

## **XXIX Festa artusiana, Forlimpopoli, 22 giugno 2024**

### **La cucina ai “marginì” dell’italianità?**

dalla Svizzera italiana all’Adriatico orientale

Quando si parla di italianità si tende pensare all’Italia attuale oppure alla diaspora italiana nel mondo, grazie alla quale la lingua italiana della cucina si è affermata ovunque.

Tuttavia, si sa poco degli apporti culinari della colonizzazione italiana, al di fuori del mondo accademico. Per non parlare dei contesti di alcune regioni vicine o limitrofe all’Italia, sempre in ambito politico-linguistico-culinario. Oltre i confini italiani attuali si è sviluppata un’italianità linguistica e di riflesso culinaria, ma non necessariamente politica, con caratteristiche particolari, come nella Svizzera italiana, a San Marino e, parzialmente, in Montenegro. Inoltre, nel caso specifico delle regioni costiere di Slovenia e Croazia il legame con l’Italia è anche politico.

Lingua e politica a parte, è davvero possibile parlare di italianità culinaria in queste regioni oltre i confini dell’attuale Repubblica italiana?

Gabriele M. M. Paleari, etnografo e Senior Lecturer alla Nottingham Trent University, in Inghilterra.

---



**Fotografia di Gabriele Paleari (Castasegna, stambecco)**

Una fotografia, a prescindere dalla qualità estetica, incuriosisce. Bellezza a parte, la foto dello stambecco che propongo, quella di un noto animale di montagna, che domina il mare, è un fotomontaggio. L'immagine è significativa poiché ci sono alcuni simboli politici e culinari – ditemi voi quali...

L'immagine rappresenta quelle che io definisco culture della montagna e del mare. Vi porterò in Svizzera nel primo caso, in Istria, Dalmazia e Bocche di Cattaro nel secondo. Prima di addentrarci nelle budella di queste regioni ci sarebbero almeno un paio di precisazioni da fare. Parlando capita di usare termini senza avere un'idea precisa del loro significato. Succede anche con i pasti. Per esempio, una merenda per una persona può essere uno spuntino pomeridiano, specie per l'infanzia; oppure il primo pasto della mattina, stando al grande dizionario della lingua italiana a cura dell'UTET e dell'Accademia della Crusca. Merenda o marena, per influsso veneziano, che significa ciò che è meritato, può riferirsi anche all'insieme dei cibi consumati a metà mattinata. Qualcuno storcerà il naso. C'entra come i cavoli a merenda! Ma quando mai la merenda la mattina?

Proprio per capirsi meglio, prima di arrivare alla merenda, sarebbe meglio fare un paio di passi indietro e iniziare ad analizzare il menu che vi propongo:



**Fotografia di Gabriele Paleari (Trogir/Traù, leone marciano)**

- a) che cosa intendiamo per cultura?
- b) che cos'è una nazione?
- c) che cos'è l'italianità?
- d) quali sono i margini dell'italianità?

Onde avere una definizione operativa del termine, con cultura mi riferisco sia alle pratiche quotidiane sia allo stato dello sviluppo intellettuale. Cultura è pure l’osservanza dei riti religiosi. Per i fanatici, culto è la venerazione di bandiere, lingue e piatti.



**Karampana**  
ZRCALO NARAVI BOKEŠKIJEH  
Cijena: 2 € • KOTOR, februara 2011 • Rukopise čuvamo za potpunu Krievala

**ADU!**  
Broj: 53  
(Finske dura non paura)  
Godina: LXXXIV  
(SMAKA SVUJETA manje jedan)  
Adresa: UJ. NISMO DOMA h b. (zvoni thapud)

Fig 20 KARAMPANA  
**ŠKERCICI A PARTE**

Fig 15 KARAMPANA  
**ČAKULE ŠOTO VOĆE**

Fig 17 KARAMPANA  
**ULTIMI ŠKERCICI**

**ZELENILO**  
Dinar od slonjere iz Rostu je pao zelenu kulu da smeta. Od te dijete je dobio još 5 lila i van poelena. Nijosa ga mogli premeniti ni prevnut da u njega gataju.

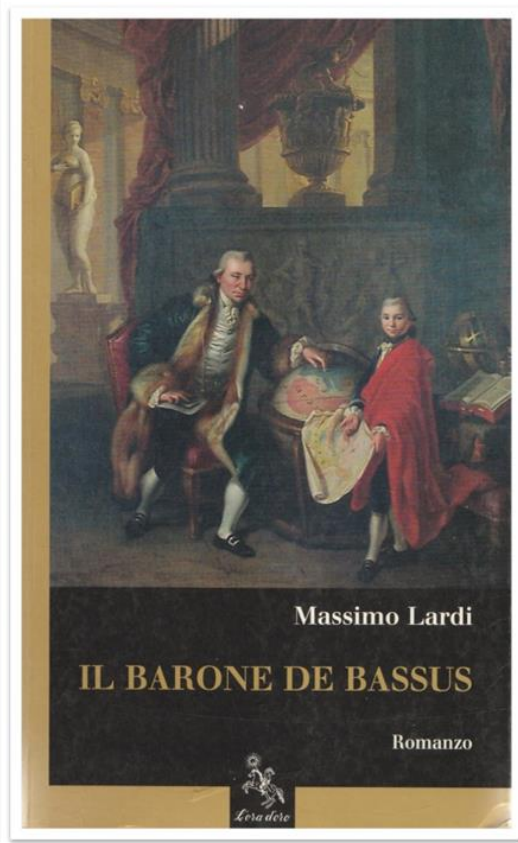
**ALOČAVANJE**  
Ždrebci je u neke ure s dentijerom odlo foto braco na devovke u Trvat i okolica. Ali su ehtvazno prvo svitali u Lantema da abokuje ima li koja nova furehta. Kad bi im Tuko reko na mot nitu novo, popeli bi bevande i panali dalje: prvo Pčanja, Sotiva, Lepetana, ilo Lantve.

**FEŠTAVANJE**  
Nema felle koja se nije dočekala u Lan-  
toma. Pčanja i Sotiva u Nivoa sečena. Pčanja

**ULTIMA NOVITADA**  
Iz stropu pvojerjivih tvovta samajemo da su Tanta, Galtencia, Eivstera, Nada i Kane Skaljanica podnijele žalbu resosom Ministarstvu i Vladi Crne Gore, a protiv Baga i novog Kapa od Krievala koji, kako se u žalbi navodi, ovim ljeposomaj napro akovoli da konkarisu i udu u uži tzeber Kraljeve Krievala.

**TEMPI PASATI**  
Da ti probijem crevčju  
Jedan od korevskih ordimala bio je i Miloš Inuber. Na „Pjaci od salati“ je držao butigi u koju su često navražali i drugi ordimali i ostalo društvo.  
Od krpiljena crevčja, više je Miloš interesovalo pleć, a bogami i jene. Radio je povel samog provora i više pčanja ko pasaje silcom nego što je krpju crevčju, pa čim prode krpju v provora biva Miloš bi se smuderao.

**IL BARONE DE BASSUS**  
Massimo Lardi  
Romanzo



Fotografie di Gabriele Paleari

Però agri-cultura è il modo di far crescere meglio le piante per sfamarci. Dal latino colēre capiamo che cultura indica qualcosa che richiede dedizione. La cultura, contrariamente alla natura, non si eredita come i tratti somatici, essendo un processo. L’agricoltura richiede dedizione, pensate al vino, pure la cucina. Le pratiche quotidiane se non si coltivano spariscono come la neve al sole. La Svizzera è un Paese alpino, dove la neve è un simbolo che fa fare soldi. Mi riferisco al Cervino e a

una nota marca di cioccolato. La Svizzera è di più: una nazione ufficialmente quadrilingue, almeno per legge, con lingue e cucine rigidamente divise territorialmente, pensando a Röstigraben e Polentagraben.

Ho detto nazione. Un collega elvetico in Albione, Paolo Dardanelli, scrive che o esiste una nazione svizzera oppure ci sono circa 2600 nazioni nella Confederazione, una per ciascun comune. Ma cosa voglio dire? Che una nazione, al pari di una cultura, è difficile da definire. Un noto studioso del Novecento, Karl Deutsch, ci viene in soccorso:



**Fotografia di Gabriele Paleari (Zadar/Zara)**

La nazione è “un gruppo di persone unite da una visione errata del passato e dall’odio per i vicini dei Paesi confinanti”. Difficile dargli torto. Nel nome della nazione ci si odia a tavola. Gli inglesi odiano l’odore dell’aglio associato ai francesi, soprannominati the frogs, le rane, eppure divorano pane imburrito intriso di aglio transalpino; in Italia c’è chi pensa che la Svizzera sia un Paese privo di una cucina propria; sempre in Italia, terra degli Spaghettofresser, dei ‘divoraspagheti’ per i tedeschi, si dà dei crucchi ai tedeschi, anche se la parola kruh, da cui crucco, si usava per indicare i soldati dell’esercito austro-ungarico che parlavano croato. Quando avevano fame chiedevano il kruh, ossia il pane. Pane e Croazia a parte, su cui torneremo dopo, la definizione di nazione di Deutsch pare cascare a fagiolo.

Nazione, Svizzera, Croazia...italianità. Difficile far quadrare il cerchio. Arrendiamoci, il quadro nel cerchio non ci sta se pensiamo all’italianità come a un concetto delimitato dai confini. Proviamo a uscire un poco dai confini mentali e politici, per provare a dare una definizione operativa di italianità. Tolta la cittadinanza e le leggi che altro c’è di esclusivamente italiano? Non certo la lingua, che si è diffusa nel mondo a prescindere dal marketing politico. La cucina? Esiste una cucina ‘italiana’ svincolata dall’Italia politica, senza la bandierina oppure è un’eresia rimuovere una bandierina? A parte la cucina della cosiddetta diaspora, che però parte dal presupposto che le radici siano nello Stivale, restano da esaminare le ex colonie – su cui non sono preparato – e le aree limitrofe o vicine all’Italia.

Se su San Marino sarebbe interessante invitare qualche specialista - in Vaticano non ho mai avuto l’onore di mangiare in quanto eretico - restano alcune aree in cui le popolazioni indigene parlano delle loro culture, anche alimentari, come ‘italiane’ tra virgolette oppure italiane senza le virgolette.

Mi riferisco ad aree geografiche ignorate nell’ambito dell’italianistica; italianistica letteraria, linguistica e culinaria. Pertanto utilizzo la locuzione ai margini, poiché sono regioni marginalizzate.



Fonte: Google Maps

Le aree ai margini non sono note culinarmente parlando. Forse è più familiare una parte della Svizzera di lingua italiana, un tempo conosciuta anche con il termine di Lombardia svizzera. Come possiamo definire la cucina di queste regioni? Onde evitare di scivolare sulle bucce di banana dell’irredentismo, dei nazionalismi e dei micro-nazionalismi regionali, eviterei di bollare la cucina dei cantoni svizzeri Ticino e Grigioni ricorrendo agli aggettivi ‘regionale’, ‘lombarda’ e ‘italiana’. Il concetto di cucina regionale è un’idea politica che fa comodo, perché sembra neutro, ma è la proiezione di una comunità immaginata al pari della nazione. Come non esiste una lingua regionale - il veneto, il lombardo ecc. - così non c’è nemmeno una cucina regionale. Le lingue come le cucine

sono un processo in costante evoluzione e la creazione di un’identità nazionale o regionale per legge non impedisce a lingue e cucine di evolvere oltre i confini. Le lingue e le cucine non appartengono a nessuno. Non sono qui per etichettare la polenta e le luganighette come italiane o svizzere. Per evitare il gastronazionalismo, che è sugli scudi, bisogna riconoscere che la cultura alimentare, come la lingua del resto, varia da individuo a individuo. A ciascuno il suo accento.

Per raccogliere esempi di accenti, ossia di caratteristiche, di cultura, anche gastronomica, ai margini dell’italianità ho trascorso nove anni a studiare alcuni fenomeni. L’ho fatto in tre modi: chiedendo alla gente del posto di parlare delle proprie culture, analizzando testi letterari del XXI secolo, dove la cucina ha la sua importanza - come vedremo - e fotografando simboli culturali, tra cui piatti e bevande. Alcuni di questi simboli sono considerati fragili; altri sono stati soggetti a pirateria ed espropri. Mettendo a confronto interviste, fotografie e testi letterari ho potuto studiare i fenomeni culturali con maggiore profondità. Solitamente gli studi, come i concerti dei solisti, si concentrano su una disciplina o su uno strumento: antropologia, linguistica, letteratura o storia. Qualcuno analizza le ricette, che sono soggettive quanto gli accenti. Ho preferito un approccio multidisciplinare ispirandomi alle orchestre sinfoniche e ricorrendo al contrappunto, l’arte di sovrapporre più melodie.

In tutto questo dobbiamo mettere da parte l’idea che a una lingua corrisponda uno stato e che una bandiera rappresenti lingue e cucine. Torno all’italianità: Grytzko Mascioni (1936-2003), scrittore italiano e svizzero, diceva, in un saggio su bandiere e confini, che quella valtellinese era la cultura meno lombarda tra quelle della regione italiana. Altro che cucina regionale. Una cucina condivisa da una fetta della popolazione dei Grigioni, in Svizzera, sebbene con le solite variazioni – le carote per esempio sui pizzoccheri – che si riscontrano ovunque. Ma è una cucina italiana quella del Grigioni italiano in Svizzera?



**Fonte: Google Maps**

La risposta non tocca a noi darla. Bisogna chiedere alla gente del posto. Sulla mia strada ho trovato gente che definiva la propria cultura svizzera, pure quella alimentare, salvo poi definirsi di lingua italiana. Le opinioni vanno rispettate e non asfaltate nel nome del nazionalismo. Se il Canton Ticino ha un rapporto schizofrenico con la sua italianità, nei Grigioni, oggi, contrariamente al passato, non c’è avversione all’Italia, se non alla sua burocrazia ovviamente.

A questo proposito condivido con voi il testo di un’intervista etnografica che mi ha concesso un politico grigionese, a proposito del cosiddetto sentimento di appartenenza culturale:

«Si nasce con la lingua italiana e senza volerlo direi siamo anche - *sorrìde ed esita* - mezzi italiani. Io dico sempre che noi grigionitaliani abbiamo due cuori. Un cuore che è italiano e un altro che è tedesco. Perché questa dualità? Perché dal punto di vista, per quello che riguarda la lingua, la cultura, il cibo, le vacanze, le tradizioni io direi che il cuore batte per l’Italia, mentre per il lavoro, per la sicurezza sociale, la burocrazia direi anche che c’è un cuore che batte per la parte tedesca. Questa parte tedesca è il nostro pane quotidiano [...]. L’Italia da una parte e la Svizzera, prima quella romancia, l’Engadina vicino a noi e poi quella [svizzero-]tedesca».

(Dario Monigatti, ex insegnante e politico di Brusio, Grigioni)

Pure il vino è un simbolo importante per la cultura grigionitaliana. Ed è anche una fonte di reddito.



**Fotografia di S. Pillon, Riproduzione per gentile concessione di Giuliano Zanolari.**

Si parla di vino di Valtellina, anche perché nel Grigioni italiano la superficie vitata è minuscola. La cosa interessante è che circa un terzo della produzione vinicola valtellinese è in mano grigione. Storicamente il mercato di riferimento dei vini valtellinesi era quello grigionese, poi svizzero. Per tre secoli (dal 1512 al 1797) la Valtellina e i contadi di Bormio e Chiavenna furono baliaggi, ossia territori sottomessi ai Grigioni. Quest’anno ricorrono i 500 anni dalla nascita della Repubblica delle Tre Leghe, ossia i Grigioni attuali. Dai Grigioni passavano le spezie che da Venezia arrivavano a nord delle Alpi. Non solo. A Venezia, fino al 1766, quando circa 7’000 protestanti grigionesi furono espulsi, la cultura del caffè era saldamente nelle mani dei pasticceri grigioni, oggi svizzeri diremmo. Una volta espulsi, fondarono una colonia a Trieste, portando con sé la cultura del caffè; altro che Vienna. Persino l’architettura monumentale di Trieste – poi passeremo di là per andare in Istria – è opera di architetti svizzeri.



Torno al vino, dopo la pausa caffè. Fino al 2022 la legge svizzera consentiva di ritenere svizzero il vino prodotto all’estero ma vicino al confine. Vi mostro l’etichetta della bottiglia di Poschiavino, che è un vino che trae il nome da un fiume – un affluente dell’Adda che nasce in Svizzera e... muore nel piatto.



**Fotografia di S. Pillon, Riproduzione per gentile concessione di Giuliano Zanolari.**

Il produttore dice che “unisce popoli e confini”, valtellinesi e grigionesi. È italiano? Chissà. È un nebbiolo certo, ma dubito che nel versarlo escano tante bandierine nazionali. E lo stesso discorso vale per i pizzoccheri. Io credo che questi prodotti vadano interpretati come simboli della cultura della montagna, non di un’espressione vaga e di comodo qual è l’idea di cucina nazionale. Il produttore parla di Doppelbürgerschaft, ossia di doppia cittadinanza. Lo so che molte persone qui presenti non digeriranno l’affronto.

Lasciando riposare luganeghe, polente, castagne e pizzoccheri nelle valli alpine, vorrei ora passare all’Adriatico orientale. In tre nazioni differenti, Slovenia, Croazia e Montenegro in apparenza vediamo tre Paesi ‘slavi’. I primi due si ritengono culturalmente omogenei ma, specie lungo la costa, sono di una varietà sorprendente.



Fonte: Google Maps

Certo, tra croati, montenegrini, serbi, sloveni, jugoslavi, dalmati, istrioti, istrorumeni, italiani, austroungarici, albanesi, ottomani, veneziani, romani, fenici e via discorrendo la varietà di queste regioni costiere è notevole, anche se si tende a usare slavo, un po' come latino, per comodità e ignoranza.

Pertanto si semplifica, senza capire il perché. Si parla poi di cucina regionale in Istria e in Dalmazia. Oppure di cucina italiana, austriaca e slava, solo perché i fuži sono un tipo di pasta, le torte richiamano Vienna e il burek la Bosnia. Nessuno spiega perché debbano essere necessariamente italiani, austriaci o bosniaci. E se invece parlassimo di cultura culinaria del mare, anche se i piatti di terra a base di carne e tartufi non mancano? Ed è una cultura italiana solo in parte? Lo è stata in passato, almeno politicamente. La politica c'entra. Qualche anno fa intervistai una signora italiana di Muggia, a sud di Trieste, la quale mandava la figlia a scuola in Slovenia, nella scuola della minoranza italiana di Hrvatini/Crevatini.



Mapa di Daniele Mazzacani. Riproduzione per gentile concessione di Maurizio Tremul.

Oggi tra le 20 e le 30 mila persone che si identificano con l’Italia o con la lingua italiana vivono sulle coste tra il confine italiano e quello albanese. Bene, la signora, commentando le abitudini alimentari della comunità nazionale italiana in Slovenia, riteneva non italiano cenare alle 6 di sera. Ogni commento è superfluo.

Vengo alla merenda. Leggendo il romanzo psicanalitico *Sindrome da frontiera* di Aljoša Curavić (2003), che è ambientato in Istria e che narra le vicende di un apolide, si scopre che la merenda, consumata tra le 10 e le 11 di mattina, è forse l’unico momento della giornata apprezzato da chiunque a prescindere dalla nazionalità.



### Fotografia di Gabriele Paleari

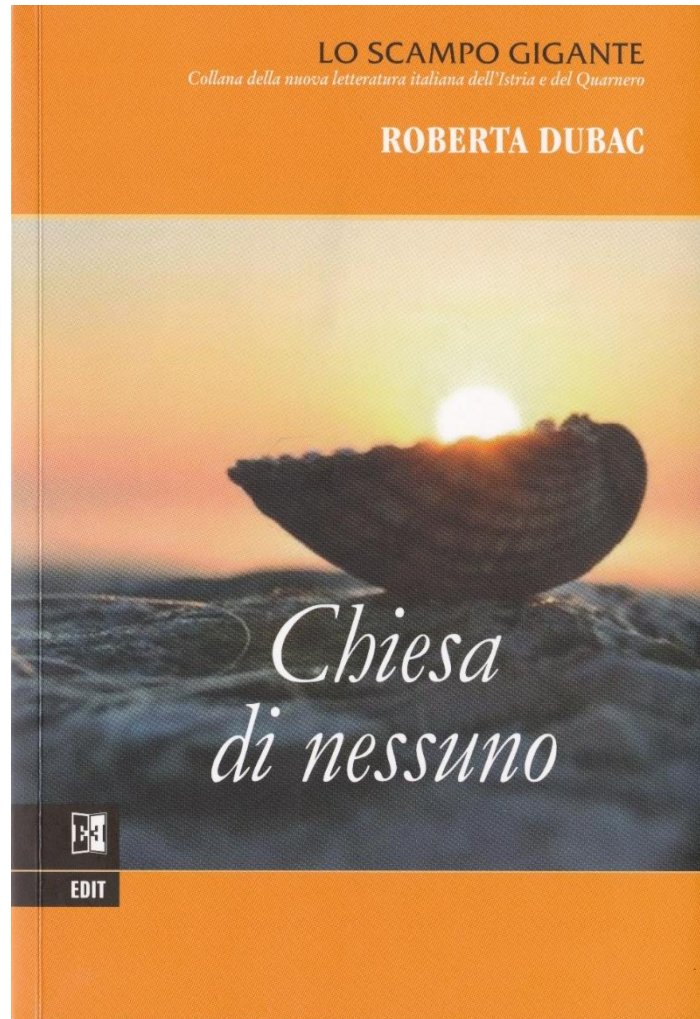
«Il cibo, malgrado il nome Istra, non era proprio istriano. Piatti pesanti e unti. Troneggiava il *pasulj*, fagioli bolliti alla serba. Il padrone era uno sloveno dell’entroterra. Le cameriere serbe e bosniache [...]. Rari gli albanesi, visto il proliferare di pasticcerie kosovare. Siccome il mangiare, anche se pesante, non era poi così male, la mattina all’ora di merenda\* l’Istra era frequentata un po’ da tutti [...]. Sloveni, italiani, bosniaci, serbi. Una sorta di satellite pacificamente staccatosi da quel pentolone che era la Jugoslavia» (Curavić 2003: 18).

[Audio sulla merenda di Lidia Bastianich in inglese; in sovraincisione la voce di Valentina Anania]

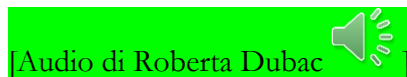


La merenda a metà mattina è italiana?

Anche nei racconti di Roberta Dubac (2012) pubblicati nella raccolta intitolata *Chiesa di nessuno* avvertiamo che l’italianità dell’Istria è difficile da definire. Nel racconto Saba e Mitz, Mitz è un asino parlante che tiene compagnia a Saba, il suo proprietario. L’ambientazione negli anni ‘60 non è casuale. Proprio allora, in un’Istria svuotata dall’esodo, cominciarono ad affluire gli immigrati provenienti dalla penisola balcanica. Per Dubac le influenze balcaniche assumono la forma di pietanze nuove. Mafalda, un’italiana d’Istria, è sposata con un bosniaco. La carne che prepara, l’*ombolo* istriano, ora ‘gareggia’ con i *čevapčići* di suo marito (p. 83).



### Fotografia di Gabriele Paleari



«Ah ah ah! - ecco la sua risata, quel donnone tutta seno e denti grandi. Beh, insomma, stanno bene, ecco, ma a me è venuta voglia di una tua frittata *ombolo* e *zivola* e allora mi son detto, suvvia, mi concedo una giornata tutta per me e me ne vado a Buie!

-Ma bravo, braaavo, hai fatto bene, Saba. Hai fatto benissimo. L’ombolo è finito, ma te ne preparo una con zivola e sparisi, se non hai niente in contrario!

-*Zivola e sparisi! \* più che ben* - le rispondo». (p. 84).

<sup>1</sup> L’ombolo è un tipo di carne di maiale marinata; i *čevapčići*, invece, sono polpettine di carne grigliata di origine turca. \*Zivola e sparisi (= cipolla e asparagi selvatici).

Ma l’ombolo è italiano oppure è un nome italiano per un cibo che sta quasi scomparendo, anche se venerato come istriano?

Spostandoci un poco più a sud a Zara il maraschino di una nota azienda oggi italiana si è visto espropriare fabbrica, storia e certificato di originalità da un rivale croato. La storia è complessa e ne parlo in dettaglio nel mio libro. Resta da capire se un simbolo culinario possa essere italiano, croato oppure senza appartenenza nazionale.



Fotografie di Luxardo: Riproduzione per gentile concessione di Franco e Matteo Luxardo.

Fotografie di Maraska: UnderTheLabel, 2016  
<http://liqueur.underthelabel.com/1/188/MARASKA-Maraschino>

Fotografia a colori di Gabriele Paleari

Per concludere, laddove nessuno si aspetta che ci sia una comunità degli italiani, la popolazione locale vuole difendere cucina e lingua; il bocchese è una lingua con una forte componente veneta e italiana ma di matrice slava.



Fotografia di Gabriele Paleari

Difendere da chi? Dalle abitudini alimentari dei furešti, ossia delle persone della montagna. Nelle Bocche di Cattaro, la cucina locale viene vista come minacciata da quella continentale, di matrice ottomana. Così ci si lamenta che i calamari vengano imbottiti di salumi e formaggio kajmak:

I bocchesì si dicono fieri della loro cultura, dei loro paesaggi urbani che sono annoverati tra i siti del patrimonio mondiale dell’umanità, della loro lingua slava e al tempo stesso romanza, delle loro feste e, non da ultimo, della loro cucina. Quello che ho scoperto è che la ‘contaminazione’, per esempio la ricetta dei calamari imbottiti di prosciutto e formaggio - cui ho accennato a proposito della cucina denominata ‘mari e montì’ nel § 6.2 - non è ‘accettata’ come parte integrante della cultura bocchese ‘genuina’. La cucina sembra essere un aspetto importante della cultura bocchese che si basa su quanto il mare sa offrire. Sfolgiando il volume *Bokėska kužina* [‘Cucina bocchese’] di Vlasta Mandić, si ha una forte impressione che la gastronomia bocchese abbia davvero molto in comune con quella del Belpaese, specialmente per quel che riguarda i piatti salati. Tatjana e Slavica hanno avuto molto da dire su questo aspetto della cultura bocchese:

G: Ho visto quel libro di una certa signora Mandić si chiama... quel libro di cucina che esalta quasi in un modo nazionalista questa identità bocchese. Voi come la sentite questa cosa?

T: Io i calamari... non si sono mai mangiati con prosciutto e formaggio. Non è una combinazione della cucina bocchese - *ride*.

G: Quando parliamo di minaccia parliamo di questo?

T: Eh sì anche questo. Perché provano a cambiare noi loro anche con la loro cultura che loro esprimono in un modo che non mi piace.

G: Invece di pulire i calamari ve li riempiono.

T: Eh sì - *ride*.

G: Per una persona che viene dall’esterno è naturale difendere ancora di più la cultura bocchese o le viene naturale difendere la

Fonte: *AlterItà* di Gabriele Paleari



Tra Bocche, lingue e cucina, si avverte che il concetto di italianità non è semplicemente legato a un discorso nazionale, banalizzato con bandiere e retorica. Come mi disse il compianto Don Anton Belan, un prete di Cattaro, italianità può voler dire amore verso tutto ciò che riguarda il mondo romanzo, a prescindere dagli stati nazionali. Lo stesso sacerdote - e concludo la predica anche per i mangiapreti, anzi, per gli strozzapreti romagnoli - disse che la cultura di Cattaro si rispecchia nel mare, come nel caso della leggenda delle Tre Sorelle di Cattaro, che perirono tutte prima che il loro amato, un marinaio, tornasse a casa.



**Fotografia di Gabriele Paleari**

Il mare per la gente delle Bocche è importante perché, come dice un proverbio bocchese “se metti un dito nel mare sei legato con tutto il mondo”. Sed de hoc satis.