

ITINERARIO STORICO - LETTERARIO

FULVIO TOMIZZA



LA CUCINA ISTRIANA

Concludiamo l'itinerario con un tema caro a Fulvio Tomizza e a noi istriani: la nostra cucina. Raccontare la tradizione e la cultura dei luoghi attraverso i cinque sensi è utile anche per riaffermare un importante valore dell'identità istriana.

Dalle pagine degli scritti autobiografici *Le mie estati letterarie* in particolare dal saggio „La cucina istriana“ traspare tutta la ricchezza della gastronomia istriana formata sia dall'incontro della terra con il mare che dall'incontro di persone di provenienza e culture diverse. Pagine meravigliose dalle quali emerge, ancora una volta, tutto l'attaccamento dello scrittore alla sua Istria.

Ecco solo un piccolo assaggio:

Come ben si sà, l'Istria è sempre stata terra di transito, di smistamento, di fughe di approdi;....

(...) Gli istriani sono rimasti a casa loro finché hanno potuto e talora oltre i limiti dell'umana sopportazione, accettando però il buono che loro veniva dalle diverse occupazioni (...) per cui la cucina ha giocato un ruolo primario in questa benefica assimilazione, estendendosi a tutti i livelli e facendosi attiva.

(...) In privato, ma in ogni casa, vi si parli italiano, sloveno o croato, la fantasia popolare ha trattato con industriosa frugalità la sfoglia di pasta, riducendola a quadratini e avvolgendo questi all'indice destro (in antico servendosi dell'immane fuso) fino a congiungere le due estremità accartocciate. Sono nati i fusi, specie di canestrini oblungi, vuoti all'interno per accogliervi una maggiore quantità di sugo, preferibilmente di gallina. Questo primo piatto forte e un pò speciale, riservato alle domeniche e a tutte le altre feste di nozze, battesimi, cresime (...)

(...) Per tutta la primavera, lungo le siepi e per i boschi, si raccolgono gli asparagi selvatici che vengono consumati in un unico modo, fritti in padella con uova sbattute, pancetta e prosciutto, come del resto i funghi di ogni tipo, per quali è pure prescritto l'abbinamento con la polenta. Questa è pressoché insostituibile per gustare meglio la trippa, il brodetto di pesce, il baccalà mantecato e allungato col suo brodo (...)

(...) Un buon contadino della mia area è dotato di fiocina e del lume a carburo, rispolverati in maggio per recarsi a pesca di seppie preregrinando a piedi per la costa nelle notti di gran secca. Le seppie fritte o soffocate chiamano la prima salatina condita anche di cipolla, o meglio ancora dello scalogno (...)

(...) Piatto di mezza estate, certamente indigeno, è la minestra di bobici, uguale a quella di fagioli ma che in luogo della pasta utilizza il granoturco tenero, il quale deve sprizzare latte sotto la pressione dell'unghia ed è molto

rinfrescante, con un bel pomodoro che ne accompagna la cottura. Altra primizia di agosto sono gli gnocchi di susino (...)

(...) Non mi considero un gran mangiatore ma alla polenta nera sono pronto sempre, d'inverno s'intende, però a qualunque ora del giorno e della notte, digiuno o ristorato”.

(...) I dolci più frequenti si chiamano cròstoli (i veneti galani), frítrole però “sbrovade”intendo dire un impasto lessato di vari ingredienti, mele soprattutto e uvetta, un tempo mele cotogne e zucca barucca e quell'uva nominata uova di gallo, fritto a cucchiariate nell'irrinunciabile olio di oliva.

(...) Per Pasqua sono d'obbligo le “pinze”, il pandolce reso intensamente giallo dalla gran quantità di uova sacrificate, e per i bambini la colombina “titola”...

(...) Quanto ai vini ci si alternerà tra la malvasia dorata e il cupo refosco dal peduncolo rosso,altrove detto terrano; con i miracolosi corollari del moscato di Momiano, moscato vero e proprio dagli acini piccoli e rugginosi (...)

(...) Degustando una di queste pietanze perlopiù derivate da altre cucine ma allestite con insostituibili tempi di attesa e d'intervento, con personali misure di moderazione e di abbondanza...l'istriano ha la convinzione (o l'illusione) di sentirsi inserito in una tradizione che, a dispetto delle migrazioni, fluirà eterna oltre la sua vita.

(Le mie estati letterarie, Marsilio Editori, Venezia 2009, pp.86-88)

