

Dalla Svizzera italiana all'Adriatico orientale Culture culinarie ai 'margini' dell'italianità

Gabriele Paleari

Nottingham Trent University

g.paleari@gmx.co.uk

<https://orcid.org/0000-0001-6925-5202>

ABSTRACT

Questo articolo si propone di contribuire a far conoscere l'esistenza di espressioni culinarie autoctone "italiane" al di fuori dei confini dell'Italia attuale e della cosiddetta diaspora italiana. Grazie a quest'ultima, la lingua italiana del cibo e la cucina italiana si sono diffuse in tutto il mondo. Tuttavia, questo saggio non riguarda l'Italia o la diaspora, ma i contesti della Svizzera meridionale, in particolare dei Grigioni, e dei territori costieri dell'Adriatico orientale, come l'Istria, la Dalmazia e le Bocche di Cattaro. Alcune aree non hanno mai fatto parte dell'Italia politica, altre le sono state annesse, come provincie, nel corso del XX secolo. È nel contesto della Svizzera italiana e delle zone costiere dell'Adriatico che si sono sviluppate culture alimentari autoctone simili a quelle italiane. Per arricchire l'analisi delle espressioni culturali sono stati utilizzati approcci fotografici, etnografici e letterari. L'oralità delle interviste contribuisce ad arricchire i dati raccolti con altri metodi. Detto questo, la letteratura e le interviste non permettono di visualizzare espressioni significative come piatti o simboli; una fotografia, invece, può evocare narrazioni.

Parole chiave

cucina; italianità; Svizzera; Adriatico orientale

Introduzione

Questo saggio propone di alimentare la consapevolezza dell'esistenza di espressioni culinarie indigene 'italiane' al di fuori dei confini del Belpaese.¹ I contesti sono quelli della Svizzera sudalpina, dell'Istria, della Dalmazia e delle Bocche di Cattaro. Mentre alcune aree sono state annesse all'Italia, come provincie, nel XX secolo, altre non hanno mai mostrato interesse nei confronti del progetto di creazione dello stato nazionale italiano. Ciò che le accomuna è l'essere ai 'margini' dell'italianistica in senso lato.

Italianità culinarie indigene oltreconfine?

Ci si può chiedere se abbia senso parlare di italianità culinarie in Croazia, Montenegro, Slovenia e Svizzera. Italianità, in fondo, è un termine vago, che si applica al diritto, alla lingua, alla moda, alla cultura 'avanzata', alla politica, al carattere nazionale e al cibo.² Cultura è da intendersi non solo nell'accezione di sviluppo intellettuale ma soprattutto come un insieme di pratiche quotidiane, quali sono la gastronomia e l'osservanza di usanze religiose. Quanto all'idea di nazione, mi riferisco a un insieme di persone che si sentono unite in base all'odio che provano per i vicini dei Paesi confinanti.³ La definizione pare appropriata pensando a quei Paesi che hanno rapporti difficili tra di loro. Questo è il caso di Croazia e Slovenia, a causa di rivendicazioni territoriali reciproche.⁴

Per evitare ambiguità, indico certe espressioni culturali come 'italiane' – per quanto riguarda Montenegro e Svizzera – e italiane, invece, in Croazia e Slovenia, perché in questi due Paesi una parte della popolazione è riconosciuta come 'comunità nazionale italiana'.

Italianità, cucina e lingua non sono proprietà di un Paese. Nondimeno la discutibile equazione Italia = lingua italiana porta a ignorare realtà 'italofone' indigene all'estero. Il concetto di italoфонia, però, rischia di restringere l'ambito di ricerca alla lingua. La parola italicità è utile per superare le limitazioni poste da italoфono e italiano.⁵ Il senso 'italico' di appartenenza non si basa su lingua, cittadinanza e stato. In sostanza, l'italicità è un concetto flessibile e adatto a chi esclude la nazione. Italiche e italici sono collegate/i tra di loro, almeno nelle intenzioni di chi propugna l'italicità, grazie alla Comunità Radiotelevisiva Italoфona, che opera particolarmente in Croazia, Slovenia e Svizzera. La novità consta nel distacco dall'Italia concepita nel senso di 'nazione madre'. L'idea di italicità – anche a tavola – svincolata dallo stato nazionale è estensibile alla Svizzera italiana, che non è soggetta politicamente a Roma, ma è in parte inapplicabile a Croazia e Slovenia, dove la dipendenza politica ed economica dall'Italia è ritenuta importante dalla popolazione che si definisce italiana.

C'è chi individua l'italianità nelle pratiche culinarie pre-unitarie.⁶ Stando a un'interpretazione ci sarebbe stato un 'Paese culturale' chiamato Italia prima del

¹ Questa ricerca non riguarda l'emigrazione e le colonie. Per quanto concerne le culture gastronomiche e linguistiche della diaspora si veda G. Frosini, 'La cucina degli italiani. Tradizione e lingue dall'Italia al mondo', in: G. Mattarucco (a cura di), *Italiano per il mondo. Banca, commerci, cultura, arti, tradizioni*, Firenze, Accademia della Crusca, 2012, pp. 85-107. Per la gastronomia coloniale si veda S. Cinotto, *Gastrofascism and Empire. Food in Italian East Africa, 1935-1941*, London, Bloomsbury, 2024.

² Sull'italianità letteraria si veda K. Pizzi, *A City in Search of an Author. The Literary Identity of Trieste*, Sheffield, Sheffield Academic Press, 2001, p. 118; per il 'carattere nazionale' si veda S. Patriarca, *Italian Vices. Nation and Character from the Risorgimento to the Republic*, Cambridge, Cambridge University Press, 2010.

³ K. Deutsch, *Nationalism and its Alternatives*, New York, Knopf, 1969, p. 3.

⁴ Si veda C. Magris, 'Abbiamo bisogno d'un nemico comune?', in: *Neohelicon*, 29, 1 (2002), pp. 187-192.

⁵ P. Bassetti & P. Janni (a cura di), *Italic Identity in Pluralistic Contexts. Toward the Development of Intercultural Competencies*, Washington DC, The Council in Values and Philosophy, 2004.

⁶ A. Capatti & M. Montanari, *Italian cuisine. A Cultural History*, New York, Columbia University Press, 1999, p. XIV.

1861.⁷ Esso era però limitato a una minoranza della popolazione, quella formata da un gruppo di intellettuali che immaginavano un'Italia culturalmente omogenea.⁸ Il 'Paese culturale' era precluso alle masse che, in virtù della scarsa alfabetizzazione, non potevano essere conscie della loro presunta italianità.

A tal proposito, la scrittrice Roberta Dubac, nel racconto 'La sentinella di lucchi', che è ambientato nell'Istria degli anni Trenta del XX secolo, quando la regione faceva parte dell'Italia, tratteggia il carattere di una donna di nome Matilde, la quale non era consapevole della sua appartenenza nazionale.⁹ Eppure, dopo l'unità d'Italia, si è costruita una narrazione a sostegno dell'idea di appartenenza nazionale facendo leva sull'istruzione di massa. Oggi, da un lato, le culture alimentari vengono sempre più considerate patrimonio immateriale dell'umanità.¹⁰ Dall'altro sono soggette al gastronazionalismo, che si fonda su misure protezionistiche, e al gastronativismo, che riguarda l'uso ideologico del cibo per promuovere idee su chi appartiene a una comunità e chi no.¹¹ Nel caso italiano, il 'Made in Italy' viene contrapposto al cosiddetto 'Italian sounding'. Escludere per legge l'italianità di ciò che non è prodotto entro i confini dello Stivale rende problematico dimostrare fino a che punto possano essere considerate 'italiane' le gastronomie di regioni poste al di fuori dell'Italia. Inoltre, mentre i processi produttivi sono soggetti alle leggi, le ricette variano di persona in persona. Non solo: mentre in Italia si è sviluppata un'importante industria alimentare nella seconda metà del XX secolo, che ha contribuito a forgiare un'identità culinaria italiana, nelle aree al centro di questo studio ciò non è avvenuto.

Per evitare strumentalizzazioni, propongo di non etichettare la cucina con termini di comodo quali 'nazionale', 'regionale' e 'internazionale', per non dire poi di 'territoriale', che è vago, non avendo il territorio confini precisi. Utilizzo, pertanto, locuzioni quali 'cultura della montagna' nel caso svizzero e 'cultura del mare' in ambito adriatico, non perché le gastronomie locali attingano esclusivamente alle risorse del mare e della montagna – sarebbe falso – ma in quanto influenzate dai traffici di sale e spezie. Difatti, è proprio grazie al commercio attraverso i passi alpini e i porti che si sono potuti sviluppare i piatti realizzati nelle zone montuose e costiere.¹²

Onde arricchire l'analisi delle espressioni culturali, mi sono avvalso di un approccio fotografico, etnografico e letterario, laddove con letteratura prendo in considerazione testi in cui si risolve la distinzione tra realtà e immaginazione.¹³ L'oralità delle interviste arricchisce i dati raccolti con altri metodi.¹⁴ Ciò premesso, letteratura e interviste non permettono di raffigurare espressioni significative quali i cibi o i simboli; una fotografia, invece, sa evocare mondi.¹⁵

⁷ M. Montanari, 'Prima delle regioni', in: *L'Italia e le sue Regioni*, Treccani, www.treccani.it/enciclopedia/prima-delle-regioni_%2528L%2527Italia-e-le-sue-Regioni%2529/ (24 luglio 2024).

⁸ J. Breuilly, *Nationalism and the State*, Manchester, Manchester University Press, 1993, p. 96.

⁹ R. Dubac, *Chiesa di nessuno*, Fiume, EDIT, 2012, pp. 17-32.

¹⁰ Per il cibo come patrimonio culturale immateriale si veda A. Campanini, *Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale*, Roma, Carocci, 2019, pp. 20-25.

¹¹ Si veda M. Fino, A. Cecconi & A. Bezecchi, *Gastronazionalismo*, Busto Arsizio, People, 2021 e F. Parasecoli, *Gastronativism. Food, Identity, Politics*, New York, Columbia University Press, 2022.

¹² Si pensi alla pesteda, un insaporitore a base di sale, pepe e spezie diffuso nei Grigioni e in Valtellina.

¹³ L. Polezzi, *Resiting Genre. A Study of Contemporary Italian Travel Writing in English Translation*, tesi di dottorato University of Warwick, 1998, p. 273.

¹⁴ K. Dewalt, B. Dewalt, *Participant Observation*, New York, AltaMira, 2011, p. 8.

¹⁵ R. Coover, 'Working With Images, Images of Work. Using Digital Interface, Photography and Hypertext in Ethnography', in: S. Pink, L. Kürti & I. Alfonso (a cura di), *Working Images. Visual Research and Representation in Ethnography*, Abingdon, Routledge, 2004, pp. 185-203.

Culture alimentari di montagna nella Svizzera sudalpina



Fig. 1: Grigioni italiano (fonte: Google Maps)

La foto dello stambecco che propongo racchiude in sé simboli politici e culinari del Grigioni italiano, con cui si indicano solitamente tre regioni oppure quattro valli sudalpine – evidenziate nella cartina – in cui l'italiano è lingua ufficiale.¹⁶ L'ungulato simboleggia il Cantone dei Grigioni, nella Svizzera sudorientale.

Da oltre un decennio, per promuovere il turismo, le campagne pubblicitarie sfruttano l'immagine di due stambecchi parlanti, Gian e Giachen, che si esprimono nello svizzero-tedesco dei Grigioni. Curiosamente, comunque, l'animale simbolo di un intero cantone, che rappresenta gli ideali di caparbietà e libertà, si era praticamente estinto; in seguito, fu reintrodotta di contrabbando dall'Italia.¹⁷ Lo stambecco che ho fotografato fu collocato nel 2003 a Castasegna, in Bregaglia, che è una valle alpina compresa tra l'Engadina a est e l'Italia a sud nonché a ovest. Allora si festeggiavano i duecento anni dall'unione con la Svizzera. Ciascun comune ricevette in dono una copia di una scultura raffigurante uno stambecco, come quello di Castasegna, un paesino ora parte del comune di Bregaglia. In seguito l'opera d'arte fu pitturata dai bambini della valle, che è divisa tra Italia e Svizzera.

¹⁶ Le foto prive di indicazioni sono dell'autore.

¹⁷ A. Platz, intervista etnografica, 2011.



Fig. 2: Stambecco, Castasegna

Per celebrare la vicinanza tra i due stati sono stati scelti i colori delle bandiere nazionali e quelli di Castasegna – l'oro del castagno e dei frutti.¹⁸ La scultura fu posta a ridosso della linea di confine, dove un tempo c'era un cancello, in seguito sostituito da un ponte pedonale smilitarizzato. Le due opere, ponte e stambecco, indicavano l'amicizia, pur nel rispetto delle diverse appartenenze statali. Il simbolo del castagno è fondamentale per capire la cultura culinaria della Val Bregaglia svizzera. Il frutto autunnale viene essiccato dopo la raccolta. Una parte delle castagne è lavorata dal mulino locale e trasformata in farina.¹⁹ Successivamente, si realizzano piatti salati come gli *gnocchettin da castegna* e i *pizzocal da Soi* [pizzoccheri di Soglio] nonché specialità che uniscono dolce e salato, come le *castegna da calendamärz*.²⁰

Quest'ultima specialità, a base di castagne, pancetta, pepe e panna, si prepara nella Bregaglia svizzera in occasione del Calendimärz, che è una festa sentita in Engadina, a Mesocco (nel Moesano) e in Valposchiavo.²¹ La ricorrenza è meno conosciuta in Italia, sebbene ci siano

scuole nelle vicine Valchiavenna e Valtellina – che per tre secoli furono baliaggi della Repubblica delle Tre Leghe – dove l'usanza è ancora viva.²² Nelle valli italiane, ai primi di marzo, le scolaresche festanti girano con i campanacci per invitare l'erba a risvegliarsi dopo l'inverno.²³ Sebbene il piatto sia conosciuto anche nella Bregaglia italiana e in Valchiavenna, almeno in ambito domestico, in Lombardia la specialità non è associata al calendimärz.²⁴ Viste alcune somiglianze nelle pratiche culinarie, si potrebbe forse parlare di culture gastronomiche retiche ma non dell'esistenza di un presunto 'sentimento etnico retico' a cavallo tra Svizzera e Italia.²⁵

Probabilmente, a ogni modo, date le differenze politiche tra i due Paesi, sarebbe più accurato parlare di



Fig. 3: Castegna da calendamärz
(foto: Bregaglia Engadin Turismo)

¹⁸ Ringrazio Lucia Pedroni di Bregaglia Engadin Turismo per i suggerimenti.

¹⁹ Ringrazio Gian Andrea Scartazzini, titolare del Molino Scartazzini, per le informazioni.

²⁰ Ringrazio Danilo Nussio per l'interessamento e Alice Giacometti per avermi fornito l'immagine.

²¹ A. Andreetta, comunicazione via WhatsApp, 2024.

²² S. Barbusca, comunicazione via WhatsApp, 2024.

²³ Calendimärz/calendamarzo non c'è sul *Grande Dizionario Storico della Lingua Italiana (GDLI)*. Il vocabolario Treccani registra la voce, limitatamente all'uso dell'antica Roma.

²⁴ Ringrazio la signora Elisabetta Lisignoli di Piuro della segnalazione. Comunicazione telefonica, 2024.

²⁵ A.D. Smith, 'History and National Destiny. Responses and Clarifications', in: M. Guibernau & J. Hutchinson (a cura di), *History and National Destiny. Ethnosymbolism and its Critics*, Oxford, Blackwell, 2004, p. 200.

una ‘cultura della montagna’, che risente dei vincoli affettivi tra la gente delle Alpi retiche di confine e soprattutto dell’amore verso la castagna. A tal proposito, a Castasegna si trova il più vasto castagneto d’Europa; vi si coltivano quattro varietà: ensat, lüina, marun e vescuv. La castagna è il simbolo di una valle alpina politicamente nonché dal punto di vista confessionale orientata verso la Svizzera tedesca e l’Engadina. Il castagno, che un tempo era fondamentale per la sopravvivenza, si è adattato alla morfologia della Bregaglia e ha contribuito in maniera determinante a rimodellarne il paesaggio e le culture alimentari.²⁶ La valle ha l’italiano come lingua ufficiale e la popolazione è a maggioranza riformata.²⁷ In virtù delle differenze politiche e confessionali, ritengo che la locuzione ‘cultura della montagna’, che riflette la geografia e le colture locali, sia più appropriata di ‘cultura italiana’, che ha un tocco irredentista.

L’aspetto religioso ha contribuito a escludere la Bregaglia svizzera dall’idea di ‘Paese culturale’ che si è sviluppata nella vicina Italia. In generale, le valli del Grigioni italiano, a detta di una parte dei suoi abitanti, sono ‘marginali [anche] perché chius[e] verso la Svizzera e a sud da una frontiera non naturale’.²⁸ Conseguentemente suggerisco l’espressione ai margini, poiché si tratta di regioni poco considerate in italianistica. Ciononostante, si parla di Svizzera italiana, che viene sovente, ma inappropriatamente, utilizzata per riferirsi al solo Canton Ticino.



Fig. 4: Canton Ticino (fonte: Google Maps)

A questo riguardo, ci si potrebbe interrogare su come definire la cucina ticinese. Si corre il rischio di interpretare per comodità una cultura alimentare secondo una narrazione irredentista, che mira a considerare tutto ciò che è collocato a meridione delle Alpi come ‘geograficamente italiano’, confondendo la geografia fisica con quella politica, ispirandosi alle mire espansionistiche di stampo risorgimentale. L’irredentismo politico italiano in Svizzera non ha mai messo radici nei Grigioni.

Non fu così in Ticino nei primi decenni del Novecento, quando alcuni sindacalisti italiani emigrati provarono a fare propaganda grazie alla diffusione del periodico L’Adula, ‘strenuo difensore dell’italianità del Ticino’.²⁹ La retorica irredentista ebbe

²⁶ Per una panoramica della cucina bregagliotta si veda E. Salis, M. Piconi & F. Willi, *La nostra storia*, Meilen, S. Alloati, 2015.

²⁷ Il protestantesimo arrivò principalmente dall’Italia attuale. Grazie alla riforma si diffuse il volgare toscano. Ciò detto, le lingue parlate in loco includono, tra le tante, il bregagliotto (di Sottoporta e Sopraporta), lo svizzero-tedesco e il tedesco.

²⁸ A. Platz, intervista etnografica, 2011.

²⁹ M. Marcacci, ‘L’irredentismo, tra malesseri ed equivoci’, in: R. Fibbi, M. Marcacci & N. Valsangiacomo (a cura di), *Italianità plurale. Analisi e prospettive elvetiche*, Locarno, Dadò, 2023, p. 130.

il suo apice nel ventennio fascista, quando si diceva che l'Italia dovesse estendere i confini nazionali per includere la Svizzera fino a Coira, la capitale grigionese.³⁰ C'è chi si è spinto oltre, includendo i territori sudalpini in una fantomatica 'repubblica italiana agraristica'.³¹

Proprio per evitare di riproporre interpretazioni irredentiste, che fanno leva sulla retorica nazionalista e su quella dei micro-nazionalismi regionali, eviterei di etichettare la cucina dei cantoni svizzeri Ticino e Grigioni ricorrendo agli aggettivi 'regionale', 'lombarda' e 'italiana'.³² Oltretutto, il concetto di gastronomia regionale è la proiezione di una comunità, quella regionale, immaginata al pari della nazione.

Culture gastronomiche di confine oltre le bandiere

Se le culture alimentari, come gli stambecchi, superano i confini, i simboli politici possono creare divisioni tra stati. Se è vero che nessun singolo tipo di simbolo caratteristico del nazionalismo ha avuto la durata e l'intensità d'uso della bandiera, è altrettanto vero che la scelta di utilizzare bandiere per rappresentare lingue e cucine è una consuetudine che divide.³³ Il fatto che ciò sia considerato 'normale' è indice di quanto non ci si renda conto della politicizzazione delle espressioni culturali.

Questo vale per l'idea di italianità, che non appartiene a nessuno e non dovrebbe quindi essere rappresentata da una bandiera. Lo stesso andrebbe detto dell'estensibilità dell'aggettivo lombardo – che ha connotazioni politiche – con cui si cerca di descrivere lingue e gastronomie eterogenee. Lo scrittore svizzero e italiano Grytzko Mascioni (1936-2003) proponeva il concetto di 'aura italiana'.³⁴ Mascioni, a proposito di culture letterarie delle aree poste al di fuori della Penisola, tra Alpi e Adriatico orientale, scrisse un saggio su bandiere e confini, in cui faceva riferimento alla cultura alpina valtellinese come la meno lombarda tra quelle della regione italiana.³⁵ Non aveva tutti i torti, osservando le architetture di area retica; il legame transfrontaliero è ancora più evidente in cucina.

Le culture alimentari valtellinesi e valchiavennasche sono simili a quelle grigionitaliane, sebbene con le solite variazioni che si riscontrano ovunque, di famiglia in famiglia. Talvolta, però, come nel caso delle *castegna da calendamärz* bregagliotte, certe consuetudini sono circoscritte a una porzione di una valle, in questo caso collocata in Svizzera. Pertanto, è lecito chiedersi se si possa definire italiana la gastronomia del Grigioni italiano. La risposta non la si può dare a priori ma chiedendo alla popolazione del posto. Sulla mia strada ho incontrato chi descriveva la propria cultura come svizzera, persino quella alimentare, salvo poi definirsi di lingua italiana.

Nei Grigioni, contrariamente al Canton Ticino, che ha 'sviluppato forme inedite e piuttosto strabiche o schizofreniche di italianità',³⁶ oggi non c'è avversione all'Italia, mentre in passato c'era una certa ostilità.³⁷ In base a una lettura approfondita delle interviste etnografiche che ho condotto in Valposchiavo tra il 2010 e il 2024, ci si rende conto che la popolazione locale interagisce costantemente con gli abitanti di una

³⁰ Per un'analisi storica dell'irredentismo in Svizzera si veda I. Brosi, *Der Irredentismus und die Schweiz*, Basel, Brodbeck-Frehbner, 1935.

³¹ G. Vignoli, *I territori italofoeni non appartenenti alla Repubblica italiana. Saggi giuridici, storici ed economici*, Milano, Giuffrè, 1995.

³² Il noto cuoco del Quattrocento Maestro Martino, che era originario della val di Blenio, nella Svizzera attuale, viene definito anacronisticamente come italiano, svizzero, comasco o ticinese a seconda dei casi.

³³ W. Smith, 'National Symbols', in A. Motyl (a cura di), *Encyclopedia of Nationalism*, San Diego, Academic Press, 2001, volume 1, p. 522.

³⁴ M. Buogo, *L'aura italiana*, Roma, Il Veltro, 1995, pp. 7-13.

³⁵ G. Mascioni, 'Tra bandiere e frontiere. Saggio (o frammento) di un'autobiografia marginale', in: *Versants*, 6 (1984), pp. 85-100.

³⁶ M. Marcacci, 'Un'italianità a senso unico?', in: N. Valsangiacomo & N. Scaffai (a cura di), *À l'italienne. Narrazioni dell'italianità dagli anni Ottanta a oggi*, Roma, Carocci, 2018, p. 185.

³⁷ C. Lardi, intervista etnografica, 2011.



Fig. 5:
Poschiavino
(foto: La Torre)

porzione dell'Italia di confine, almeno per quanto riguarda il cibo. In questo ambito un ruolo importante, al di là di ricette simili come quelle di pizzoccheri e sciatt, per citare solo due delle specialità più note, è quello che ricopre il vino che, come si evince dalla fotografia, unisce la Rezia italiana e quella elvetica. Ed è una fonte di reddito.

La singolarità della bottiglia di nebbiolo è nell'etichetta, che riassume in poche parole gli intrecci tra due valli politicamente divise. Poschiavino indica il nome di un vino, quello di un fiume, che nasce in Svizzera e confluisce nell'Adda, in Italia, e pure quello di un abitante di Poschiavo. Il vino, prodotto in Italia e imbottigliato da gente poschiavina in Svizzera, stando all'etichetta, 'unisce popoli e [abolisce i] confini'. Sorge spontaneo chiedersi se la denominazione di origine controllata di un nebbiolo, che è regolata dalla legge, basti a definire un vino come italiano anche perché, fino a pochi anni fa, i vini prodotti vicino al confine, al di fuori della Svizzera, erano considerati di fatto elvetici.³⁸

Quanto detto poc'anzi sugli intrecci a cavallo della frontiera vale anche per i pizzoccheri, il piatto che meglio rappresenta Valposchiavo e Valtellina. Questi prodotti possono essere interpretati come simboli di una 'cultura della montagna' piuttosto che di una cultura nazionale. Il produttore del Poschiavino si esprime in termini di *Doppelbürgerschaft*.³⁹ La cittadinanza, che per definizione esclude chi non ne è in possesso, crea però divisioni, il 'noi contro gli altri'; non produce cultura essendo un documento. Il lavoro che porta alla produzione vinicola grazie ai terrazzamenti e ai muri a secco, che caratterizzano il versante retico valtellinese, ha contribuito in maniera determinante a modellare il paesaggio. Ed è un lavoro di montanari per montanari, a prescindere dalla nazionalità italiana o svizzera. La nazionalità in questo caso è irrilevante nel contribuire a forgiare le abitudini a tavola. Non va dimenticato che si tratta di una cultura alimentare che affonda radici, sapori e saperi in epoche in cui concetti quali nazione, Italia e Svizzera non avevano i significati attuali o, addirittura, non esistevano affatto.

Il vino è inoltre simbolo di potere economico. Si stima che circa un terzo della produzione vinicola valtellinese sia di proprietà grigione.⁴⁰ Storicamente, il mercato di riferimento dei vini valtellinesi era quello grigionese, ora svizzero. I legami storici sono forti. Questo perché per tre secoli, dal 1512 al 1797, la Valtellina e i contadi di Bormio e Chiavenna furono baliaggi grigionesi. Dai passi alpini controllati dai Grigioni passavano le spezie che da Venezia giungevano a nord delle Alpi.

Proprio con la Serenissima i Grigioni ebbero rapporti privilegiati, almeno fino al 1766, quando circa 7.000 grigionesi riformati, parecchi dei quali pasticciieri, furono espulsi dalla città lagunare; molti si stabilirono a Trieste.⁴¹ Si parla dei rapporti tra la città giuliana e Vienna per quanto riguarda la cultura del caffè. In realtà, grazie alla tolleranza accordata dall'imperatore Giuseppe II d'Austria ai protestanti, la colonia

³⁸ Si veda S. Roncaglia, 'Vites. Voci e vini transfrontalieri', in: *Mitteilungen Kulturforschung Graubünden*, (2021), pp. 16-18. Dal 2022 il vino proveniente da fondi della zona di confine è soggetto a dazio se la quantità supera i 30 ettolitri. Si veda Weblaw, www.lex.weblaw.ch/lex.php?norm_id=631.01&source=SR&lex_id=100262&file=it-pdf_file_a.pdf (20 dicembre 2024).

³⁹ Ossia di doppia cittadinanza. G. Zanolari, conversazione non registrata, 2024.

⁴⁰ 'I vigneroni poschiavini [...] producono un terzo dei 3 milioni e rotti di bottiglie [...] rossi importanti come sassella, grumello, inferno'. Si veda A. Tini (a cura di), *Voci del Grigioni italiano*, RSI Rete Uno (21 ottobre 2011).

⁴¹ A. Collenberg, 'Triest', *Lexicon Istorico Retic*, www.e-lir.ch/e-LIR___Lexicon.2945.450.0.html (24 luglio 2024).

grigione a Trieste si sviluppò, contribuendo alla diffusione della cultura del caffè nella città di San Giusto. A inizio Ottocento più della metà delle botteghe triestine era gestita da svizzeri grigionesi.⁴² La ricchezza prodotta dal commercio ha poi permesso a questi ultimi, una volta rientrati in patria, di trasformare piccoli borghi di montagna in paesi travestiti da città, come nei casi di Poschiavo e della Bregaglia, con palazzi sontuosi in stili eclettici, favorendo in seguito lo sviluppo del turismo culturale nelle due valli sudalpine.

Culture alimentari di mare: Istria e Dalmazia



Fig. 6 (fonte: Unione Italiana, Fiume)

A sud di Trieste si trovano due regioni geografiche costiere note come Istria e Dalmazia, le cui culture culinarie da un lato riflettono le pratiche quotidiane di una popolazione eterogenea, quella che un tempo formava la Jugoslavia; dall'altro evocano italianità linguistiche e gastronomiche. In quest'ultimo caso, il fenomeno non è da ascrivere alla moda del 'cibo italiano', quanto al fatto che, nelle zone costiere e in quelle dell'immediato entroterra di Croazia e Slovenia, è presente una popolazione che si identifica linguisticamente e, in parte, politicamente con l'Italia. Gli studi che riguardano questa popolazione, che è una minoranza con circa 30.000 appartenenti, sono marginali in italianistica, in virtù delle geografie politiche. Le Comunità Nazionali Italiane sono luoghi fisici e spirituali. I membri le frequentano per stare insieme, parlare in italiano o nelle lingue romanze locali e organizzare attività culturali per attirare un pubblico più ampio. Detto ciò, a scanso di equivoci, contrariamente a certe narrazioni nazionali croate e slovene, la presenza storica delle comunità è da considerarsi italiana quanto quella dell'Italia stessa.⁴³

⁴² D. Kaiser, *Fast ein Volk von Zuckerbäckern? Bündner Konditoren, Cafetiers und Hoteliers in europäischen Ländern bis zum 2. Weltkrieg*, Zürich, Verlag Neue Zürcher Zeitung, 1985, p. 27.

⁴³ Le comunità italiane della Slavonia, nella Croazia orientale, sono costituite dai discendenti di immigrati provenienti dalle montagne del bellunese, che avrebbero colonizzato la regione nel corso del XIX secolo. Ci sono pure comunità italiane di origine trentina in Bosnia, che però non godono degli stessi diritti accordati a quelle di Slovenia e Croazia. Si veda G. Vignoli, *Gli italiani dimenticati. Minoranze italiane in Europa*, Milano, Giuffrè, 2000, pp. 259-274.

Istria

Prendendo in considerazione la penisola istriana, che è divisa politicamente tra Croazia, Italia e Slovenia, si ritiene comunemente che le maggiori influenze linguistiche e culinarie siano state quelle friulane, triestine e veneziane; a queste si sono aggiunte quelle provenienti da altre aree dell'impero austroungarico – caratterizzate dalla presenza di lingue germaniche e slave – e da quello ottomano.⁴⁴ La Serenissima ha monopolizzato il commercio del sale marino e il mare ha plasmato le abitudini alimentari delle aree affacciate sull'Adriatico orientale e dell'entroterra. Se l'Austria fautrice dello sviluppo industriale è ricordata per la modernizzazione, Venezia nell'immaginario collettivo istriano richiama l'abbondanza di cibo:

Co' San Marco governava
se cenava e se disnava.
Coi Francesi, brava gente,
se disnava solamente.
Ma con questi di Lorena,
non si disna, non si cena.⁴⁵

Saggezza popolare a parte, la ricchezza arrivava dal mare. Benché i Balcani abbiano due facce, 'una rivolta al mare e l'altra continentale, [quest'ultima] [...] subisce sempre, in modo più o meno evidente e intenso, l'influsso del mare'.⁴⁶ Una delle differenze rispetto all'Italia attuale è che le regioni costiere adriatiche orientali hanno fatto parte dello stato italiano unitario solo per un breve periodo, grossomodo tra le due guerre mondiali.⁴⁷ Tuttavia, prima che la zona facesse parte dell'Italia politica, le comunità romanze costituivano la maggioranza della popolazione urbana, che era quella economicamente più abbiente e propensa al commercio. La sua cucina era ed è tuttora aperta al mare pur sfruttando le risorse della terra. Nonostante gli sconvolgimenti politici del XX secolo, che hanno portato allo svuotamento e al ripopolamento parziale di alcune regioni, ancora oggi gli influssi 'italiani' e 'veneziani' sono evidenti.

I romanismi lessicali presenti nei menu e nei nomi delle sagre testimoniano come le culture alimentari 'italiane' si siano conservate, a dispetto dei cambiamenti demografici dovuti alle forti migrazioni; anzi, come dirò più avanti, nel contesto bocchese, talvolta, la popolazione immigrata ha fatto suoi usi e costumi locali, almeno a tavola. Sebbene la maggior parte di chi si identificava con l'Italia abbia abbandonato le terre in cui risiedeva in due fasi, solitamente note con il nome di esodo giuliano-dalmata, la cucina ha mantenuto la sua impronta 'veneziana'.⁴⁸

L'Adriatico, su cui si affacciano 'mondi distinti e interconnessi', è un crogiuolo di usanze eterogenee.⁴⁹ Ciononostante, c'è la tendenza a generalizzare e a chiamare

⁴⁴ S. Cergna, 'Ricette vallesi con testi in dialetto istrioto di Giovanni Obrovaz', in: *Atti del Centro di ricerche storiche di Rovigno*, Rovigno, 2020, volume L, n. 1, p. 430. La culla della cucina istriana non sarebbe tanto da ricercare a Venezia o a Vienna quanto nei territori soggetti alle amministrazioni veneziane e austriache. Si ipotizza che uno dei maggiori influssi sia stato quello da imputare alla forte immigrazione dalla Carnia nel XVI secolo. Si veda F. Lukež & T. Ujčić (a cura di), *Chi sgionfo chi afamà. Sull'alimentazione in Istria*, Pola, Museo archeologico dell'Istria, 2012, p. 12.

⁴⁵ Ivi, p. 26. Lorena si riferisce agli Asburgo.

⁴⁶ A. Sbutega, 'Il Montenegro tra Adriatico e Balcani', in: S. Trinchese & F. Caccamo (a cura di), *Rotte adriatiche. Tra Italia, Balcani e Mediterraneo*, Milano, Franco Angeli, 2011, p. 43.

⁴⁷ Con l'eccezione del Montenegro, che è stato amministrato dall'Italia tra il 1941 e il 1943.

⁴⁸ L'esodo in realtà si verificò a più riprese: prima in Dalmazia e nelle Bocche di Cattaro al termine della Grande Guerra, successivamente a Fiume e in Istria in seguito agli accordi internazionali siglati nel 1947. Le CNL attuali sono costituite dai discendenti di coloro che decisero di rimanere, i cosiddetti rimasti.

⁴⁹ A. Riccardi, 'Europa adriatica. Rotte e percezioni nella storia e nella cultura del mare comune', in: Trinchese & Caccamo (a cura di), *Rotte adriatiche*, cit., p. 15.

gli abitanti della ex Jugoslavia con il termine ‘slavi’, un termine non di rado usato in modo spregiativo nella forma *sciavi*, ovvero servi, per definire persone e tavole al contempo simili, diverse e composite a livello politico, religioso e linguistico. Si propende poi a utilizzare il concetto, altrettanto non ben definito, di cucine ‘regionali’ onde superare le divisioni su base nazionale. Ciò detto, le culture culinarie sono etichettate come germaniche, italiane e slave, senza per altro spiegarne i criteri di appartenenza. Non è chiaro che cosa renda una cucina nazionale o regionale, ancor meno territoriale, dato che non si conoscono i confini del territorio. Probabilmente sarebbe più corretto parlare di influssi dovuti alle migrazioni di massa dalle aree interne dell’ex Jugoslavia, un fenomeno che spiega l’onnipresenza di *ajvar* e *čevapčići* nei menu dei ristoranti.⁵⁰

Il riduzionismo nazionale è fallace poiché è impossibile attribuire un grado di regionalità o di nazionalità a specialità che hanno tanti nomi pur ispirandosi a preparazioni simili. Questo vale per il brodetto o *brodet* di pesce, che unisce a tavola e linguisticamente le due sponde adriatiche. Per non dire poi della cosiddetta pinza pasquale, un dolce che Pellegrino Artusi menziona, ma di cui non fornisce la ricetta.⁵¹ La specialità, che è conosciuta in Italia con il nome di pinza di Pasqua alla triestina o, più semplicemente, pinza triestina, è diffusa in Croazia – nella forma ‘pinca’ – e viene preparata pure nelle Bocche di Cattaro, di cui parlerò più avanti.⁵² Il dolce pasquale rappresenta una cultura culinaria trasversale che non si presta, tuttavia, a classificazioni vaghe e capziose come quelle nazionali, regionali o territoriali.

La trasversalità è estensibile al nome di un pasto, la merenda o marenda. In tedesco con Marende/Marenda ci si riferisce a una consuetudine pomeridiana diffusa soprattutto in Tirolo, così come in Italia e Svizzera.⁵³ Localmente, però, merenda indica il primo pasto della mattina. In Istria, Dalmazia e Bocche di Cattaro, merenda, più spesso marenda, è principalmente un pasto abbondante servito tra le dieci e le undici della mattina.⁵⁴ Da una lettura cursoria del romanzo *Sindrome da frontiera* di Aljoša Curavić, che è ambientato in Istria e che narra le vicende di un apolide durante il processo di disgregazione della Jugoslavia nell’ultimo decennio del XX secolo, emerge che l’ora della merenda è un rito apprezzato da chiunque, a prescindere da appartenenze confessionali o nazionali:

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.⁵⁵

⁵⁰ L’*ajvar* è una salsa a base di peperoni e melanzane. I *čevapčići*, invece, sono polpettine di carne grigliata di origine turca.

⁵¹ P. Artusi, *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, Milano, BUR, 2020, p. 672.

⁵² A. Giaquinto, *I dolci in famiglia*, Bracciano, Tipografia romana, 1914, p. 176. Localmente la pinza/pinca è nota come *sirnica*, *maslenka*, *pogača*, *slatki kruh*, *turta*, *uskršnji kruh* e *uskrсна pogača*. In Austria la chiamano *Osterpinze*, in Baviera e in Svizzera *Osterfladen*.

⁵³ ‘Lo storico istituto della merenda, che tradizionalmente scandiva la metà della mattina, e la metà del pomeriggio,’ si riferisce al ‘meritato ristoro («merenda» è dal latino mereo e significa «ciò che si deve meritare») durante il lavoro o lo studio’ (M. Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Roma-Bari, Laterza, 2010, p. 166).

⁵⁴ Nelle Bocche di Cattaro anche di pomeriggio e di sera. *Marendin* è il nome di un pasto serale leggero. Si veda V. Mandić, *Bokeljan cuisine*, Podgorica, Bay of Boka Kotorska, 2009, p. 167.

⁵⁵ A. Curavić, *Sindrome da frontiera. I ricordi di uno sconosciuto*, Firenze, L’autore libri, 2003, p. 18.

La merenda è un'espressione culturale che sta a cuore soprattutto a quella parte della popolazione istriana che si definisce italiana e agli esuli istriani:

Merenda? Sì, mi ricordo della merenda. Quando ero giovane i miei nonni la facevano, certo, e questo significava alzarsi presto alle sei per andare nei campi e lavorare quando il sole era ancora basso. La prima colazione non era niente di che, caffè caffelatte con pane, oppure la polenta avanzata con un po' di latte. C'era, ma alle dieci c'era la merenda e la merenda era una cosa seria, nutrimento, proteine, prosciutto, frittata, sicuramente frittata o frittata con prosciutto, asparagi, formaggio, salame, un tozzo di pane e anche un bicchiere di vino. Il pranzo si serviva un po' più tardi, dovendo lavorare tra l'una e le due. Il pranzo era il pasto principale della giornata e si intendeva un pasto cucinato, pasta fatta in casa, alcune proteine, quindi c'era il pollo, il coniglio, molte verdure, pasta, sicuramente gnocchi, fuži, di tutto quando faceva più freddo, minestra, minestra con salsiccia dentro. E naturalmente la sera la cena era molto più leggera, verso le sei o le sette; e di solito c'era un'insalata con magari un uovo sodo, magari dei fagioli cotti. Quindi la merenda era importante ed era una sorta di grande pausa tra il duro lavoro della prima mattina e il pranzo. Dopo il pranzo era difficile tornare nei campi, quindi la maggior parte del lavoro veniva svolto al mattino.⁵⁶

Oggigiorno, si è portati a considerare la merenda/marenda un'istituzione croata. Attribuzione nazionale a parte, la popolarità del pasto, un tempo diffuso tra i lavoratori portuali, ora ha una dimensione turistica; la sua fortuna è probabilmente da ascrivere al commercio marittimo. Sicché è lecito parlare di una cultura di mare, non perché i piatti serviti siano necessariamente a base di pesce, ma poiché le pratiche quotidiane, di cui la merenda/marenda è simbolo, sono state forgiate grazie agli scambi nel 'mare dell'intimità' costituito dall'Adriatico, che è da sempre la via di comunicazione più importante di una regione con reti stradali e ferroviarie poco estese.⁵⁷

Benché le culture culinarie siano influenzate dal mare esistono vivande prettamente di terra. Il caso dell'ombolo istriano, che è anche conosciuto in Istria e a Venezia come nombolo (lombata di maiale), è significativo.⁵⁸ L'ombolo, che si mangia soprattutto d'inverno e il giorno di Pasqua, è fatto con un taglio di carne pregiata. Lo si prepara alla brace o scottandolo con l'olio.⁵⁹ Sotto forma di salume, infine, è diventato un prodotto industriale istriano. L'ombolo era diffuso a livello 'regionale' prima ancora che l'Istria, o una parte di essa, diventasse una contea croata. A partire dall'indipendenza della Croazia nel 1992, in Istria si è sviluppato un 'forte senso d'identità regionale' per differenziarsi dal resto del Paese.⁶⁰

In un contesto in cui coesistono diverse lingue ufficiali e dove i partiti politici nazionalisti non sono predominanti, il regionalismo è diventato un tratto distintivo dell'Istria, o almeno della parte croata della penisola, sul piano linguistico e culinario. Non è un caso che localmente si sia affermato il concetto linguistico di istroveneto – un termine di comodo – inteso come idioma, non certo uniforme, parlato in una vasta zona che spazia dalla Slovenia costiera al Carnaro. Non esiste, però, una sola lingua o un solo simbolo istriano. Per lo stesso motivo per cui coesistono altre lingue romanze e slave a livello locale anche a tavola non c'è uniformità. E così l'Istria odierna è una regione dove le cucine di terra a base di tartufi, fusi, minestre e prosciutti sono diffuse quanto quelle di mare, in cui alici, acciughe, sardoni, sarde, sardelle si consumano

⁵⁶ L. Bastianich, comunicazione via WhatsApp, 2024.

⁵⁷ B. Bravetti, *L'Adriatico non è frontiera*, Ancona, Affinità Elettive, 2005, p. 23; P. Matvejević, *Mediterranean. A Cultural Landscape*, Berkeley, University of California Press, 1999, p. 14.

⁵⁸ La forma nombolo è attestata a Bale/Valle d'Istria e a Venezia.

⁵⁹ Ringrazio Mario Visentin per le informazioni sulla preparazione dell'ombolo.

⁶⁰ J. Ashbrook, *Buying and Selling the Istrian Goat. Istrian Regionalism, Croatian nationalism and EU enlargement*, Brussels, Peter Lang, 2008, p. 58.

fresche, conservate sotto sale o con metodi conosciuti come il 'savor' o 'saor' e il 'cesame'.⁶¹

L'ombolo assurge a simbolo della cucina istroveneta nei racconti, pubblicati nella raccolta *Chiesa di nessuno*, di Roberta Dubac. Dubac scrive in italiano, ma la sua prosa alterna termini istroveneti che indicano pietanze a parole croate, slovene, ciacave e caicave. 'Saba e Mitz' è un racconto ambientato a Buje/Buie e dintorni, nella regione istriana croata, durante gli anni '60 del Novecento; Mitz è un asino parlante che tiene compagnia a Saba, il suo proprietario. In quel periodo, in un'Istria svuotata dall'esodo degli italiani, cominciarono ad affluire gli immigrati provenienti dal resto della Jugoslavia. Per Dubac le influenze assumono la forma di pietanze nuove: Mafalda, un'italiana d'Istria, '[s]i è sposata a 'sto bosniaco che ha portato a Buie le sue ricette speciali di *cevapčići*'.⁶² La carne che Mafalda prepara, l'ombolo istriano, ora 'gareggia' con i *čevapčići* di suo marito. In realtà, l'ombolo, come altri prodotti di origine animale, non è 'minacciato' da potenziali concorrenti quanto da scelte dietetiche. Sta di fatto che è un simbolo culturale istriano.

Dalmazia

Gli studi sull'alimentazione danno importanza al valore simbolico del cibo.⁶³ Tuttavia, nella quotidianità, scegliere cosa mangiare è sovente frutto di decisioni contingenti più che di riflessioni identitarie.⁶⁴ I simboli culinari, comunque, sanno evocare sensazioni uniche, come nel caso del maraschino, originario della Dalmazia, una lunga e stretta striscia di terra compresa tra l'Istria a nord e il Montenegro a sud, delimitata dalle montagne quasi fino alla costa, isole incluse.⁶⁵ Il liquore prende il nome dalla marasca, una ciliegia dal colore rosso acceso e dal sapore acidulo. Inizialmente la produzione era concentrata nelle campagne non lontane da Spalato, la Split attuale. A quei tempi non c'erano ancora gli stati nazionali italiano e croato. Pertanto, parlare di italianità o croaticità di un prodotto è anacronistico. Il maraschino è diventato un simbolo della discordia in nome della nazione nel corso del Novecento.

Quantunque si ipotizzi che la bevanda si producesse nei conventi in epoche remote in quel di Zara, la Zadar odierna, la fabbricazione su scala industriale iniziò nel XVIII secolo. A inizio Ottocento due aziende dominavano il mercato: Drioli e Luxardo. Istriana di origine la prima, genovese la seconda. La Drioli, che era la fabbrica più antica di maraschino, dopo la Seconda guerra mondiale riaprì l'attività in Italia, che però cessò nel 1974. La Luxardo dal 1947 produce in Italia. E così il simbolo culinario zaratino per eccellenza è diventato, spostandosi nei Colli Euganei, un'espressione culturale in esilio. La distilleria Luxardo a Zara venne parzialmente distrutta dalle bombe nel corso della Seconda guerra mondiale. Alcuni membri della famiglia furono

⁶¹ M. Vocci, 'Il vento della *Coga de Noze* sulle vele della Barca dei Sapori', in: Lukež & Ujčić (a cura di), *Chi sgionfo chi afamà*, cit., p. 33. Il cesame, localmente anche 'sesàm', è un 'sugo composto da cipolla rosolata in padella (non soffritta) spruzzata poi con vino bianco o in alcuni casi aceto. Con questo sugo si condivide il pesce fritto' (S. Dubac, comunicazione via WhatsApp, 2024).

⁶² Dubac, *Chiesa di nessuno*, cit., p. 83.

⁶³ Sull'importanza simbolica del cibo si veda A. Warde, *The Practice of Eating*, Cambridge, Polity, 2016, p. 50.

⁶⁴ L'idea che il consumo alimentare sia influenzato dal valore simbolico di un prodotto è stata oggetto di critiche. Si veda A. Warde, S. Cheng, W. Olsen & D. Southerton, 'Changes in the Practice of Eating. A Comparative Analysis of Time-Use', in: *Acta Sociologica*, 50, 4, 2007, pp. 363-385. Per quanto concerne la sopravvalutazione della funzione simbolica del cibo si veda N. Neuman, 'On the Engagements With Social Theory in Food Studies. Cultural Symbols and Social Practices', in: *Food, Culture, & Society*, 22, 1 (2019), p. 80.

⁶⁵ F. Braudel, *The Mediterranean and the Mediterranean World in the Age of Philip II*, London, Collins, 1972, volume 1, p. 56.

uccisi dopo la conquista titina nel 1944 e la fabbrica fu confiscata per ordine del tribunale penale jugoslavo nel 1945.⁶⁶

In seguito alla nazionalizzazione, la Maraska attuale, il cui motto aziendale è *tamo gdje priča počinje* [là dove inizia la storia], prese il posto della Luxardo.⁶⁷ Entrambe le aziende affermano nell'etichetta di produrre il maraschino originale dal 1821, anno di fondazione della Luxardo. Pertanto, nel 2021, in occasione del secondo centenario dalla fondazione, a Zara, il primo ministro croato Andrej Plenković si complimentò con la nuova proprietà bosniaca della Maraska per l'anniversario della fabbrica croata; un gesto anacronistico dato che il sito produttivo un tempo dei Luxardo, poi Maraska, è chiuso da oltre un decennio e, dal 2024, ospita un hotel di lusso.



Fig. 7: Maraschino originale dal 1821 per Maraska (fonte: UnderTheLabel) e Luxardo (foto: Luxardo)

La cosa interessante è che guerre ed espropri non hanno portato alla cessazione della produzione del maraschino. Inoltre, diversamente da quanto sostenuto dalle narrazioni nazionali, nemmeno le grandi migrazioni, che pure hanno apportato cambiamenti linguistici notevoli, hanno contribuito alla perdita delle abitudini a tavola in Dalmazia. Contrariamente alla cucina, la lingua dalmatica si è estinta a fine Ottocento; l'italiano e il veneziano da mar sono parlati da una esigua minoranza nel XXI secolo.⁶⁸ Nondimeno, la lingua croata locale è permeata di romanismi e i nomi delle pietanze 'tradiscono' sovente origini romanze.⁶⁹

⁶⁶ E. Giuricin & L. Giuricin, *La comunità nazionale italiana. Documenti (1944-2006)*, Rovigno, UI-UPT-CRS, 2008, volume 2, p. 79.

⁶⁷ *Priča* in croato significa letteralmente 'racconto'.

⁶⁸ Sull'estinzione del dalmatico si veda L. Bloomfield, *Language*, Chicago, University of Chicago, 1984, p. 61.

⁶⁹ A Dubrovnik/Ragusa circola una battuta sulla presunta purezza della lingua croata locale: '*Ođe smo se inkontrali da diskusamo o problemu purifikacije naše madre lingua od fureštijeh termina*' ['Qui ci siamo incontrati per discutere il problema della purificazione della nostra lingua madre dai termini forestieri']. Ringrazio Maja Mikula della segnalazione.

Culture culinarie di mare dei *bonkulovići* bocchesi⁷⁰

Il timore che alcune culture alimentari possano scomparire è diffuso tra la popolazione delle Bocche di Cattaro, nell'odierno Montenegro. Queste si presentano come un insieme di cinque o sei bacini uniti da canali più stretti. Non si tratta di una baia, come la denominazione inglese attuale, Kotor Bay, pare suggerire in modo ingannevole. Jules Verne, nel Mathias Sandorf, utilizza l'espressione 'bouches de Cattaro', una locuzione che ancora sopravvive nella forma locale 'Boka [Kotorska]'.⁷¹ L'aggettivo 'Kotorska' deriva da Kotor, un'antica città portuale nota, in italiano, con il nome di Cattaro. Kotor/Cattaro si trova a una trentina di km dal mare aperto. Quella bocchese è principalmente una cultura di mare, specie a tavola. Infatti, secondo un proverbio locale, 'se metti un dito nel mare sei legato con tutto il mondo'.⁷² Non che le vivande di terra non siano importanti. La sagra delle castagne, come la *kostanjada* di Stoliv/Stolivo, ne è la riprova.

Eppure, si avverte una certa chiusura da parte dei bocchesi, particolarmente nei confronti delle espressioni culturali dei *furešti*, ossia di quelle persone che si sono insediate nelle Bocche di Cattaro ma che provengono dalle montagne serbe e montenegrine. Tra i membri della Comunità degli Italiani di Cattaro, che è ancora più marginalizzata dall'italianistica rispetto alle realtà di Istria e Dalmazia, si teme che l'influsso delle 'genti della montagna' possa portare a una perdita linguistica e a un imbarbarimento delle ricette, laddove per esempio i piatti di mare vengono appesantiti con ingredienti delle cucine dell'entroterra.⁷³ C'è chi la pensa diversamente. Alcuni simboli della bocchesità culinaria, come per esempio la pinza/pin[i]ca o fugaza/fugaca pasquale, pur di matrice cattolica, sono diventati patrimonio comune anche delle persone non originarie delle Bocche o di altre confessioni.⁷⁴



Fig. 8: Pin[i]ca o fugaca bocchese (foto: Andrea Basci)

⁷⁰ Nella forma 'Bonkulovich' in veneziano da mar. Veneziano 'bon' + italiano 'culo'. Il termine non è considerato volgare e indica i buongustai.

⁷¹ 'Il n'est pas de plus curieux endroit en Europe, et peut-être dans tout l'Ancien Continent, que cette disposition, à la fois orographique et hydrographique, qui est connue sous le nom de Bouches de Cattaro' (J. Verne, *Mathias Sandorf*, Lausanne, Éditions Rencontre, 1885, p. 435).

⁷² A. Belan, intervista etnografica, 2014.

⁷³ A. Dender, intervista etnografica, 2014. Il bocchese è un idioma con una forte componente veneziana e italiana ma di matrice slava.

⁷⁴ Fugaca deriva dal veneziano fugaza.

La *pinca* o *fugaca* si mangia sia nelle famiglie ortodosse montenegrine sia montenegrine serbe. Ma siccome [queste] sono venute a vivere a Cattaro, piano piano col tempo hanno accettato un po' della nostra cultura e della nostra tradizione cattolica, sempre collegata con Venezia, con la cultura mediterranea. Così adesso in ogni casa, per quelli che festeggiano naturalmente la Pasqua, si mangia la *pinca* [...]; la ricetta è sempre quella. Ci sono modifiche, naturalmente. Ma sempre la stessa ricetta si utilizza. Le Pasque non coincidono sempre. Succede che, per esempio, la Pasqua cattolica [sia] a fine aprile, quella ortodossa [a] inizio maggio; qualche volta succede lo stesso giorno. Dipende dal calendario, naturalmente, ma è sempre la tradizione. Quando parliamo di mangiare, la cucina bocchese diventa quasi unica per i cattolici e per gli ortodossi, perché convivono da secoli qua insieme. Cattaro era la città dei cattolici. Sì, [a partire] dal 1657 [si insediano] i primi ortodossi che vivono a Cattaro. Proengono proprio dalla valle di Grbalj, che è la valle che apparteneva amministrativamente [parlando] alla città di Cattaro. Erano agricoltori, lavoravano per i cattarini. E poi piano piano venivano a vivere in città. Così possiamo parlare di questi ortodossi che provengono da Grbalj, che sono serbi, ortodossi, montenegrini e ortodossi dal Montenegro. La nostra storia dei Balcani, specialmente del Montenegro, questo Montenegro attuale, è molto complicata. È molto difficile spiegare questa relazione tra montenegrini, ortodossi, bocchesi; ma [è] sempre interessante.⁷⁵

I cattolici un tempo costituivano la maggioranza della popolazione bocchese; oggi sono una sparuta minoranza, che si identifica come 'croata' o 'italiana'. L'italianità è un modo di vivere di una minoranza che avverte ancora forti legami linguistici e confessionali con quell'area che un tempo era nota come Golfo di Venezia. Non c'è dubbio che le culture culinarie leghino gli abitanti di questo lembo di terra a quelli della sponda occidentale adriatica. Le *pjatanice*, ossia le pietanze dei bocchesi, sono quelle di un popolo di *bonkulovići*, ossia di buongustai, che ama festeggiare mangiando specialmente a sbafo, anzi *ala maka* o *alamaka*.⁷⁶ Tant'è vero che la locuzione *papalada ala maka*, ossia pasteggiare a ufo, è utilizzata per riferirsi a banchetti gratuiti aperti al pubblico.⁷⁷ I bocchesi amano la loro storia veneziana, che rievocano annualmente con i riti del carnevale, della *sensa*, ossia dello sposalizio con il mare, e della *fašinada*.⁷⁸

La Repubblica della Serenissima ebbe il suo epilogo a Perast/Perasto, nelle Bocche di Cattaro, nel 1797. Localmente il fatto non è mai stato dimenticato; come non è stato eliminato dalla memoria collettiva bocchese l'amore per un certo senso d'italianità. A scanso di equivoci, in ogni caso, mentre le CNI di Croazia e Slovenia concepiscono la loro italianità in senso politico, nelle Bocche di Cattaro 'sentirsi italiani, sentirsi amatori della cultura italiana, roman[z]a' non implica un senso di appartenenza nazionale verso l'Italia.⁷⁹ Essere italiani o, forse, meglio ancora 'italiani', è un modo di intendere la propria diversità culturale, che si nutre del mare, in un Montenegro altrimenti montanaro il quale, contrariamente ad altri Paesi che lo circondano, è fondato sulle diversità linguistiche, religiose e alimentari.

⁷⁵ D. Fabian, comunicazione via WhatsApp, 2024.

⁷⁶ Dal toscano 'a macca'.

⁷⁷ I. Jovanović, A. Vitić-Četković & C. Baker-Clark, 'Gastronomic Festivals and Celebrations on the Montenegrin Coast. Promoting Multicultural Heritage through Traditional Foodways', in: C. Man Kong Lum & M. de Ferrière le Vayer (a cura di), *Urban Foodways and Communication. Ethnographic Studies in Intangible Cultural Food Heritages Around the World*, London, Rowman & Littlefield, 2016, p. 111.

⁷⁸ Si tratta di una processione annuale di barche legate o 'fasciate' insieme, da cui deriva il nome del corteo, che ha permesso di costruire un'isola artificiale a forma di nave nel corso dei secoli. Sull'isola è stata eretta la chiesa della Madonna dello Scalpello.

⁷⁹ A. Belan, intervista etnografica, 2014.

Conclusione

Le culture gastronomiche delle aree adriatiche e alpine si sono evolute in maniera simile a quelle della Penisola. Comunque, se è lecito parlare di culture 'italiane', l'appartenenza ad altri Paesi evidenzia pure pratiche culinarie divergenti da quelle dell'Italia attuale, a partire dalle festività, in occasione delle quali si preparano pietanze come le *castegna da calendamärz* bregagliotte. Ciò vale anche per l'abbondante merenda/marenda mattutina, che è una consuetudine poco diffusa in Italia.

Pertanto, è indubbio che le appartenenze politiche differenti incidano sulle divergenti abitudini alimentari. Quando cambiano stati e leggi, lo fanno anche le consuetudini. Dunque, anziché utilizzare l'espressione 'cultura gastronomica italiana', ritengo che sia più opportuno utilizzare termini quali culture del mare e della montagna, poiché le geografie segnano lo sviluppo di certe pratiche. Nondimeno, oltre agli scambi commerciali e ai legami storici, le regioni hanno in comune l'essere ai margini delle narrazioni sulle culture 'italiane'.

Se l'espressione 'Paese culturale' fosse spogliata dell'accezione politica e dei simboli ideologici, rappresentati da miti e bandiere, probabilmente Ticino, Grigioni, Istria, Dalmazia e Bocche di Cattaro potrebbero essere considerati sotto la lente di un'aura italiana, per rifarmi a Mascioni, che contempla la diversità politica. Infine, se il concetto di gastronomia italiana non fosse vincolato all'ideologia che ha portato alla creazione dello stato unitario nel Belpaese probabilmente si potrebbe parlare di italianità culinaria perfino nelle regioni prese in esame *cum grano salis*, onde evitare prese di posizione nazionaliste.