

## Weissensee e la gastronomia

### In generale

Dall'epoca moderna, dunque dal 1500, iniziarono a distinguersi strutture private di accoglienza ed ospitalità.<sup>1</sup> Con la divisione del lavoro introdotta dal modello capitalistico l'ospitalità, prestata in modo professionale, iniziò a comprendere tutti i rapporti tra ospitante e ospite, dunque quella vasta gamma di prestazioni che fece sviluppare il moderno settore economico alberghiero e turistico. Oggi sembra quasi che gli standard turistici moderni si siano allineati dal Weissensee fino ai Caraibi. Ma comunque persiste ancora un elemento di specificità, un sentore di regionalità.

Tra tutti i rituali standardizzati dell'ospitalità, le pietanze servite agli ospiti rimangono ancora l'elemento cardine. Per quanto possa essere eterogenea la composizione della società, tanto sono diversificate le aspettative degli amanti del buon gusto. La semplicità del passato, che consisteva nell'accompagnare i contorni e le bevande appropriate alla portata principale, solitamente con una portata di carne o di pesce, viene proposta ancora oggi in molti luoghi. Al contempo la conoscenza dell'origine delle pietanze preparate e del relativo valore salutistico fa sì che l'alimentazione vegetariana o vegana appaia come una desiderabile alternativa a quella tradizionale.

Il mangiare ed il bere si sono da tempo sviluppati in una prassi culturale e possono essere visti come espressione dello stato sociale e delle relazioni produttive imperanti. In un mondo ormai globalizzato la valorizzazione della regionalità si accompagna con una nuova rivalutazione delle ricette tradizionali.<sup>2</sup> Il ritorno alle tradizioni alimentari locali contribuisce in modo significativo al miglioramento della qualità della vita ed alla creazione di valore aggiunto sostenibile. E non si dovrebbe più sostenere l'ipotesi che esistano diverse cucine regionali capaci di racchiudere le pietanze rappresentative ovvero il gusto di una regione. Le regioni sono pur sempre spazi sociali che si evolvono nel tempo, i cui confini, spesso definiti a posteriori, sono sempre stati permeabili e mai statici. Secondo il professore di cultura popolare, Bernhard Tschofen, "non vi è dubbio che la regionalità sia innanzitutto una forma di gioco dei processi di socializzazione globale - anche e soprattutto dove le nuove regioni fanno riferimento a ordini culturali e spaziali più antichi - e fanno delle loro specificità l'oggetto di una gestione identitaria".<sup>3</sup> La prassi culturale del mangiare e del bere è un campo che, come pochi altri, rivela le più disparate connessioni tra spazio e cultura.

L'entusiasmo per le pietanze e le bevande regionali e la presentazione delle culture del gusto regionali sono fenomeni moderni, che trovano la propria origine, tra l'altro, nella rapida disponibilità di tutti i materiali. L'origine dei prodotti è diventata un criterio molto importante. Se l'alimentazione è sostenibile e proviene da una produzione biologica significa che anche il pezzo di carne sul piatto ha origine da un allevamento adeguato? Tutte queste sono domande di sempre maggiore interesse che si pongono le consumatrici ed i consumatori come anche i buongustai. Secoli fa, in un mondo ancora comprensibile, la produzione alimentare regionale era data per scontata. Appena dopo che negli spazi

---

<sup>1</sup>

Vedasi: Regina Bendix, *Kulinaristik und der Gastlichkeit aus der Sicht Kulturanthropologie*, in: Alois Wierlcher, Regina Bendix (Hg.), *Kulinaristik. Forschung - Lehre - Praxis*, Berlin 2008, pag. 45-55, qui: pag. 45)

<sup>2</sup> Vedasi: Bernhard Tschofen, *Kulinaristik und Regionalkultur*, in: Alois Wierlcher, Regina Bendix (Hg.), *Kulinaristik*, pag. 63-78, qui: pag. 64)

<sup>3</sup> nello stesso volume pag. 65)

commerciali si sono fatti avanti anche lo scambio e la concorrenza, si ha avuto vieppiù bisogno di una denominazione d'origine regionale sempre più affidabile.

Ovviamente anche nel passato si scambiavano e commerciavano prodotti regionali tipici. In questo modo le culture sono venute in contatto con altre realtà di gusti. Più i mercati si avvicinavano al mondo globalizzato, più sembrava importante conoscere l'origine degli ingredienti culinari e più si discuteva della necessità di creare un "marchio di qualità" regionale. La globalizzazione ha portato con sé dei fenomeni di uniformazione a livello mondiale al contempo, però, ha evidenziato anche l'importanza delle singole specificità regionali.

### Specificità regionale

All'epoca della redazione del Catasto Franceschino <sup>4</sup> (1823-1844) l'utilizzo dei fondi agrari attorno al Weissensee veniva considerato prevalentemente quale agricoltura di sussistenza o di autoconsumo. Questa forma di gestione nel caso concreto significava che l'alimentazione di base per le persone ed il bestiame doveva essere prodotta in loco. Ciò significava seminativi, con l'avena in particolare che veniva coltivata insieme al grano, ai cereali invernali e all'orzo. Questo aspetto è degno di nota, soprattutto perché il cambiamento più evidente nell'uso del suolo, oggi, si riflette proprio nel declino dei terreni coltivabili. Per quanto riguarda l'attività agricola, al di là della produzione di alimenti, si è affermato un nuovo "prodotto agricolo" proprio con la conservazione dei paesaggi culturali come bene ambientale da valorizzare e come esperienza estetica.

Ciò che la società prevalentemente contadina (intesa come famiglia contadina, compresa la servitù) produceva autonomamente intorno al 1830 era sufficiente per provvedere alle proprie necessità. I contadini erano impegnati in un'agricoltura di sussistenza e quindi sui mercati locali non esisteva una vera e propria domanda ed offerta di prodotti. In tutto il territorio della Carinzia c'erano numerosi piccoli contadini (i cosiddetti "*Keuschlern*" contadini senza terra), che coltivavano mais e patate nei loro orti e il cui autoapprovvigionamento si basava principalmente su questi due raccolti.

Secondo il Catasto Franceschino, nel censuario di Techendorf c'erano anche campi più piccoli coltivati a patate e cavoli. Nel caso di Techendorf, situato sul lago di Weissensee, "la qualità dei prodotti dei terreni coltivabili" era "solo media e appena sufficiente a coprire il proprio fabbisogno"<sup>5</sup>. Oltre ai terreni coltivabili, vengono citati come terreni agricoli anche prati, pascoli, piccoli orti, alpeggi e boschi. I prati e gli alpeggi fornivano il foraggio per il bestiame di grande e piccola taglia del censuario, che contava un totale di 1341 capi. La poca verdura prodotta in loco serviva unicamente per le proprie necessità.<sup>6</sup>

Il Parco naturale di Weissensee ha successo tra i visitatori in primo luogo per l'esperienza unica che si può vivere nella natura. Al contempo vengono offerte all'ospite anche pietanze con prodotti regionali, come ad esempio i prodotti artigianali dei casari delle malghe sopra il lago, tra cui il *Graukäse*, formaggio grigio, ricavato da latte scremato (chiamato anche "puzzone"), che dopo un certo grado di stagionatura è conosciuto con il nome *Glundner Käse*. Esistono anche formaggi a pasta dura prodotti con latte vaccino e formaggi a pasta molle prodotti con latte di pecora o di capra. Le specialità di pesce del lago Weissensee completano le specialità culinarie della regione (i "pesci del Weissensee"

---

<sup>4</sup> L'obiettivo del Catasto Franceschino era creare una base unitaria per la definizione dei tributi. A tal fine nel predetto catasto degli immobili si trovavano registrati per la prima volta tutti i fondi dell'ex territorio dell'Impero d'Austria.

<sup>5</sup> Katastral-Schätzungs-Elaborat del censuario di Techendorf, attorno al 1830, AT-KLA (= Kärntner Landesarchiv) 75/Franziseischer Kataster

<sup>6</sup> nello stesso volume

includono: trota di lago, coregone, salmerino alpino, pesce persico, carpa e luccio). Come contorno c'è la polenta di mais locale, pietanza tradizionale regionale anche del nord Italia, come anche delle zone meridionali dell'Austria. La polenta di semolino di mais è diffusa in Provenza, Spagna, Romania e Moldavia come anche nei Balcani ed in alcune zone della Svizzera. Polenta (in tedesco *Plente*, in Tirolo *Plent*, in Carinzia e Stiria *Plentn*) iniziò a farsi strada nel XVII secolo prima di tutto nella cucina italiana. Ben presto la miscela di farina di mais ed acqua divenne un "cibo per poveri" molto diffuso. Intorno al 1830, il mais veniva coltivato quasi esclusivamente in singoli comuni catastali della Val Canale. E non da ultimo questo fu uno dei motivi per cui gli Italiani del sud chiamavano i loro connazionali del nord polentini (= mangiatori di polenta). Nel corso del XVIII secolo, il mais divenne l'alimento preferito dalla popolazione rurale. Ai minatori di Bleiberg, ad esempio, fu dato il nome poco lusinghiero di *Plentendrucker*.<sup>7</sup>

Intorno al 1830 in Carinzia il consumo di carne era ancora basso. La popolazione si nutriva principalmente di una varietà di porridge locale di cereali, reso più calorico dall'aggiunta di grasso di maiale o raffinato con il latte. Il pane prodotto con cereali di ogni tipo e pasta ripiena o non ripiena completavano il monotono menù. La carne veniva consumata solo nei giorni di festa.

Le stime catastali effettuate intorno al 1830 tenevano conto anche dei costi primi della servitù.<sup>8</sup> Non sono state effettuate indagini precise su ogni singolo podere. Quale campione per i censimenti più dettagliati sono stati selezionati i poderi agricoli tipici. I costi di vitto e alloggio per la servitù venivano calcolati in base ai dati ottenuti dal podere preso a modello. Per gli alimenti quotidiani era stato elaborato un corrispondente piano settimanale dei pasti. Nelle zone rurali dell'Alta Carinzia, oltre alla polenta, spesso veniva servito anche il *brein* (porridge di miglio) o il porridge di orzo. Veniva spesso servita anche una zuppa di formaggio o di latte con pane o *mueß* (una varietà di porridge locale con farina integrale e miglio). Inoltre, si mangiava pane con latte acido, farina d'avena, patate e crauti con contorni come *knödel* (gnocchi) o *brein* che facevano parte del menù quotidiano. Dal menù settimanale si distingueva la cucina festiva, solitamente piuttosto sontuosa. Nei giorni di festa come l'Epifania, la Candelora, l'ultima domenica di carnevale, la Domenica di Pasqua, la Domenica di Pentecoste, la festa del santo patrono o Natale, il pasto festivo, composto da diverse portate, consisteva spesso di conserva di zuppa acida, manzo con salsa di rafano o maiale arrosto con insalata, crauti, pancetta, salsicce e vitello arrosto. La sequenza del menù corrispondeva ai pasti festivi odierni e mostra chiaramente come si rifaceva o eventualmente riproduceva le abitudini alimentari delle famiglie borghesi.

In definitiva, ci si chiede fino a che punto la ricerca alimentare svolta sino ad ora, con le classificazioni regionali tipiche dei piatti e dei metodi di preparazione, non sia eccessivamente dogmatica. In fondo, l'idea delle pietanze regionali caratteristiche è un modello statico che si basa su concezioni di identità veicolate dagli stereotipi alimentari nazionali.

E' fuori discussione che il successo della cucina regionale moderna sia un processo profondo che va ben oltre le semplici interpretazioni di diffusione. Dopotutto, le tradizioni culinarie regionali si basano sempre su un'ampia varietà di sistemi di coordinate sociali, economiche e politiche. Proprio in questo

---

<sup>7</sup> Vedasi: Thomas Zeloth, Die agrarische Selbstversorgung Karntens nach den Daten des Franziszeischen Katasters, in: Werner Drobesh, Karnten am Übergang von der Agrar- zur Industriegesellschaft: Fallstudien zur Lage und Leistung der Landwirtschaft auf der Datengrundlage des Franziszeischen Katasters (1823-1844), Klagenfurt 2013, pagine. 147-162, qui: pag. 150)

<sup>8</sup> Vedasi: Wilhelm Wadl, Ernährung und landliche Alltagskultur in Karnten im Spiegel der Katastralschätzungen, in: Werner Drobesh, Karnten am Übergang von der Agrar- zur Industriegesellschaft..., Klagenfurt 2013, pag. 163-170.

modo, ad esempio, gli sforzi per incrementare il turismo hanno contribuito alla reinterpretazione dei prodotti tipici regionali. Tra l'altro, per le regioni a vocazione turistica l'ex "cibo dei poveri" è stato ridefinito. Parallelamente alla rivalutazione delle tradizioni culinarie regionali, nella regione del Weissensee la cucina locale si è perfezionata grazie alle tendenze culinarie internazionali.

Una franca riflessione sulle tradizioni culinarie regionali è di per sé un incentivo alla produzione sostenibile. I dolci regionali riescono ad essere in definitiva più di semplici espedienti di marketing o strategie di un'economia agricola sempre più sotto pressione della globalizzazione? Il potenziale di una regione dalle peculiarità storiche e culturali è certamente molto prezioso. Tuttavia, il modello di regionalità richiede un approccio illuminato, una discussione aperta nella sua capacità di mediazione, senza pensieri di valore aggiunto turistico privi di contenuto o addirittura interpretazioni mistiche della regionalità.