

GEORGIA

la tavola generosa



TESTO e FOTO di CARLA CAPALBO

La mia storia d'amore con la Georgia – il Paese nel Caucaso – ebbe inizio con un gigantesco vaso di terracotta. Giaceva riverso su un fianco in una delle vigne di Josko Gravner molti anni orsono e, da brava ex-scultrice, rimasi affascinata dalla grazia e dall'energia delle sue forme: collo esile, pancia tesa e piede a punta. Non ci misi molto a innamorarmi anche dei vini fatti in quello che oggi so chiamarsi *qvevri* (i georgiani ci tengono a che non siano chiamati anfore, i *qvevri* infatti non nascono per il trasporto del vino, sono fatti per essere interrati e vengono impiegati unicamente per la vinificazione). In questi orci statici, ancorati alla terra, il vino può fermentare e maturare in armonia con la temperatura del suolo, e i vini arancioni macerati che spesso si ottengono hanno un fascino e una capacità unica di evocare sensazioni che differiscono sensibilmente dai rossi e dai bianchi "classici".

Non mi fu poi difficile seguire la storia a ritroso, fino alle sue origini. Fu la Georgia – al crocevia tra Europa, Medio Oriente e Asia – a dare i natali al vino, e da oltre 8.000 anni qui si coltiva l'uva. Diversi anni fa ero stata invitata a partecipare a un simposio sul *qvevri* a Tbilisi, e a visitare la Georgia alla scoperta dei suoi produttori di vino naturale e dei suoi paesaggi.

Era la prima volta che ci andavo, ma non ero del tutto impreparata. Mia madre, da giovane una ballerina, aveva infatti lavorato con il grandissimo coreografo georgiano George Balanchine nella compagnia del New York City Ballet e, pochi anni prima di me, aveva visitato la Georgia, che l'aveva incantata: "Ti piacerà da impazzire", mi disse. "Si mangia benissimo e ovunque vedi mucche per la strada". Aveva ragione. Si mangia benissimo: cibo colorato, complesso e sorprendentemente mediterraneo, ricco di verdure, erbe aromatiche e squisite torte salate appena sfornate. E per chiunque abbia, come me, la fissazione degli animali in libertà e del ruolo della pastorizia in agricoltura, la Georgia si rivela il posto perfetto: la maggior parte degli animali infatti non sono rinchiusi (hanno i loro ricoveri, per carità) ma sono liberi di vagare per i campi e per le strade durante il giorno per rientrare solo la sera al sicuro della loro stalla.

Nella pagina precedente: a Kazbegi, Jujuna Avsajanishvili ci mostra il suo khachapuri di formaggio fatto in casa

Sotto: tavola apparecchiata per un supra. Azienda vinicola di lago Bitarishvili

A destra: il vasaio Zaliko Bodjadze





Valle del fiume Mtkvari, vicino alla città di Vardzia, nel sud della Georgia

Ciò a cui non ero invece preparata era l'ospitalità che i georgiani amano riservare agli ospiti. Più passo del tempo con loro e meglio conosco il paese, e più capisco che questo desiderio di condivisione, questa generosità nel disporre cibi e vino sulla tavola sono insiti nella cultura e nell'identità nazionale dei georgiani.

Alla fine della mia prima settimana in Georgia feci quel che faccio sempre quando vado in un paese di cui mi interessano il cibo e la cultura: andai alla ricerca di un libro che potesse aiutarmi a ricordare quelle esperienze. Eppure no, nessun libro del genere. Nessun libro di cucina in inglese che potesse insegnarmi le ricette. Nessun libro di fotografie che ritraesse la bellezza e la magnificenza di quel paesaggio montuoso e vario. Nessun libro che narrasse le storie dei produttori di vino e delle famiglie che avevo visitato, o che descrivesse la cultura del cibo in Georgia. “Forse tocca proprio a me scriverlo quel libro”, pensai. E così fu. *Tasting Georgia: A Food and Wine Journey in the Caucasus*, in uscita nell'estate 2016, in inglese.

Come la Sicilia (il posto che più spesso mi viene in mente quando sono in Georgia), anche la Georgia è stata l'oggetto del desiderio che molte civiltà – tra cui Ittiti, Bizantini, Persiani, Turchi e Russi – si sono contese nel corso dei millenni. La sua posizione sul Mar Nero, circondata da quelle che oggi sono Russia, Azerbaijan, Armenia e Turchia, ne ha fatto il cuore della Via della Seta, e il suo clima favorevole ha fatto sì che producesse molti prodotti agricoli che i paesi al nord e al sud non erano in grado di coltivare. Stretta tra le alte vette dei monti caucasici a nord e a sud, la Georgia centrale ha valli fertili dal clima temperato, dove crescono con facilità vegetali e altri raccolti. Le estati sono calde, come nelle regioni meridionali del Mediterraneo, e gli inverni rigidi. In alto, sulle montagne, diversi gruppi etnici conducono una vita rurale rimasta immutata nei secoli.

La Georgia è stata spesso chiamata a difendere frontiere e territori. Raramente nel corso dei secoli queste lotte politiche sono cessate, ma nel 1801 la Georgia venne annessa alla Russia diventando in seguito parte dell'Unione Sovietica. Furono anni difficili per i georgiani, molti dei quali vennero perseguitati, in particolar modo da Stalin che, paradossalmente, era egli stesso georgiano. Le comunità montane vennero sradicate e mandate a vivere nelle valli; altre furono obbligate a emigrare in Asia. Venne scoraggiato l'uso della lingua georgiana – una lingua antica unica, con il proprio alfabeto, totalmente diverso dal cirillico – che pur rimane ancora oggi la lingua ufficiale, e i dissidenti furono messi a tacere.

Dopo il crollo dell'URSS nel 1991, e dopo aver riconquistato l'indipendenza, la Georgia ha attraversato periodi di miseria, di crisi economica e di avversità dovuti soprattutto a un'instabilità politica e alla distruzione, ad opera dei russi che si ritiravano, di gran parte delle infrastrutture nazionali. Qualche tensione si registra ancora sulla frontiera con la Russia, ma nel resto del Paese l'atmosfera è pacifica e ottimista. La Georgia ha un governo eletto democraticamente, tende a occidente e aspira ad aderire alla NATO e all'Unione europea. La popolazione cristiana ortodossa è devota e vive in armonia con le altre religioni e gli altri gruppi etnici nazionali. Tbilisi, la capitale cosmopolita, sta vivendo un periodo di stabilità e rivitalizzazione. Fuori dalla città, nelle aree rurali e nei villaggi di montagna, le famiglie vivono della terra con i loro animali. La Georgia si sta aprendo al commercio estero e al turismo. Questo si deve in parte alla sua straordinaria cultura enogastronomica.

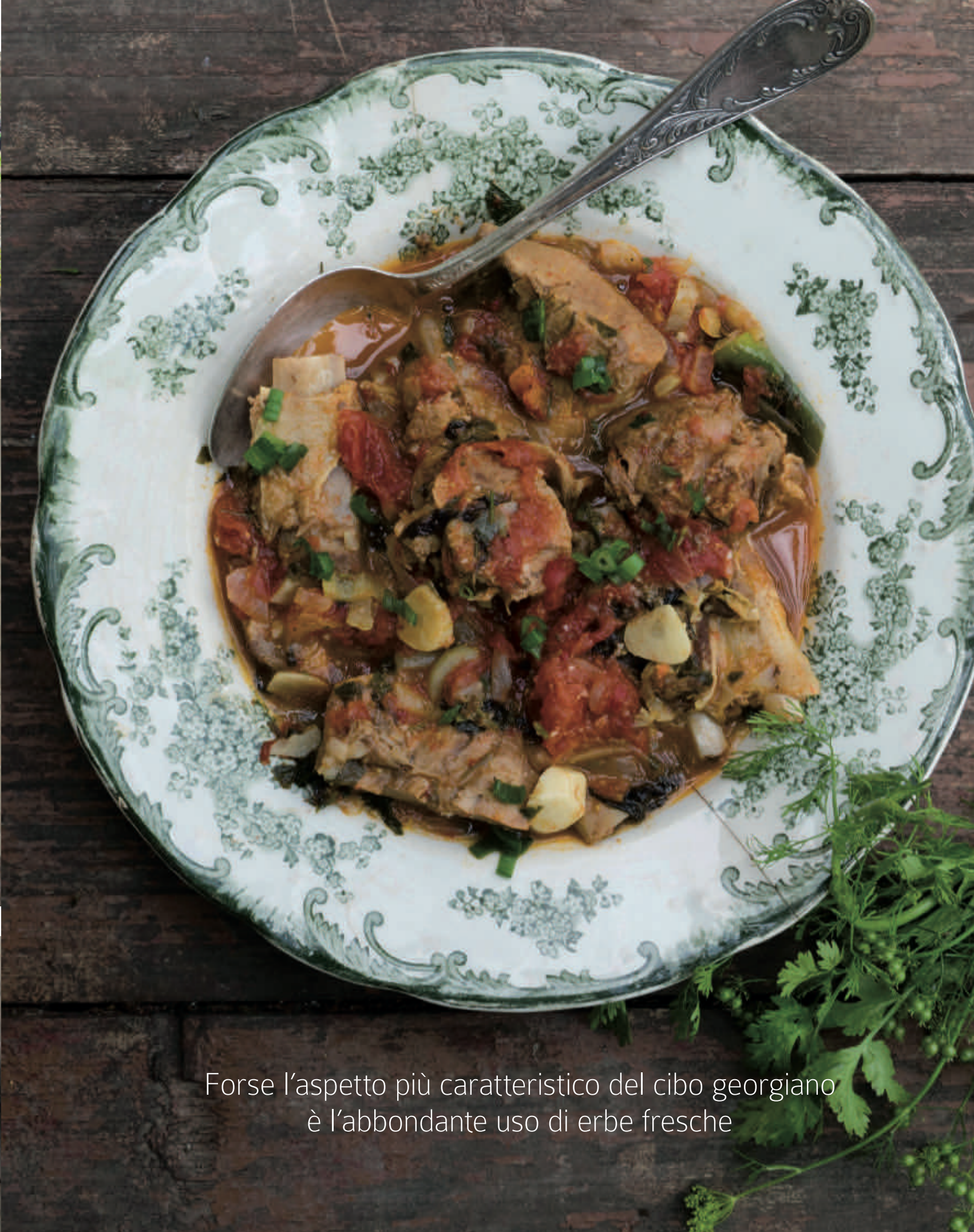
Vino, cibo e musica polifonica sono parte integrante dell’antico patrimonio culturale georgiano e dei suoi straordinari rituali di ospitalità. “L’ospite è un dono di Dio”, dicono i georgiani. In tutto il Paese, in tutte le famiglie, ricche o povere, la tavola è sempre imbandita a festa (*supra*) per celebrare l’ospite o in occasione di festività religiose e ricorrenze familiari. Le donne apparecchiano con tanti piatti quanti la tavola ne può contenere, anche in quelle case dove non c’è l’acqua corrente, e il cibo è sempre stato coltivato, raccolto, conservato o allevato dalla famiglia. Il vino fatto in casa accompagna sempre le pietanze, insieme alla tipica tradizione dei brindisi: in ogni *supra* c’è un *tamada*, una sorta di cerimoniere dedicato a proporre i brindisi, improvvisando strofe con ironia e arguzia, che verifica che tutto proceda al meglio a tavola e che i commensali siano a proprio agio tra loro.

Durante il pasto viene servita una selezione di pietanze calde e fredde, i commensali si servono di quel che preferiscono. Non è molto distante dal concetto dei *meze*, ma i piatti georgiani non sono considerati degli antipasti. Sono fatti per essere mangiati in abbinamento tra loro. Ogni piatto è parte di un insieme più complesso, con consistenze, sapori, colori e composizioni contrastanti.

Le spezie, quando usate, sono discrete. Un delicato fieno greco e semi di coriandolo vengono presentati con quello che i georgiani chiamano ‘zafferano’: petali secchi di *Tagetes patula* di colore arancio brillante. Questo aggiunge un tocco di colore e un lieve esotismo a molti piatti. Le noci hanno anch’esse un ruolo chiave: i gherigli freschi sono tritati a mano con pestello e mortaio e uniti ad aglio, erbe fresche e altri aromi per valorizzare le verdure o arricchire uno spezzatino.

Forse l’aspetto più caratteristico del cibo georgiano è l’abbondante uso di erbe fresche: coriandolo, basilico (rosso e verde), prezzemolo, foglie di sedano, menta, aneto e soprattutto dragoncello. Contrariamente alla maggior parte della cucina europea, dove le erbe sono usate con tocco leggero, in Georgia questi ingredienti freschi vengono apprezzati in abbondanza, senza paura o limitazioni. Non è raro vedere folti mazzi di dragoncello, aneto e menta, tritati e pestati, da aggiungere a un solo piatto. È questo che conferisce al cibo georgiano una luminosità particolare: un misto vegetale con l’aggiunta di un pugno abbondante di aglio ed erbe riesce a esaltare una torta al formaggio e le carni arrostate che vengono servite insieme. E fanno da contraltare ai sottaceti fermentati in casa sempre presenti in occasione di un *supra*, cetriolini, peperoni, boccioli di acacia o *jon-joli* che siano. Si accostano particolarmente bene agli onnipresenti fagioli stufati, o *lobio*, altro punto cardine della cucina georgiana.

Lo chef Gia Rokashvili, dell’azienda vinicola Pheasant’s Tears di Signaghi. Le sue erbe preferite sono coriandolo, menta, aneto, dragoncello e basilico



Forse l’aspetto più caratteristico del cibo georgiano è l’abbondante uso di erbe fresche

Il pane georgiano, *puri*, è la base di ogni pasto, sostegno di ogni famiglia.

*A sinistra: lo chef Niko Kobiashvili presso il suo ristorante vicino Telavi
A destra: l'ajapsandali è un piatto a base di vegetali che ricorda una ratatouille*



*A sinistra: insalate di cetriolo e pomodoro, sempre presenti sulle tavole georgiane, profumate con basilico a foglia scura e erbe
A destra: Il puri, pane georgiano cotto nel tone, il tradizionale forno a legna*

Durante il pasto viene servita una selezione di pietanze calde e fredde, i commensali si servono di quel che preferiscono.



Sulle montagne di Ushguli, nella Svanezia, le donne preparano un supra



Il pane georgiano, *puri*, è la base di ogni pasto, sostegno di ogni famiglia. Il pane tradizionale è cotto nel *tone*, un forno di argilla a forma cilindrica, spesso circondato da un cesto intrecciato per garantirne l'isolamento. Questi forni sono fatti dagli stessi maestri vasai che producono i *qvevri* per il vino. La brace rosso intenso degli sfalci delle viti viene disposta sul fondo del *tone*, e quando le pareti di argilla diventano incandescenti, la pasta, tirata sottilmente, viene schiacciata contro la parete del cilindro di argilla che come per magia la trattiene. Quando il pane è cotto viene staccato con un attrezzo di metallo e disposto sul bordo del forno a raffreddare. Questo tipo di pane a forma di mezzaluna ha una sezione irregolare, più spessa da una parte, cosicché ogni fetta abbia una parte più croccante e una più morbida. Il procedimento non è molto diverso dal *tandoor* indiano o dal *tandir* turco, si tratta infatti di un tipo di forno presente in quasi tutti i paesi eurasiatici.

Un piatto che non può mai mancare sulla tavola georgiana è il *khachapuri*, un incrocio tra una piadina e una pizza, ma sempre riempito con il formaggio fresco che la maggior parte dei georgiani prepara giornalmente a casa. Chiunque, nella Georgia rurale, ha infatti almeno una mucca. Il *khachapuri* è sfizioso almeno quanto la pizza. Una volta provato non se ne può più fare a meno. Viene presentato in diverse varianti, dalla *megreliana* con formaggio dentro e fuori, a quello preparato con una pasta friabile a strati, con un ripieno di *sulguni*, un formaggio molle a pasta filata di latte vaccino simile a una mozzarella. Uno dei piatti georgiani che non avrebbero difficoltà a diventare un cult in altri paesi, come anche i *khinkali*, dei fagottini, presenti in tutto il paese, con ripieno di carne, patate o patate e formaggio.



In alto: amarene e cornioli servono anche per preparare ottime composte
Al centro: il khachapuri è il piatto più popolare della Georgia
In basso: insalata rinfrescante a base di spinacino e gelsi



Gli animali, in Georgia, hanno la precedenza

VISITARE LA GEORGIA

La Georgia sta vivendo un interessante periodo di scoperta, sono sempre più numerosi gli appassionati dei cosiddetti vini naturali che si recano in pellegrinaggio a sperimentare la cultura dei vini *qvevri*. La maggior parte dei voli atterra nella capitale, Tbilisi. La città ha un'atmosfera che ricorda una Parigi esotica e un po' dimessa, con le sue enoteche, ristoranti, siti storici e culturali e quartieri vari, molti dei quali in rinnovamento. Ci sono numerose pensioni a gestione familiare, e non mancano gli alberghi di ogni categoria. Anche nelle aree rurali il turismo si sta facendo largo e molte famiglie – e aziende vinicole – offrono ospitalità in strutture, talvolta spartane, di tipo agriturismo, offrendo anche dell'ottima cucina casalinga.

Guidare è un'esperienza impegnativa in Georgia. Un po' come a Napoli, con qualche ostacolo in più considerate le molte mucche e gli altri animali che si aggirano per le strade, piccole o grandi che siano, con la stessa autorevolezza delle auto. Il *lari*, la valuta georgiana, ha subito una forte svalutazione per via dell'ancoraggio al rublo, non è caro quindi richiedere un'auto con conducente. Per esplorare le zone di montagna è consigliabile noleggiare una 4x4 con autista non rivelandosi la scelta molto più dispendiosa di quella di un'auto. I pullman costituiscono una valida alternativa.

Molte regioni della Georgia sono produttrici di vino tranne, ovviamente, quelle di alta montagna. Esistono due scuole principali di produzione: quella dei tradizionali vini nel *qvevri* e quella dei vini più industrializzati, all'occidentale, prodotti in grandi quantità per il mercato russo. Mi sono dedicata solo ai primi. Se andate in Georgia per i vini, non potete non visitare Kakheti, nella Georgia orientale, oltre a Kartli e Imereti (nelle zone centrale e occidentale). Se avete tempo per una deviazione, altre aziende produttrici di vino *qvevri* si trovano anche a Racha, Samegrelo, Guria e Samtskhe-Javakheti.



SOLO LE GOCCE MIGLIORI VANNO IN PARADISO

S. Bernardo

www.sanbernardo.it