vidoni üzem vezetői és munkásaiak szalámirudakkal, melyeken Himberg mellett Debrecen neve is olvasható.

Managers and workers of the Vidoni factory in Himberg, holding salami with the names of Himberg and Debrecen.

fonte/forrás/source: Archivio di Francesco Palmieri, Udine/Francesco Palmieri archívuma, Udine, Olaszország/Archive of Francesco Palmieri, Udine, Italy



Guido Vidoni e la sua famiglia.
Guido Vidoni és családja.
Guido Vidoni and his family.

fonte/forrás/source: Archivio di Francesco Palmieri, Udine/Francesco Palmieri archívuma, Udine,
Olaszország/Archive of Francesco Palmieri, Udine, Italy



Lo stand Vidoni per il commercio all'ingrosso a Vienna.

A Vidoni nagykereskedés standja Bécsben.

The Vidoni stall for wholesale in Vienna.

fonte/forrás/source: Archivio di Adriano Romanini, Artegna/Adriano Romanini archívuma, Artegna, Olaszország/Archive of Adriano Romanini, Italy

Giannina Vidoni (a destra), figlia di Giovanna e Guido, assieme a un'amica a Himberg, davanti al vecchio salumificio. Foto scattata nei primi anni Ottanta.

Jobbra Giannina Vidoni (Giovanna és Guido Vidoni lánya) és egy barátnője a himbergi üzem előtt, az 1980-as években.

Giannina Vidoni (on the right), daughter of Giovanna and Guido, with a friend in Himberg, in front of the old factory. Picture taken in the 1980's.

fonte/forrás/source: Archivio di Francesco Palmieri, Udine/Francesco Palmieri archívuma, Udine, Olaszország/Archive of Francesco Palmieri, Udine, Italy





Solenne foto di gruppo davanti agli uffici della fabbrica di Debrecen.

Ünnepélyes jellegű csoportkép a debreceni gyár irodája előtt.

Group photo in front of the factory's office in Debrecen.

fonte/forrás/source: Archivio di Barbara Vidoni, Artegna/Barbara Vidoni archívuma, Artegna,
Olaszország/Archive of Barbara Vidoni, Artegna, Italy



Pignatelli di Montecalvo herceg, a magyarországi olasz fascio feje a budapesti olasz kolónia több vezető tagjával Debrecenben időzött s résztvett a Protestáns Bálon. Tiszteletére ebédet adtak. Képünkön az ülő sorban balról jobbra: Vidoni János, a debreceni fascio titkára, Varga Elemér h. polgármester, Tiberi budapesti olasz konzul, Pignatelli herceg, Lindenberger János prelátus, Mellon Márton, a Svetits-intézet igazgatója.

(Berzéki felv., Debrecen.)

Festa protestante a Debrecen con la partecipazione del principe Pignatelli di Montecalvo, comandante del Fascio in Ungheria. Il primo da sinistra è Vidoni János, segretario della sezione di Debrecen.

Protestáns bál Debrecenben Pignatelli di Montecalvo herceg, a magyarországi olasz fascio vezetőjének részvételével. Balról az első Vidoni János, a debreceni szervezet titkára.

Reformed Church's ball in Debrecen with the attendance of prince Pignatelli di Montecalvo, head of the Italian Fascist Party in Hungary. The first on the left is Vidoni János, secretary of the Debrecen branch.

fonte/forrás/source: Képes Pesti Hírlap, 5 marzo, 1929/Képes Pesti Hírlap, 1929. március 5./Képes Pesti Hírlap, March 5th, 1929



Giuliano Balbino, Ministro dell'Educazione, con la sua delegazione alla costruzione dell'edificio principale dell'Università di Debrecen, 25 novembre 1929.

Giuliano Balbino, olasz nevelésügyi miniszter és kísérete a debreceni egyetem főépületének építkezésén, 1929. november 25.

Giuliano Balbino, Minister of Education, and his delegation at the construction of the main building of the University of Debrecen, on 25th November 1929.

fonte/forrás/source: Università di Debrecen, Archivio Elettronico, Ungheria/Debreceni Egyetem Elektronikus Archívum/University of Debrecen, Electronic Archive, Hungary
(<http://hdl.handle.net/2437/80678>)



Demolizione della casa Vidoni all'angolo delle vie *Burgundia* e *Domb utca* a Debrecen, febbraio 1971.

A Burgundia-Domb utca sarkán álló Vidoni-ház bontása, 1971. február.

Demolition of the Vidoni house on the corner of *Burgundia* and *Domb utca* street in Debrecen, in February 1971.

fonte/forrás/source: Biblioteca Méliusz Juhász Péter, Collezione di Storia Locale, Debrecen, Ungheria/Méliusz Juhász Péter Könyvtár Helyismereti Gyűjtemény, Debrecen/ Méliusz Juhász Péter Library, Collection of Local Knowledge, Debrecen, Hungary

Richiesta di risarcimento.

Levél kártalanítási igény benyújtásával kapcsolatban.

Application for compensation.

fonte/forrás/source: Archivio di Barbara Vidoni, Artegna/Barbara Vidoni archívuma, Artegna, Olaszország/Archive of Barbara Vidoni, Artegna, Italy

Ha contribuito per la traduzione dei testi in italiano e in inglese Paolo Driussi, Università degli Studi di Udine

Az angol és olasz nyelvű szövegek fordításában és nyelvi ellenőrzésében közreműködött Paolo Driussi, Udinei Tudományegyetem

Linguistic supervision and contribution to Italian and English translations Paolo Driussi, University of Udine

L'autrice ha svolto la ricerca con il supporto del Magyar Állami Eötvös Ösztöndíj

A szerző a Magyar Állami Eötvös Ösztöndíj támogatásával végezte kutatását

The author carried out the research with the support of the Magyar Állami Eötvös Ösztöndíj

Ringraziamenti/Köszönetnyilvánítás/Acknowledgements

Barát Katalin Enikő e Bellina Pietro

Csapó Katalin

Della Mea Elisa e l'Associazione "La Sisile"

Del Medico Jób Péter

Giacomini Giuliano

Gubiani Gianfrancesco

Horváth Csaba

Lenár Györgyné Zambon Anicéta

Madussi Sandro

Maion Danielle

Palmieri Francesco

Palmieri Marina

Pavanetto Euro

Romanini Adriano

Traunero Walter

Vidoni Barbara

Questo catalogo è stato realizzato dall'Ecomuseo delle Acque del Gemonese grazie al contributo della Regione Friuli Venezia Giulia (L.R. 16/2014 art. 27 quater - Bando 2021)

Coordinamento editoriale/Főszerkesztő/Editorial coordination by: Maurizio Tondolo

Grafica e impaginazione/Grafika és tördelés/Graphics and layout by: Utopie Concrete soc. coop.

Stampa/Nyomda/Printed by: Tipografia Toniutti

©2022 CEA Mulino Cocconi - Gemona del Friuli | info@ecomuseodelleacque.it



ECOMUSEO
DELLE ACQUE
DEL GEMONESE

www.ecomuseodelleacque.it