A tavola con le isole linguistiche

Un’esemplare guida a specialità culinarie poco note in Italia

di Wolftraud Schreiber

L’Italia, si sa, vanta una grande varietà di piatti tipici della cucina tradizionale. Da nord a sud, dalla Valle d’Aosta fino in Sicilia e dal Sudtirolo alla Calabria si incontra una ricchezza culinaria che fa invidia al mondo. Però anche i migliori conoscitori della gastronomia forse non conoscono i piatti che vengono presentati nella pubblicazione “Zu Tisch bei den Sprachinseln/A tavola con le isole linguistiche”. Eppure sono pietanze che vengono preparati sul territorio italiano, anche se in ambienti particolari: cioè nei territori delle isole linguistiche germaniche delle Alpi e delle Prealpi italiane.

Il libro, edito dal Comitato unitario delle isole linguistiche storiche germaniche in Italia e con il patrocinio dell’Accademia Italiana della Cucina presenta 15 di queste realtà: da Gressoney in Valle d’Aosta fino a Tarvisio al confine con Austria e Slovenia, passando per Luserna e la Valle dei Mocheni nel Trentino come per i Tredici e i Sette Comuni nel Veneto.

Al lettore di questo libro, che si presenta in una veste grafica molto curata, si apre un mondo culinario, linguistico e culturale ricco e straordinario, sconosciuto ai più. Infatti, chi – oltre agli abitanti delle isole tedesche – saprebbe cucinare lo *Z'brochitji*, il *Bénéntschu* o il *Kavrítz*, la *Sürchana Korschèntz*, i *Taucian-Noukan*, la *Khrautjöta*, lo *Stèlzer* oppure il *Kschtosnätzégär*? A leggere i nomi di queste pietanze – del resto "povere" e semplici da preparare – sembra essere giunti su un altro pianeta, dove si parla una lingua sconosciuta e misteriosa. Invece la lingua è quella che i nostri vicini – i Walser in Piemonte e Valle d'Aosta, i Cimbri e i Bersntolar nel Trentino, gli abitanti di Sappada o di Sauris, Timau e Valcanale nell'estremo Friuli – parlano tuttora, quotidianamente. Nonostante la globalizzazione linguistica e culturale. Sì, anche culturale. Perché pure la gastronomia, quella tradizionale, è un'espressione significativa della cultura di una popolazione.

Le ricette raccolte in questa pubblicazione – quattro primi piatti, quattro secondi e due dolci per ogni comunità – sono presentate, con precise indicazioni degli ingredienti e della preparazione, in tre lingue: in italiano, in tedesco e nella variante linguistica tedesca delle singole comunità. In questo modo il libro, che colma una lacuna nella pur ricca letteratura sulla storia della cucina in Italia, diventa manuale gastronomico, testo di istruzione linguistica e guida culturale.

Un'opera tutta da gustare. Come lo sono i piatti presentati.

Contributi video al libro "A tavola con le isole linguistiche"

La nostra più recente pubblicazione "A tavola con le isole linguistiche" sta suscitando molto interesse, anche da parte dei media.

Su iniziativa del dell'associato Ernesto Liesch e dell'Accademia Italiana della Cucina, che ha patrocinato la pubblicazione, sono stati realizzati da una emittente televisiva di Udine quattro bellissimi contributi video, in cui le quattro isole linguistiche germaniche in Friuli Sauris, Timau, Val Canale e Sappada presentano se stesse e i loro piatti in modo esemplare. C'è stata anche l'opportunità di menzionare il lavoro delle altre isole linguistiche coinvolte nel progetto del libro.

Ecco i link ai quattro post. Non vediamo l'ora di sentirli sul web e sui canali ~~di~~ social media - grazie!

UDINENEWS TV

Agendina Gourmet | Sauris | 21 febbraio 2019

https://www.youtube.com/watch?v=poZ0TAQQDa4

Agendina Gourmet | Timau | 01 marzo 2019

https://www.youtube.com/watch?v=G-DsKtaQfmY

Agendina Gourmet | Val Canale | 09 marzo 2019

https://www.youtube.com/watch?v=W8jRwQfmIF0

Agendina Gourmet | Sappada | 15 Marzo 2019

https://www.youtube.com/watch?v=ZYVkz_zc2yo