

IL LIBRO Giosuè e Rita Chiaradia

Salvia e rosmarino: alimentazione tradizionale in Friuli

Mi denuncio subito: questa recensione è affetta da conflitto di interessi in quanto parlo di due persone amiche, Giosuè e Rita Chiaradia, lui prima mio insegnante e poi "compagno" in tante iniziative di volontariato culturale pordenonese; lei sempre paziente e ospitale nell'accoglienza (anche se qualche incursione notturna nella sua cucina - assente domina - ha lasciato segni di imbronciato sorriso).

Esaurita la (scherzosa) premessa, ecco perché parlo di loro: è uscito il volume, firmato a quattro mani, **Salvia e rosmarino. Alimentazione tradizionale in Friuli**, edito da Forum-Editrice Universitaria Udinese.

A prima vista potrebbe trattarsi di un ricettario, in realtà è molto di più e di diverso: come ben mette in evidenza l'esperto Enos Costantini in pre e post fazione, il volume di Giosuè e Rita Chiaradia "è un lavoro etnografico a tutti gli effetti" anche se "nulla vieta di applicare in cucina i contenuti di quest'opera".

Il metodo di ricerca del prof. Chiaradia è ben noto: quando insegnava forniva agli allievi, provenienti da varie località del Friuli Occidentale, dei questionari molto dettagliati sulla base dei quali "intervistare" i genitori, i nonni, i vecchi del paese su determinati argomenti sempre legati alle tradizioni popolari. In tal modo il docente ha costruito un patrimonio di informazioni che poi ha tradotto in pubblicazioni (come faccia, non utilizzando lui il computer, rimane un mistero). Quando l'argomento riguarda l'alimentazione, ecco che giunge in supporto pratico la signora Rita, che da esperta "prova" sul campo quelle informazioni culinarie.

In questo caso Salvia e rosmarino (molto ben illustrato) presenta una serie impressionante di ricette (477!) e di varianti: si va dagli antipasti, un genere non proprio tradizionale della cucina friulana, ai primi, ai secondi, ai contorni e salse, a cose buone e cose dolci. Ognuno di questi grandi capitoli è poi a sua volta suddiviso in sottocapitoli che prendono in considerazione i vari tipi di alimenti. Ad esempio, i primi si aprono con la polenta, alimento tanto tradizionale sulle tavole di un tempo, quanto "multiculturale", nel senso che lo si ritrova sia negli antipasti che nei primi e nei secondi. Quel che segue non è la tradizionale ricetta di un piatto, con la descrizione tecnica della preparazione, bensì l'illustrazione storica di quel cibo, della sua conservazione e preparazione.

Insomma, un libro da leggere più che da gustare, ma che diventa un contributo di notevole portata dalla storia etnografica del Friuli.

Nico Nanni



I coniugi Chiaradia