

classi 1A, 3C

proff. Renata Agolini, Guido Pesante

I confini naturali di quell'Italia che è andata unificandosi politicamente nel corso del XIX e XX secolo, non sono così ben definiti sul versante nord-orientale: nessuna vera barriera naturale ci separa dalle terre vicine. In quest'area lo stato italiano ha incorporato all'interno dei propri confini regioni governate a lungo in passato da potenze diverse, con una popolazione etnicamente e linguisticamente molto eterogenea. Qui il processo di annessione all'Italia è avvenuto in tempi ed in modi diversi rispetto al resto della nostra Nazione, in un alternarsi di pagine luminose e di pagine particolarmente oscure e drammatiche. Nel momento in cui si festeggia l'anniversario della nascita dello Stato italiano, riteniamo utile richiamare l'attenzione sulla peculiarità della nostra realtà e della nostra storia, in genere abbastanza poco conosciuta nel resto del Paese.

### **Ai margini dell'Italia**

La Regione Friuli Venezia Giulia è una delle cinque regioni ad autonomia speciale del nostro Paese. Inizialmente la Commissione dei 75 non aveva inserito, nel suo progetto costituzionale, la nostra regione tra quelle a statuto speciale e dovette essere l'Assemblea Costituente ad assumere tale decisione. Essa fu comunque l'ultima a venir istituita, nel 1963, a quindici anni dall'istituzione delle altre quattro. La lunga esitazione può essere attribuita al timore che riconoscere la specialità del FVG potesse in qualche modo legittimare l'idea che la presenza di minoranze linguistiche, e in specie della minoranza slovena, fosse a tal punto cospicua da rendere parte del FVG "zona etnicamente e politicamente contestabile"(atti preparatori - on. Ruini). L'inclusione a cui si giunse in fine fu motivata invece dall'opportunità "di offrire ai futuri amministratori di questa regione la base acchè possano creare un'organizzazione la quale, con maggiore flessibilità di quella derivante dagli statuti di tutte le altre regioni italiane, possa servire come strumento di pacificazione con il popolo vicino" (atti preparatori - on. Tessitori).

Come si vede, dunque, la complessità culturale della Regione e la sua collocazione su un confine controverso segnano la sua nascita costituzionale.

## **Il plurilinguismo**

Quattro sono oggi le lingue ufficiali della Regione Friuli Venezia Giulia: italiano, friulano, sloveno e tedesco. Va fatta menzione anche del dialetto triestino, perché utilizzato in passato, sotto l'Impero Asburgico, come lingua ufficiale in sostituzione dell'italiano e perché a tutt'oggi largamente utilizzato come lingua corrente in tutti gli ambienti sociali e non solo in quello popolare, come simpaticamente attestato dalle parole sveviane di Zeno Cosini, (anti)eroe della Coscienza di Zeno: “il dottore presta una fede troppo grande a quelle mie benedette confessioni (...) Dio mio, egli non studiò che medicina e perciò ignora che cosa rappresenti scrivere in italiano per noi che parliamo e non sappiamo scrivere che il dialetto”

Se il multilinguismo ha caratterizzato da sempre queste terre, è stato necessario invece un lungo percorso normativo perché, in ottemperanza all'articolo 6 della Costituzione, il multilinguismo venisse non solo difeso, ma valorizzato. A questo proposito ricordiamo la legge 482/1999 e la legge 38/2001, di tutela, rispettivamente, del friulano e della comunità slovena presente sul Carso e lungo le Valli del Natisone, nonché numerose leggi regionali, compresa quella di tutela della minoranza germanofona presente, con specifiche varianti locali, a Sauris, Timau e in Val Canale, dove non è raro sì che si giunga addirittura al quadrilinguismo

## **Il confine mobile**

Attraverso alcune cartine ed una breve cronologia proviamo a seguire le principali tappe del lungo e complesso processo che ha portato alla definizione dei confini orientali dello Stato italiano; per spendere poi alcune parole sul modo assolutamente peculiare in cui le terre della nostra Regione hanno vissuto le due esperienze che sono alla base del costituirsi dell'Italia: il Risorgimento e la Resistenza.

## 1797

Prima del 1797, quando ancora non esisteva l'Italia come stato, il confine orientale divideva la Repubblica di Venezia dai domini della casa d'Austria. All'Austria appartenevano, fin dal lontano 1382, la città di Trieste che, con la concessione del porto franco, si avviava a diventare un importante emporio e, dal 1509, anche la contea di Gorizia e Gradisca. Venezia dominava sull'Istria e, dal 1420, sul Friuli sottratto al Patriarcato di Aquileia. Con il trattato di Campoformio del 1797 Napoleone cedette i territori della Repubblica Veneta all'Austria.



## 1815

Dopo gli sconvolgimenti dell'età napoleonica, durante i quali parte della regione era stata direttamente annessa all'impero francese, con il Congresso di Vienna il Veneto, con il Friuli, divenne parte del regno Lombardo Veneto austriaco. Tornò sotto l'Austria anche il resto della regione che, divisa in contea di Gorizia e Gradisca, Margraviato d'Istria e Città Cesarea di Trieste veniva a costituire la Provincia del Litorale.



## 1866

Dopo i moti e le prime due guerre del risorgimento italiano, nacque nel 1861 il Regno d'Italia che non comprendeva ancora il Veneto. Questo, con il Friuli, fu annesso in seguito alla terza guerra di indipendenza, combattuta dall'Italia a fianco della Prussia, nel 1866. Nonostante le pesanti sconfitte subite dall'Italia, la pace di Vienna sancì la modifica del confine e l'annessione del Friuli all'Italia, legittimata anche attraverso un plebiscito.



## 1924

Con il suo intervento contro l'Austria nella prima guerra mondiale l'Italia intendeva rivendicare la propria sovranità sulla Venezia-Giulia, l'Istria e molte isole della Dalmazia. La guerra, aspramente combattuta nella regione, portò nel 1919, con la conferenza di pace di S. Germain, a ridisegnare il confine orientale dell'Italia. La città di Fiume, la cui annessione fu oggetto delle note vicissitudini, entrò a far parte dell'Italia con gli accordi italo-jugoslavi di Roma nel 1924. All'interno dei confini italiani si trovavano ora consistenti minoranze slovene, croate e tedesche su cui si esercitò una intensa opera di snazionalizzazione.



## 1941

Nel 1941, nel corso della II Guerra mondiale, l'Italia aggredì, congiuntamente ai tedeschi del Terzo Reich, il regno di Jugoslavia, spartendosi poi il suo territorio. Venne così creata la nuova provincia italiana di Lubiana ed ampliata sensibilmente quella di Fiume. Nei territori occupati si sviluppò un forte movimento resistenziale che gli italiani cercarono di arginare con repressioni ed istituendo campi di internamento per la popolazione a Gonars a all'isola di Arbe.



## 1943

Nel 1943, dopo l'armistizio con gli alleati, gli italiani persero il controllo delle terre da poco conquistate. Dopo una fase di disordini durante la quale si segnala la prima ondata di infoibamenti da parte degli jugoslavi, il territorio passò sotto il controllo delle truppe tedesche che lo governarono direttamente, istituendo la Zona di Operazioni del Litorale Adriatico (Adriatisches Küstenland). A Trieste fu attivo il campo di concentramento e di sterminio della Risiera che operò soprattutto contro la resistenza



## 1945

Nella primavera del 1945, quando la guerra si stava per concludere, l'esercito partigiano jugoslavo realizzò una "corsa verso la città di Trieste" per prenderne possesso, arrivandovi un giorno prima delle truppe alleate. Per quaranta giorni le truppe di Tito tennero la città cercando di eliminare quanti potevano osteggiare un passaggio della città ad uno stato comunista jugoslavo (seconda ondata di infoibamenti), fino a quando gli accordi con gli alleati stabilirono la divisione temporanea del territorio in una zona A sotto l'amministrazione del Governo militare alleato (Gma) e in una zona B sotto l'amministrazione del Governo Militare dell'armata jugoslava (Vuja) lungo la cosiddetta linea Morgan.



## 1947

Nel 1947 i trattati di pace restituirono Gorizia all'Italia e concessero quasi tutta l'Istria alla Jugoslavia mentre fu stabilito di fare della zona di Trieste un Territorio Libero sotto l'egida dell'ONU: nei fatti, il Territorio Libero di Trieste (TLT) restò diviso in una zona A sotto amministrazione del Gma e in una zona B sotto amministrazione della Vuja. Il governo italiano continuò però ad adoperarsi per ottenerne la cessione all'Italia come faceva dall'altro lato quello jugoslavo. Forte era il coinvolgimento della opinione pubblica in Italia e violento il confronto politico a Trieste. La popolazione italiana delle aree annesse alla Jugoslavia avviò un triste esodo dalle proprie terre.



## 1954

Nel dopoguerra il confine orientale separava un paese del blocco occidentale da un paese di regime comunista, appartenente al blocco sovietico fino al 1948, poi non allineato. Nel clima della guerra fredda non si riuscì a trovare una soluzione per Trieste fino al 1954, quando il Memorandum di Londra sancì l'attribuzione della zona A alla amministrazione dello stato italiano e della zona B alla Jugoslavia. Il confine con la Jugoslavia passava dunque a ridosso della città di Trieste e all'interno del tessuto urbano di Gorizia. Questa divisione di fatto venne definita giuridicamente dal trattato di Osimo del 1975. Oggi la stessa linea di confine separa, all'interno dell'Unione Europea, l'Italia dalla repubblica di Slovenia.



## Il Risorgimento

La regione mostra di fronte alla vicenda risorgimentale sensibilità politiche assai diverse, confermando la propria natura duale

Il Friuli partecipa, sia pure blandamente e senza poter contare sulla presenza di società segrete attive, già ai moti del 1848 che, nell'area nord orientale, hanno come epicentro l'insurrezione di Venezia alla cui rinata ed effimera repubblica il Friuli aderisce; tale partecipazione viene confermata dal moto mazziniano di Navarons del 1864 ed è, in qualche misura, preconditione per la adesione del Friuli centro occidentale al Regno di Italia, dopo la terza guerra di indipendenza, nel 1866: in questa occasione, il plebiscito d'annessione che si tenne, come tutti gli altri svoltisi negli anni precedenti, con scrutinio palese, vide 104988 voti a favore dell'Italia e 36 a favore dell'Austria. Un risultato tanto eclatante da risultare persino imbarazzante e da mettere in rilievo il ruolo decisivo della Chiesa friulana che, pur sospettosa nei confronti del Regno di Italia per le sue politiche laiche e separatiste, decise comunque, ma solo dopo la firma della pace tra Austria e Francia, di invitare al Sì: conferma – e contrario – del ruolo decisivo della chiesa friulana è il caso del piccolo comune di Coseano, dove il parroco manifestava un netto filo austriachismo e che raccolse ben 25 dei 36 no espressi

La Venezia Giulia e Trieste in modo particolare, invece, restano sostanzialmente estranei alle dinamiche risorgimentali: le fortune economiche di Trieste dipendono infatti dalla attribuzione al suo porto, nel 1719, da parte di Carlo VI Asburgo, di un regime doganale privilegiato e dal fatto di essere così diventata il principale terminale mercantile marittimo dell'Impero. La classe dirigente triestina, rappresentata dalla borghesia italiana di convinzioni laiche e socialmente moderate, semmai è fautrice di forme di autonomismo spinto entro la struttura amministrativa imperiale.

Cresce nel frattempo, però, il peso della borghesia slovena: favoriscono tale crescita sia la politica asburgica successiva alla riorganizzazione costituzionale dell'Impero avvenuta nel 1867 e tesa ad introdurre allargamento dei diritti di cittadinanza ovvero a favorire le componenti nazionali escluse dal potere locale, sia la stessa vivacità economica della città, che la candida a centro di riferimento del mondo sloveno: nel 1910 gli sloveni sono, così, più numerosi a Trieste che a Lubiana (56000, un quarto degli abitanti a Trieste, contro i 35 mila di Lubiana) Quella slovena è una borghesia che, a causa del proprio nazionalismo identitario (contraddistinto anche da un fervido cattolicesimo) e a differenza dei nuclei greci e serbo ortodossi, ebrei, armeni, presenti in città, si rivela non integrabile nel contesto italiano, e pertanto mette a rischio la storica egemonia della borghesia italiana.

Anche come reazione a questo processo, e già dai primi anni del Novecento, l'autonomismo della classe dirigente triestina assume una coloratura irredentistica per poi cominciare a parlare il linguaggio di un nazionalismo decisamente orientato non solo all'inclusione della Venezia Giulia in territorio italiano (secondo la prospettiva risorgimentale fatta propria dall'interventismo democratico), ma all'espansione imperialistica verso est del Regno.

## **La Resistenza**

Nel Friuli Venezia Giulia la resistenza ottiene risultati significativi per esempio nel riuscire a costituire, sia pure per poche settimane nel corso del 1944, la più ampia delle repubbliche partigiane dell'arco alpino: la repubblica della Carnia con centro ad Ampezzo e sotto il controllo unitario del CLN; ciò che però caratterizza la resistenza nel FVG è che essa non è soltanto lotta di liberazione dal nazifascismo, né soltanto lotta di classe o guerra civile, ma è anche un passaggio obbligato per la definizione confinaria dell'Italia: in FVG infatti dentro la resistenza si sviluppa una contrapposizione oltrechè ideologica (come – seppure entro la cornice unificante del CLN - accade nel resto d'Italia per riflesso del carattere complessivamente composito, a livello internazionale, della alleanza antinazista), ma etnica, e ciò è il portato di contrapposizioni che da decenni attraversavano la società locale.

L'egemonia esercitata sul movimento resistenziale regionale dal Partito Comunista Jugoslavo, di cui era nota la rivendicazione territoriale sull'intera regione, nonché il ricordo degli infoibamenti del 1943, rese ardua per l'antifascismo italiano l'adesione alla lotta partigiana che tale antifascismo voleva invece accompagnata da una lotta per il mantenimento della sovranità italiana. In tal senso si espressero i comitati del CLN sorti a Trieste, nell'Isontino ed in alcune cittadine costiere istriane: in altre zone costituire CLN fu impossibile e le forze resistenziali italiane furono assorbite, limitate e tenute sotto controllo da quelle slovene e croate. Quanto al movimento operaio presente a Trieste, Fiume e in altre realtà urbane, esso sarebbe stato favorevole all'affermarsi del regime socialista promesso da Tito, ma in prospettiva internazionalista e dunque non necessariamente filojugoslava.

Molti gli episodi inquietanti emersi da questa dinamica: la fucilazione ad opera dei partigiani sloveni dei vertici del battaglione italiano Giovanni Zol, la dispersione dei membri del battaglione Pino Budinich in unità combattenti croate, l'eccidio, nel febbraio 1945, di Malga Porzus, dove la brigata Osoppo, di ispirazione cattolica e azionista, fu annientata da un commando delle brigate Garibaldi-Natisone, italiane di ispirazione comunista, che si erano da tre mesi appena poste – contrariamente a quanto deciso dalla Osoppo - sotto il comando delle forze partigiane jugoslave.

Sempre in quest'ottica di lacerazione nazionalistica entro l'antifascismo si chiariscono le caratteristiche assunte dall'ultimo episodio della vicenda resistenziale: la corsa su Trieste. Le forze

partigiane jugoslave decidono di fare della avanzata verso Trieste – area contesa e di incerta attribuzione geopolitica - l'obiettivo prioritario anche rispetto agli obiettivi di liberazione di Zagabria e Lubiana e, contestualmente, di non impiegare unità partigiane Garibaldi, quindi comuniste ma italiane, nonostante queste, da tempo operanti in zona, si fossero messe sotto il comando jugoslavo, come sopra ricordato; peraltro anche gli alleati, quando si pongono l'obiettivo, per loro invece di rilevanza tattico strategica marginale, di raggiungere Trieste, evitano l'utilizzo di reparti italiani dipendenti dalla VIII armata britannica e inviano unità neozelandesi che, raggiunta la Trieste il 2 agosto, ventiquattrore dopo gli Jugoslavi, ottengono la resa delle truppe tedesche, per poi lasciare la città a quaranta giorni di occupazione titina.

Il controllo titino dell'area giuliana, nel giugno del 1945, coincide con una seconda, e drammatica stagione di infoibamenti, che colpisce non solo personale a vario titolo collaborazionista del nazifascismo, ma anche antifascisti italiani non comunisti o, comunque non filo jugoslavi e persino antifascisti sloveni non comunisti.

## **L'Italia in tavola**

Dagli anni Cinquanta del Novecento, la scuola delle “Annales” concentra la propria ricerca storica sul “continuum” tra materiale e spirituale. Il focalizzarsi sulla cultura materiale permette infatti di acquisire testimonianze delle masse mute, delle quali non abbiamo documenti scritti. La cultura materiale è vincolata agli oggetti concreti di uso comune che ruotano intorno alla vita dell'uomo, come il vestiario, le abitazioni e, naturalmente, l'alimentazione. La storia dell'alimentazione è assai complessa: è per esempio storia delle tecniche agricole utilizzate per la produzione, di quelle commerciali di circolazione e di quelle industriali di conservazione; è storia del clima, delle vicissitudini storiche che hanno portato alle carestie e del gusto dei diversi popoli.

La koinè gastronomica europea nasce dalla fusione “carolingia” tra la cultura romana e quella germanica, avvenuta sotto il segno del cristianesimo. Le caratteristiche di queste culture alimentari traggono origine dal rapporto tra le popolazioni e l'ambiente in cui esse vivono: la gastronomia romana è caratterizzata da pane, olio, vino, dotati anche di valore simbolico all'interno della tradizione cristiana. Gli ingredienti principali di quella germanica sono invece carne, latte e grassi animali, come lardo e burro. Dalla liturgia cristiana infine deriva l'alternanza tra magro e grasso. E' all'interno di tale koiné europea che si sviluppa la cucina italiana.

La cultura gastronomica in Italia è policentrica e interregionale perché frutto degli scambi tra mercati. Tali scambi interessano prevalentemente un'élite ricca e alimentano una cucina in larga misura cortigiana, contrapposta ad una cucina popolare più localizzata.

Nonostante la carne sia ritenuta il simbolo del potere, al contrario della verdura dell'orto, quest'ultima occupa – magari nobilitata da spezie o usata come contorno o ornamento in altri piatti - un posto di particolare rilevanza nella cucina italiana di corte. Un elemento fondamentale della cucina italiana, nobile, ma soprattutto popolare, sono i cereali. Rappresentano, con i legumi e le castagne la base di minestre e, soprattutto, della polenta, la quale, inizialmente preparata con miglio, utilizzerà successivamente il solo mais. Alla dotazione ceralicola si devono ovviamente anche il pane e gli gnocchi stessi che solo in periodo tardo diventeranno gnocchi di patate. Il riso, invece, a differenza di oggi, per lungo tempo viene utilizzato per condimento di altri cibi e non come pietanza a se stante. La pasta è presente già nell'età romana, periodo in cui viene cotta al forno; nel medioevo, invece, la sua cottura comincia ad avvenire in acqua. Tipici poi, e sempre a base di farine di cereali, le torte e i tortelli, pietanze estremamente versatili, che hanno la funzione di contenitori commestibili che permettono il riciclaggio di tutti i tipi di ingredienti. Tra i tortelli va annoverata la pizza, eclatante esempio di tortello aperto. In Italia la carne viene utilizzata meno che in Europa, ma resta comunque un piatto centrale. Quella di maiale viene utilizzata dai contadini perché povera, mentre unicamente nelle mense nobiliari, troviamo la selvaggina, i volatili e il vitello. Nei periodi che nella tradizione liturgica sono considerati magri – 100-150 giorni all'anno - si privilegia l'uso del pesce, che per i Romani era di mare, di fiume in età medioevale. Il latte, presente in particolare nella cucina popolare di contadini e pastori, è di pecora o capra, e non viene destinato a essere bevuto, ma alla produzione di formaggio. Solo tardivamente entra a far parte della cucina nobile, promosso a causa della sua presunta leggerezza. Un importante ruolo nella cucina italiana è ricoperto dalle conserve, la cui funzione varia a seconda della condizione economica di chi le utilizza. Per i ricchi, infatti, esse servono ad alimentare lo scambio di pietanze tra mercati anche lontani e così contribuiscono a creare la cucina interregionale tipicamente italiana; per i poveri, invece, rappresentano una modalità di accantonamento dei cibi in vista di possibili carestie.

La cucina italiana, almeno quella nobile, è identificabile non solo per gli ingredienti utilizzati, ma anche per la modalità di preparazione dei cibi: l'artificio è infatti guida della lavorazione degli ingredienti stessi: sono d'obbligo nei banchetti l'uso di spezie per alterare – talora mascherare – i gusti o per colorare i cibi (vedi lo zafferano), le decorazioni scultoree zuccherine o fantasiose disposizioni, p. es. a vulcano, delle pietanze, le combinazioni di agro (aceto) e dolce (miele).

Progressivamente questo equilibrio si rompe, nelle mense ricche, verso il dolce, fino a quando l'uso dello zucchero, in funzione di condimento, surclassa quello del miele. Nelle mense umili, invece, prevale il salato, utile anche come conservante. Oltre allo zucchero, si usano altri condimenti come l'olio -di derivazione romana - (e che nelle regioni settentrionali troverà

l'alternativa del burro) e, anche se in minor quantità, il lardo, proveniente dalla Germania, alternati seguendo anche pratiche liturgiche.

Il quadro cambia per l'aprirsi ad influenze d'oltralpe e per modificazioni di ordine sociale

Progressivamente, l'influenza della cucina francese porta infatti ad abbandonare l'uso di spezie a favore di gusti più naturali, mentre le complesse salse con cui si condiva la carne sono sostituite con la verdura

Durante l'Illuminismo, poi, si afferma una cucina borghese, delicata, poco speziata e più semplice, che predilige piatti dalle basi di profilo gustativo debole (pomodoro, patate, pesce, pasta) lavorati senza sofisticerie. Mentre i piatti complessi sono accusati di sofisticeria, quelli dai sapori più forti restano appannaggio della cucina popolare.

## **Il Friuli Venezia Giulia in tavola**

Al fine di precisare i termini di confronto, sin qui si è parlato della cucina nazionale italiana: possiamo ora volgere l'attenzione alla cultura gastronomica del Friuli Venezia Giulia.

Il profilo della nostra regione conferma anche a tavola la sua anomalia rispetto al contesto italiano: non a caso l'Artusi, non solo definisce questa regione come "Todescheria", ma la tratta assai marginalmente nel suo ricettario e – con evidente fraintendimento – enfatizzandone un aspetto certo non peculiare, cioè la produzione dolciaria

Il profilo regionale, dunque, è un profilo composito, definito da prestiti provenienti dalle aree di contatto del confine mobile e da una povertà diffusa che escludeva la presenza di corti nobiliari.

Troviamo così vari elementi comuni alle tradizioni dell'Europa centro-orientale come il piuttosto ampio uso dell'agrodolce, ad esempio negli gnocchi di susine o marmellata o nei cjarsons. Il fenomeno del prestito estero, però, non si limita a quest'unico caso. Infatti, per quanto riguarda la carne, comunque impiegata più largamente che nel resto del territorio nazionale, due piatti tipici hanno origine in altrettante culture alimentari straniere: il gulasch, ungherese, e i cevapcici, slavi. Contatti con la tradizione slovacca si possono trovare in un formaggio presente nella cucina triestina, il liptauer. E' di origine austriaca, invece, un secondo a base di verdura: i crauti acidi, usati anche nella preparazione di minestre come la jota.

La povertà, invece, ha contribuito a delineare alcuni tratti comuni tra la gastronomia del Friuli Venezia Giulia e quella italiana, in particolare veneta, dei ceti più popolari: si vedano l'uso ampio del formaggio, nel frico, ad esempio, o della polenta di mais e il consumo di gnocchi di pane e di

minestre a lunga preparazione: tra queste ultime, ricordiamo in particolare la minestra di bobici e la già citata jota.

Un'altra usanza connessa alla povertà è l'uso prevalente di carne di maiale (carne povera): sono molto diffusi il prosciutto crudo o cotto nel pane e i bolliti, di frequente accompagnati dalla brovada.

La tradizione prevede, ancora una volta a differenza di quanto accade sul resto del territorio nazionale, un impiego limitato di verdure, che sono soprattutto di raccolta, come i bruschandoli, e di pasta o tortelli.

Sulla costa si trovano, logicamente, vari piatti di pesce, caratterizzati anch'essi, dall'essere piuttosto semplici: i principali sono il brodetto, preparato con pesci di scarsa qualità o di taglia molto piccola –la cosiddetta “minudaia”- e i sardoni in savor.

Posta la povertà storica della regione si comprende infine il fatto che la tradizione dolciaria della regione non sia molto sviluppata: tra dolci tradizionali troviamo la tradizione umile delle fritole, dei kipfel di patate, della polenta e del pane fritti e poi il presnitz e la gubana (o putizza) anche questi di origine estera: austriaca e slovena rispettivamente.

Fa eccezione, non a caso, Trieste, la città capoluogo, grande emporio marittimo, caratterizzata dalla presenza di una ricca borghesia mercantile multietnica, nella quale si è sviluppata un fiorente industria dolciaria ed in particolare la cioccolateria

## **Spigolature locali tra storia e cucina**

### **Grappa e birra**

Tralasciando la vicenda del vino e dei vitigni, troppo ricca e complessa per poter venire affrontata in questo spazio, è alla grappa e alla birra che dedichiamo due note, a testimoniare per questa ulteriore via la presenza dei motivi storici che hanno guidato sin qui l'analisi.

La storica popolarità della grappa, attestata già da una cronaca del 1334, in una regione come la nostra caratterizzata sino agli anni Settanta, da un tenore di vita modesto, si deve al carattere “povero” che questa bevanda alcolica, ricavata per distillazione dalle vinacce, ha mantenuto almeno sino alla nascita, nel 1973, del monovitigno Nonino che ha nobilitato la bevanda stessa e rivoluzionato il suo mercato. Ma tale diffusione si deve anche alle condizioni particolari riservate da un editto di Maria Teresa d'Asburgo alla sua produzione: tale editto infatti esentava i sudditi friulani, per meriti militari, dal pagamento di imposte sulla distillazione domestica, e non a caso tale distillazione, che nell'Ottocento, solo nell'udinese, contava 219 impianti, gode ancora di un certo radicamento residuale.

Quanto alla birra - prodotta sino ad un recente passato in stabilimenti di grande rilevanza industriale come quelli della Dreher di Trieste o della Moretti e della Dormisch di Udine ,che negli anni settanta contribuivano per più di un decimo al totale della produzione nazionale (mentre, per fare un raffronto, al 2000 la produzione vinicola regionale non superava il 2% di quella italiana) - la particolarità regionale è consistita nell'uso tipicamente austro ungarico del consumo della bevanda durante tutto l'anno e ad accompagnare il pasto, e non soltanto durante l'estate con mera funzione rinfrescante.

## **Il caffè**

L'esplorazione storica di riti alimentari regionali deve brevemente soffermarsi anche sul caffè: non solo l'industria del caffè è fortemente radicata in regione e specialmente a Trieste, porto franco asburgico dal 1776 e come tale base d'approdo della materia prima(il 30% del caffè trattato in Italia, approda a Trieste), ma proliferano i caffè quali luoghi di incontro: già a partire dal 1776 troviamo a Trieste il primo di una serie di caffè che presto assumono una connotazione tipicamente viennese e che si articolano in tipologie varie: caffè politici, per ufficiali austriaci, borghesi, letterari: in questi ultimi si incontrano Joyce, Saba , Svevo, sino a Voghera, Tomizza e Magris. Complicata ai confini con l'incomprensibile per un non residente, la terminologia utilizzata al banco: capo, capo in bi in bi, goccia, tanta ...

## **L'osmica**

Nel 1784, Giuseppe II d'Asburgo, certificando un diritto radicato e addirittura risalente a Carlo Magno, consentiva agli agricoltori la vendita diretta di vino e altri prodotti propri - in particolare salumi, uova e formaggi - presso la fattoria , purchè tale vendita , limitata alla durata di otto giorni ("osmica" termine sloveno, deriva infatti da osem, otto), venisse segnalata dalla presenza di una frasca.

In tal modo anche sul Carso veniva autorizzata una attività diffusa nell'Impero con il nome di Heuriger.