

BOSNIA ERZEGOVINA

LA PACE DEI SENSI

**DIVISI SU TUTTO, I BOSNIACI VANNO
D'ACCORDO SOLO PER IL CIBO. E
ASPETTANO I TURISTI PER PROVARLO**

**{ TESTO E FOTO
DI TINO MANTARRO**

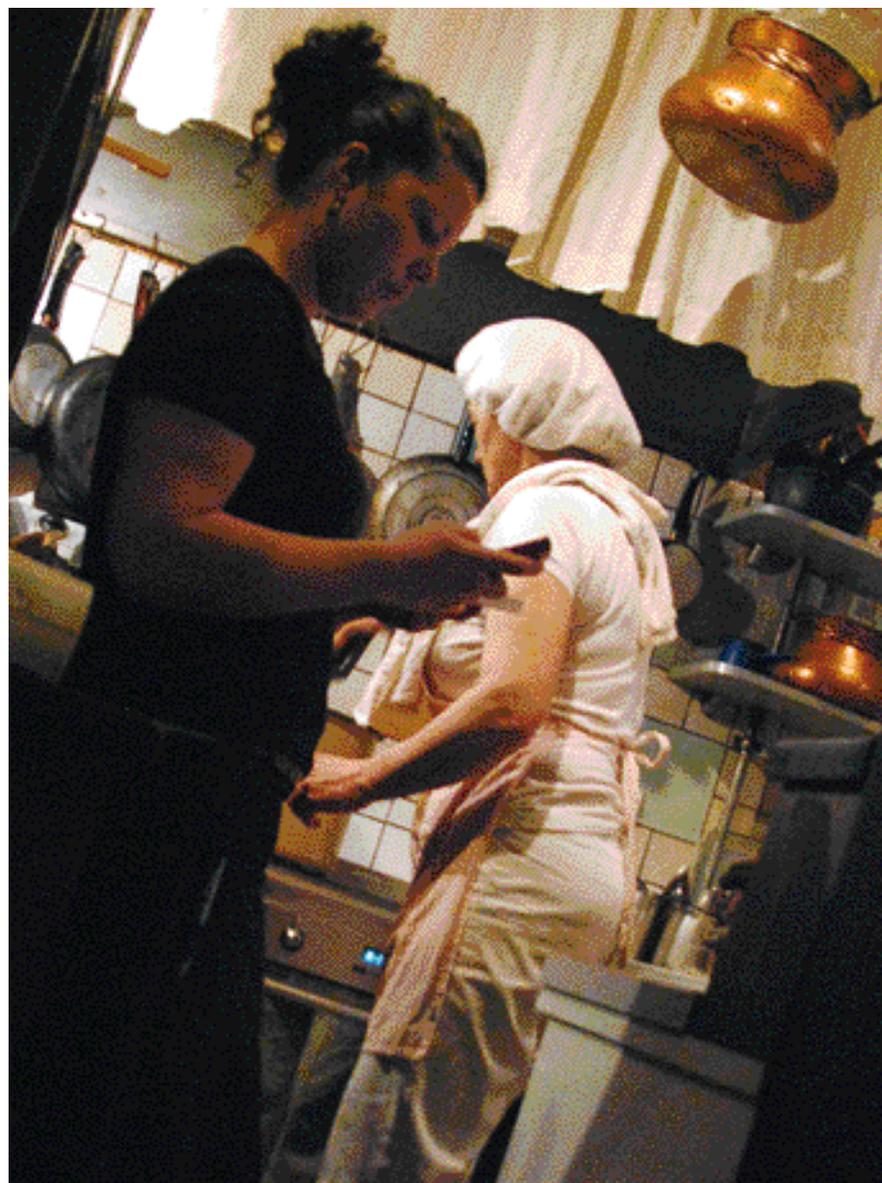
Lo Stari Most, il ponte di epoca ottomana simbolo di Mostar. Distrutto il 9 novembre del 1993 è stato ricostruito dalla cooperazione turca.

TERRA ANTICA, L'ERZEGOVINA. IL TEMPO NE HA INVECCHIATO LE MONTAGNE, GLI UOMINI HANNO FATTO IL RESTO. PIETRE BIANCHE, LEVIGATE DAL VENTO E TORMENTATE DALLA STORIA.

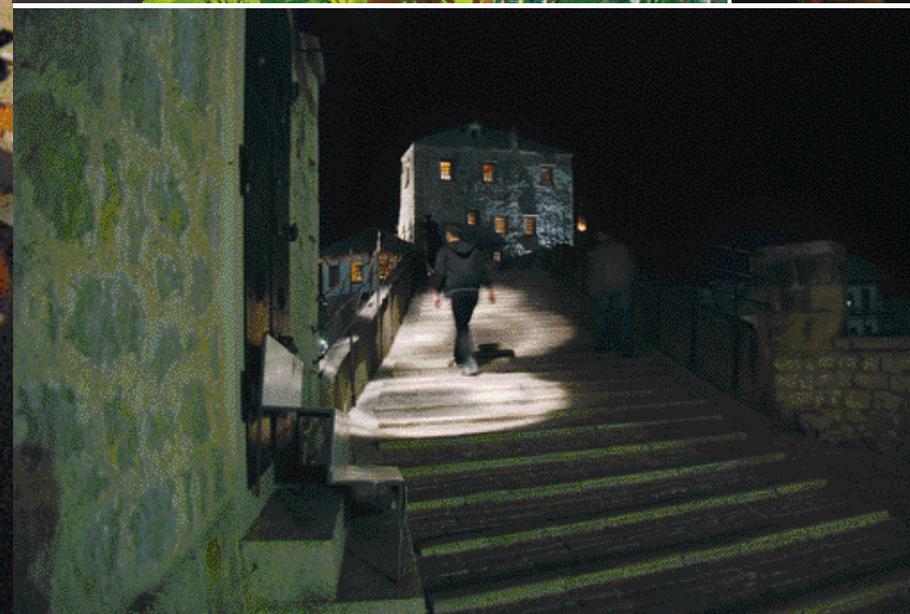
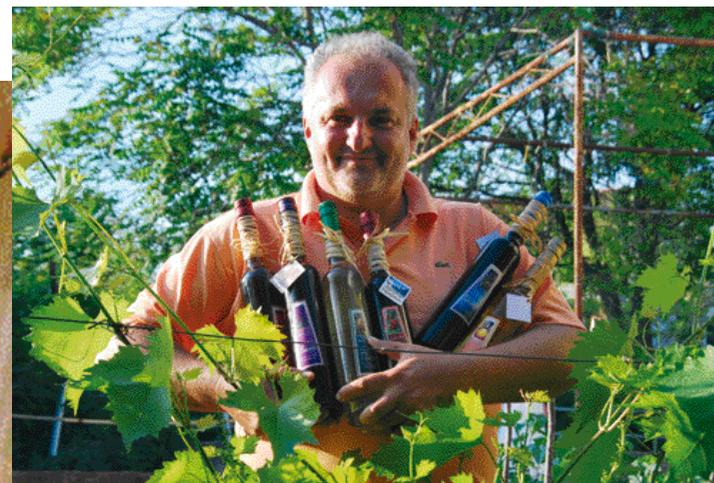
Terra di pastori e pecore. Contadini artigiani che resistono alla globalizzazione dei sapori e da tempi non sospetti vivono immersi in ritmi lenti, ben prima che lo slow in tutte le sue declinazioni diventasse moda. Lo fanno perché non hanno alternative. La guerra è tramontata da oltre un decennio, ma la situazione economica è quella che è, così ritornare alla terra è spesso l'unica alternativa all'emigrazione. "In Bosnia siamo ancora a un livello preindustriale per quello che riguarda l'alimentazione", racconta Filim Kordić, gestore del ristorante Le vedove, un posto in cui ci si imbatte giusto se si percorre la strada che dalla valata della Neretva (Narenta) sale verso Medjugorje, ma dove si possono assaggiare i migliori prodotti della terra bosniaca e una carne alla brace che vale il viaggio. "Se riusciamo a capirlo la nostra ricchezza la troviamo nelle campagne e nei nostri contadini che producono cibo come si faceva una volta. Perdere questi saperi per passare ai prodotti industriali non avrebbe senso", aggiunge Kordić. "Quando siamo partiti, nel 2006, non si sapeva neanche quali fossero i prodotti tipici di quest'area" racconta Sorinel Ghetau, coordinatore di Oxfam Italia, l'ong che gestisce il progetto "sapori dell'Erzegovina". Finanziato da tre regioni italiane e dalla Provincia di Arezzo, il progetto cerca di salvaguardare e promuovere la geografia dei cibi dell'Erzegovina, rendendoli motore di sviluppo sociale ed economico. "Cerchiamo di costituire una rete di produttori sparsi sul territorio che perpetuino le tradizioni e l'eccellenza spontanea che li contraddistinguono. E lavoriamo per mettere in piedi un circuito turistico che li coinvolga (con ristoratori e albergatori) per offrire ai turisti i veri sapori dell'Erzegovina, cercando di farli gustare direttamente "a casa" dei contadini. È l'unico modo per tutelare queste persone, mettendole in condizione di vivere meglio e avere maggiori certezze", spiega Ghetau.

Turismo e sapori: equazione perfetta di questi anni. E forse, in una terra fratturata in tre, uno dei modi migliori per provare a superare le divisioni. Perché hai voglia a millantare che questa linea segna un confine e dall'altro lato sono diversi. Le persone erano lì prima delle guerre e dei trattati. Poco importa che in tasca

LA TAVOLA UNISCE E PERMETTE DI ANDARE OLTRE LE DIVERSITÀ



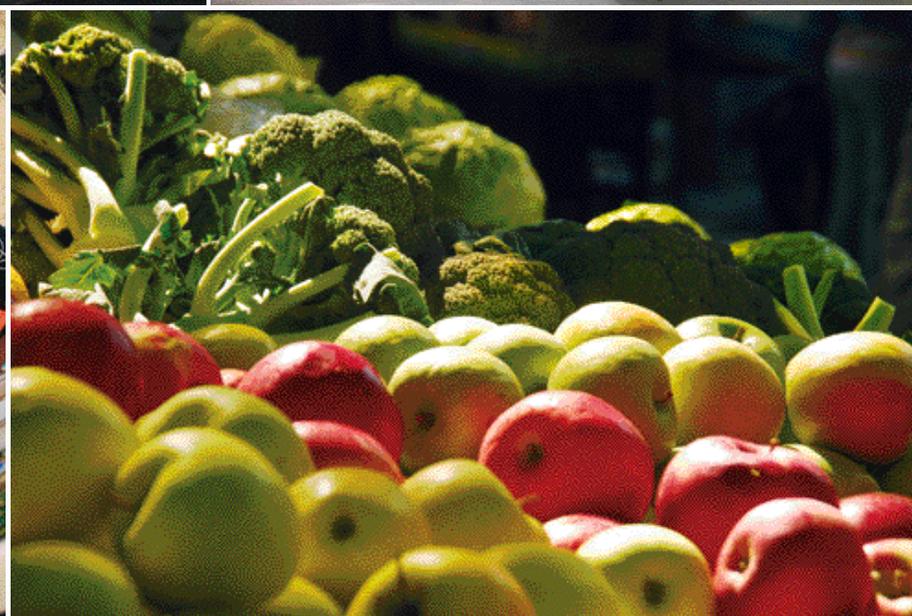
si abbia un passaporto con i gigli di Bosnia, la scacchiera croata o l'aquila bicefalda serba: quando si parla di cibo non esistono confini. Anche se si è incastrati in un Paese, la Bosnia Erzegovina, che molti vivono come una camicia di forza. Del resto nei Balcani ci si accapiglia su tutto, ma quando viene ora di mangiare la tavola è imbandita ovunque delle stesse pietanze. Formaggio in tutte le varianti, prosciutto crudo, cipolla, l'immancabile bicchierino di *šljivovica* (la grappa), del pane croccante e un frutto di stagione. Cibi spartani, incarnati nei volti e nelle storie dei contadini dell'Erzegovina.



In queste pagine, in senso orario; retrobottega di un ristorante a Sarajevo; Damir Radić, produttore di grappe di Stolac; il campionario di prodotti Radić; il signor Glogovac mostra la pelle di pecora che diventa il sacco per il formaggio; Mostar, passeggiate serali sullo Stari Most.

Zdranko e Dragana vivono in quel che resta di Slavogostici, un villaggio di case di pietra che un tempo ospitava sette famiglie. Sta all'estremo sud del Paese, sulla linea di confine tra Croazia e Bosnia Erzegovina segnata dal crinale delle Alpi Dinariche. Basta affacciarsi e domini l'Adriatico. Di famiglia serba, Zdranko e Dragana prima della guerra abitavano a Dubrovnik (Ragusa). Finita la battaglia non avevano un posto dove andare e hanno deciso di fermarsi qui, dove i nonni di Zdranko avevano costruito una grande casa. Bel coraggio. La casa non aveva tetto, il paese non aveva né luce né acqua. Loro non avevano un mestiere. Mai munto mucche,

mai lavorato nei campi. Hanno iniziato con qualche capra. Da zero hanno imparato a fare formaggio e miele, cercando di ricordare quel che facevano i nonni. Oggi hanno tre figlie femmine e dieci mucche, donate dalla cooperazione spagnola. Grazie al loro latte producono lo *škrivapac*, il formaggio che scricchiola. È Dragana a lavorare il latte, aggiungere il caglio e controllare la stagionatura. Qui come in tutta l'Erzegovina il casaro è un lavoro per donne. Ironia del destino, il formaggio di Dragana va a ruba tra i ristoratori di Dubrovnik che salgono a comprarlo anche se sarebbe proibito. Perché il grande problema di tutti questi prodotti è la legge. "I prodotti di origine



In queste pagine, dall'alto in senso orario, Josip Brkić, viticoltore vicino Medjugore; la via centrale di Trebinje; la tekija di Blagaj, antico monastero sufi vicino Mostar; frutta di stagione al mercato del sabato di Trebinje; l'imam della moschea di Počitelj.

animale, quindi miele, formaggi e prosciutto, non possono essere venduti fuori dai confini nazionali perché la Bosnia non ha un sistema di controllo degli alimenti in linea con i parametri richiesti dall'Unione europea", spiega Sorinel.

E allora per provare il sir iz mijeha, il formaggio nel sacco, il più prestigioso e raro frutto di queste montagne, bisogna per forza venire in Erzegovina. Conservato in una pelle di pecora seccata, gonfiata e usata come fosse un otre, il formaggio nel sacco viene invecchiato

**QUESTA È LA TERRA
DI CHI NON HA
MAI AMATO LA FRETTA**

per mesi, quasi un anno. Ottenuto da latte di pecora, capra e vacca mescolati in quantità che ogni casaro decide, ha una consistenza che sembra quella di un grana, ma il sapore è più deciso, salato, quasi piccante. Racconta lo scrittore Andrea Semplici che quando queste terre erano parte dell'Impero ottomano, i bey si facevano versare il tributo direttamente in sacchi di formaggio. Difficile da trovare nei negozi, raro nei ristoranti, per assaggiarlo bisogna perdersi tra i villaggi che difficilmente sono segnati sulle mappe dell'altopiano di Nevesinje, nella Repubblica Srpska. Barriera naturale all'omologazione dei

Una guida alla semplicità

LE STORIE RACCONTATE

in queste pagine hanno origine dal progetto "I sapori dell'Erzegovina" gestito da Oxfam Italia, da cui è nato anche un libro a metà tra la guida e il racconto. Si chiama *Viaggio in Erzegovina* ed è scritto e fotografato insieme da Andrea Semplici e Mario Boccia.

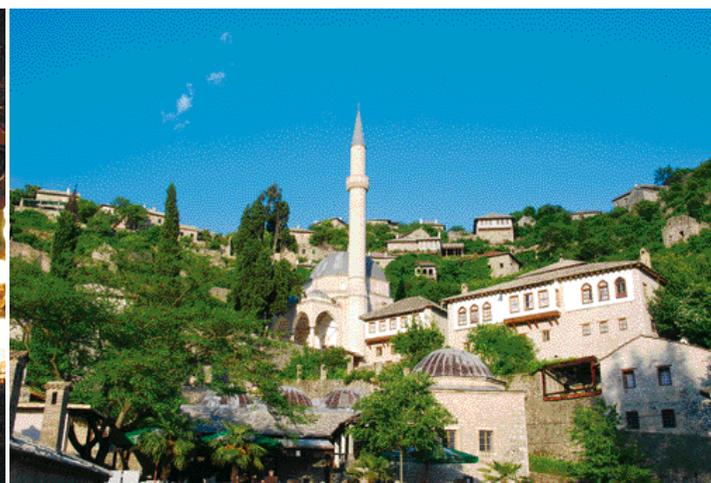
"Un viaggio per cercare e scoprire che la tenacia dei contadini e la cultura del cibo sono più resistenti della follia degli uomini. Un piccolo libro. Un racconto che racchiude le storie di allevatori, casari, pastori, contadini, apicoltori, gente che, ostinatamente, ripianta ciliegi e fichi fra le pietre della loro terra".

Publicata da Oxfam Italia in due edizioni (italiano e inglese), la guida costa 10 euro e si può acquistare presso l'ufficio di Okusi Herzegovinu a Mostar (Stari grad 1), oppure nelle librerie Buybook di tutta la Bosnia Erzegovina. Altrimenti si può ordinare via internet sul sito www.buybook.com.



sapori (impossibile trovarne uno uguale all'altro), il formaggio nel sacco è alla base di una fragile economia familiare che si regge sulla fatica, sul sacrificio e la voglia di non lasciare queste terre pietrose. Grazie a Oxfam è diventato anche un presidio Slow food ed è nata un'associazione che raccoglie dodici produttori sparsi tra piccole municipalità nei dintorni dell'altopiano di Nevesinje. Al mercato del sabato di Trebinje, nella Repubblica Srpska, trovi qualcuno di questi contadini che per una mattina si è trasformato in timido venditore. Se ne stanno in silenzio, sotto i platani della piazza, fianco a fianco con anziane donne che vendono le verdure del proprio orto e grappa fatta in casa. Aspettano con il sacco aperto, come fosse il bottino di un lungo viaggio.

E certe volte al mercato di Trebinje trovi anche il miele di Milivoje Kovacević. Cento arnie e 73 anni, Milivoje sembra uscito da uno di quei dipinti che immortalavano i generali dell'esercito austro-ungarico a fine Ottocento. Con i suoi baffoni alla Francesco Giuseppe è un altro di questi contadini pervicacemente attaccati alla propria terra. Il suo villaggio, Bobovitsa, ha meno di cinquanta abitanti e ha rivisto l'elettricità nel 2007. Eppure Milivoje finita la guerra è tornato a viverci e ha ripreso a custodire le sue api, come gli avevano insegnato il padre e prima ancora il nonno. L'esatto contrario di Srečko Brkić, che vive in una casa isolata sulle montagne spoglie vicino a Ljubuski, nell'Erzegovina occidentale. Lui dopo la guerra si è inventato un mestiere ed è diventato artigiano. Un artigiano del prosciutto. Ha costruito un essiccatoio dove stagiona e affumica cosce di maiale che gli portano da tutta la Bosnia. "Per me l'alternativa era coltivare patate e cavoli, oppure andarmene", racconta. "Ho provato e sono riuscito a rimanere". Grazie al passaparola i suoi 5mila, succulenti, prosciutti finiscono prima ancora di essere messi in vendita.



In queste pagine, in senso orario, un bar di Sarajevo; la moschee e l'abitato di Počitelj; la signora Glogovac mentre prepara il formaggio nel sacco; Svijetlana Sakic, presidente di Okusi Hercegovinu, annusa i prosciutti di Srečko Brkić; Milievje Kovacević alle prese con le sue arnie.

Ma tra un assaggio e l'altro c'è molto da vedere, in Erzegovina. Luoghi piccoli, gemme del passato, paesaggi da scoprire. Come la *tekija* di Blagaj, un monastero sufi che se ne sta ai piedi di una falesia alta duecento metri da cui il fiume Buna fuoriesce dopo essersi immerso per chilometri nel cuore della montagna. A vederlo sembra una casetta di villeggiatura costruita nel 1520. Nel suo giardino a fine maggio può capitare di assistere a uno spettacolo di dervisci che entrano in trance danzando. Altrimenti il vero spettacolo

LA GEOGRAFIA DEI CIBI SI PERDE IN UN RETICOLO DI STRADE DI MONTAGNA

è il silenzio accompagnato dal rumore dell'acqua. O come Počitelj, sul lato sinistro della Neretva. Un piccolo borgo dominato da una torre ottagonale e difeso da mura di pietra che risalgono lungo la montagna e oggi servono a isolarla dalla strada che porta verso l'Adriatico. All'epoca della Jugoslavia era ritrovo d'artisti irregolare; distrutto durante la guerra, oggi è un angolo di antica bellezza. La moschea, avvolta dalle rose e gestita da un imam che si mormora sia comunista, è luogo di calma e dialogo. E poi c'è Mostar, il gioiello diviso, con le sue chiese cattoliche e le sue grandi

moschee. Lo Stari Most, il ponte che univa la parte del bazar con il resto della città, venne costruito nel 1566 dall'architetto ottomano Hajruddin aiutato dai maestri scalpellini dell'Erzegovina. Era un prodigio di tecnica e bellezza: un ponte di pietra a campata unica su cui si veniva a conversare e ad ammirare la Neretva che ribolle. Granata dopo granata, venne distrutto la mattina del 9 novembre 1993. Diventato suo malgrado simbolo delle assurde divisioni di una guerra assurda è stato ricostruito quasi dieci anni fa, ma sulle sue pietre si scivola ancora. Belle queste terre. Sono come gli alberi di melograno: stupendi a vedersi, nascondono spine. ●

MOSTAR Guida al viaggio



Da sapere

Prefisso telefonico: +387

Documenti: carta d'identità valida per l'espatrio.

Per le visite: Miturno travel organizza visite ai produttori citati in queste pagine con guide in italiano (Brace Fejica 67, tel. 61209388; www.miturno.ba). Lo fa in collaborazione con Okusi Hercegovinu, associazione giovanile supportata da Oxfam Italia che si occupa di promuovere i prodotti tipici dell'Erzegovina. Nel suo negozio, che si trova a un passo dal ponte, si possono acquistare i prodotti citati nell'articolo: Stari most 1, tel. 36554150; www.okusihercegovinu.com.

Arrivare

Aereo: da Pescara voli diretti stagionali per Mostar con B&H Airlines (www.bhairlines.ba). Altrimenti si vola su Sarajevo (buone coincidenze con Austrian Airlines via Vienna, www.austrian.com) e poi in bus (140 km, 2 ore). Oppure si atterra a Dubrovnik (voli diretti stagionali da Milano con www.easyjet.com), da qui in bus (142 km, 2 ore e mezza).

Auto: da Trieste circa 600 chilometri quasi tutti in autostrada (7 ore). Si entra in Bosnia alla frontiera di Metković e si risale lungo la Neretva per circa 50 chilometri fino a Mostar.

Dormire

Motel Emen***, Onešćukova 32, Mostar, tel. 36581120; www.motel-emen.com. Aperto di recente, offre camere spaziose a un passo dal ponte e una bella terrazza per mangiare all'aperto. Doppia da 50 €.

Pellegrino****, Fejićeva strada 1, Mostar, tel. 62969000; www.hotel-pellegrino.ba. Accogliente, nel centro pedonale della città, offre appartamenti e camere con vista. Doppia da 45 €.