

Weekend

la CUCINA

Cuochi per passione
tra tradizione e innovazione

L'arte dell'ospitalità nella cultura arbëreshe

di GIOVANNA BERGANTIN

Cielo azzurro in alto e, intorno, presenza di una rigogliosa macchia mediterranea, leccio, acero, faggio, corbezzolo, ginepro, mirto e ginestra comune. Siamo ai piedi del Pollino, regno di un mondo vegetale semplice e incontaminato da esplorare per godere inusitate e imprevedute emozioni. La visita del comprensorio è intensa e davvero particolare perché caratteristico è il contesto, a metà tra le bellezze d'alta quota e il paesaggio agrario modellato dall'uomo a tratti affollato da una trama reticolare di strade che diventa più fitta nelle zone inurbate ai piedi della montagna. Le comunità locali discendenti del fiero Castrìota Scanderberg mantengono in vita un originale patrimonio culturale e linguistico di antichissima origine, dai caratteri inconfondibili. Rimangono impressi gli angoli più suggestivi dei borghi con la particolare organizzazione architettonica del passato, fondata sulla comunanza di vita con il vicinato - (gjitoni) - di questo passato sopravvivono numerose e preziose testimonianze. Le abitazioni condividono lo spazio centrale, che diventa luogo di lavoro e svago, di gioia e dolori e di trasmissione di cultura orale e valori sociali. Questo è il significato di un antico detto popolare "Gjitoni me se gjiri" ("Vicinato più che parentela"). C'è, quindi, proprio da fare una passeggiata per scoprire qualche tradizione di cultura locale, a Frascineto, uno dei paesi italo-albanesi del Parco ai piedi della parete del massiccio.

Raggiungo Lucia Martino nel suo B&B, mentre si intrattiene con gli ospiti - Spesso mi fermo a fare colazione con i clienti scambiando quattro chiacchiere e offrendo qualche notizia sulla località - ci riferisce la nostra amica che tutti chiamano e conoscono come Lucietta - In un certo senso è una buona filosofia far partire bene la giornata, grazie a una buona colazione, ricca di prodotti genuini - marmellate, dolci e crostato preparate da me - insieme a quella prima discussione della mattina. Per far conoscere il ricco patrimonio enogastronomico della zona sono solita offrire agli ospiti un pranzo con l'assaggio di tipicità, ed "esibirmi" davanti a loro in cucina nella preparazione della pasta fatta in casa. Già quando facevo la docente di Lettere alla Scuola Media di Frasci-



Lucietta Martino mentre prepara shtridhja, nel suo B&B di Frascineto. Sotto la pasta shpise/mja in basso le melanzane ripiene e la pasta con il ciorre

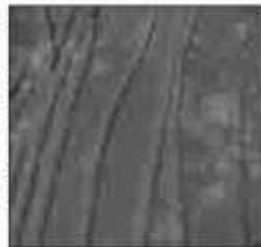
Nel ricettario di Lucietta

PASTA SHPISË IMJA (pasta di casa mia)

La ricetta esprime i valori della cucina "arbëreshe", che ha mantenuto un mirabile isolamento, che si traduce in genuinità esprimendo i valori di una cultura etnica, pienamente conservata, nel bel mezzo dei paesi "latini", in territorio calabrese.

Ingredienti per 4 persone
1 uovo
1 bicchiere d'acqua
500 gr di farina
(metà di semola)
un pizzico di sale

Setacciare la farina a fontana sopra un piano di lavoro, aggiungete gli altri ingre-



dienti e lavorate l'impasto fino a renderlo liscio e compatto. Lasciate riposare la pasta per circa 2 ore, quindi dividetela in pezzi. Lavorate ogni porzione di pasta formando un buco al centro con le dita. Allargate la circonferenza girando in tondo, sempre comprimendo l'impasto con la stessa forza e aiutandovi con le mani allargate fino ad ottenere una lunga corda di pasta. Attorcigliate la pasta a mo' di matassa, infarinatela e manipolando ininterrottamente il composto stringete, assottigliate e appiattite ulteriormente con le dita. Tagliate la matassa di pasta ai due estremi con uno strappo delle mani e riponetevi "shtridhja" ottenute ad asciugare su un ripiano infarinato. Fate cuocere per 5 minuti prima di condire e... buon appetito!

neto, oltre a spiegare l'analisi logica e la storia, avevo la passione di trasmettere ai miei studenti usi, costumi e tradizioni che sono le radici della cultura Arbëreshe impegnandomi nel recupero della ricchezza culturale, senza dimenticare l'arte della preparazione delle pietanze. Tra l'altro ho riportato ai giovani l'antico metodo di preparazione delle "shtridhja", pasta di tipica tradizione albanese, che ha bisogno di molta perizia ed esercizio. Fare questo tipo di pasta è un'arte che ho appreso da piccola da mia madre e poi ho perfezionato nel tempo. Le principali difficoltà nel preparare le "shtridhja" sono trovare il ritmo giusto nel maneggiarla e possedere una buona manualità; con l'esperienza, poi, si riesce a raggiungere esattamente la precisione. Mia madre Maria Rosa detta "bionda Rosandoni" era maestra di "shtridhja". Quanto ho raccontato mi ricorda quando ero piccola e mi era consentito, durante le grandi riunioni di famiglia, di partecipare soltanto come assistente alle operazioni di preparazione e rifinitura per la confezione della pasta. L'operazione avveniva nella grande casa di mia nonna e delle zie Adolina ed Emilia, nubi, dove si respirava sempre un'aria di festa e noi nipoti ci riunivamo per il pranzo e la merenda, fatta di pane caldo, appena uscito dal forno. E poi vi erano i dolci e la pasta, tutti fatti in casa, perché loro amavano cucinare, specialmente per i nipoti. Ero la più piccola e potevo servire a tavola. Iniziavo a servire le portate agli uomini, poi alle consueti e tutto quello che rimaneva era per noi. "Ata ian burra" - sono uomini - ammonivano le zie alle mie frequenti proteste di non voler mangiare ciò che rimaneva. Piccole scene, come dei fotogrammi, impresse nella mia mente di bimba, tessere di un puzzle che sono diventate parte fondante della mia vita familiare, del mio vissuto, della mia esperienza. Con il passare degli anni, arrivata alla pensione, ho realizzato tra le quattro pareti della cucina ciò che mi era sempre piaciuto fare, mettendo a frutto i preziosi insegnamenti dei miei, gli studi sulle tradizioni gastronomiche arbëreshe e l'arte dell'ospitalità. E voi? Ricordate ancora quando eravate piccoli e fissavate di vertice la mamma che con fare serio e compito lavorava con forza e vigore la pasta? Io non lo dimenticherò mai.