



Che lingua mangi?

Tre nazioni, tre lingue, tre cucine

mercoledì 30 settembre 2015 ore 15.30

Laboratorio Formentini, via Formentini 10 – Milano

Grecia, Israele e Danimarca si incontrano il 30 settembre a Milano. Traduttori delle rispettive lingue – **Andrea Di Gregorio, Raffaella Scardi ed Eva Valvo**, coadiuvati da **Cristiano Mavroidis, Talor Noam e Charlotte Sylvestersen**, esperti di prodotti e gastronomia dei paesi in questione – espongono la loro esperienza professionale e di vita per far conoscere questi mondi culinari e culturali apparentemente distanti tra loro. A cercare il punto d'incontro saranno i **ragazzi dell'Istituto alberghiero Ballerini di Seregno**, in piatti da loro pensati per unire gusti e sapori di terre diverse, preparati e offerti in una giornata di laboratorio/degustazione nell'ambito di BookCity Scuole 2015. Il pomeriggio si conclude con aperitivo multietnico ispirato al tema del convegno.

Con l'occasione, le associazioni promotrici presentano il nuovo spazio milanese di lavoro, scambio e interazione tra professionisti dell'editoria e delle lingue, voluto da FAAM, Fondazione Arnoldo e Alberto Mondadori, grazie a Fondazione Cariplo.

L'incontro è aperto a tutti, registrandosi all'indirizzo rsvp@laboratorioformentini.it

Andrea Di Gregorio, laureato in filosofia presso la Scuola Normale Superiore di Pisa, alla sua attività di traduttore dall'inglese e dal greco affianca anche quella di scrittore, studioso di traduzione e docente. Oltre ad aver pubblicato diversi articoli e saggi sulla traduzione letteraria, nel 2014 è uscito per la Società Editrice Dante Alighieri *Il Vademecum del traduttore*, un saggio-manuale dedicato alla creazione di una "nuova figura di traduttore". È socio ordinario di AITI e dell'Associazione Nazionale di Studi Neogreci.

Cristiano Mavroidis è il sales manager di un'azienda di import-export alimentare, la PANEMBORIKI SRL. A Milano ha anche un ristorante/delivery sui Navigli, il "Vero Sapore Greco", in ripa di Porta Ticinese 13.

Raffaella Scardi, socia AITI Lombardia. Da quindici anni lavora come traduttrice editoriale e svolge attività di scouting dall'ebraico. Fra gli autori da lei tradotti, Eshkol Nevo, Yoram Kaniuk, Uri Orlev, Ron Leshem, Aharon Appelfeld. Nata in Italia, ha vissuto in Israele per quattordici anni, prima a Gerusalemme, per seguire i corsi di letteratura e scienze politiche all'Università ebraica, e poi a Tel Aviv. Tornata a Milano nel 2009, ha continuato a tradurre e lavora anche come interprete e insegnante di ebraico. Considera la sua professione un ponte di collegamento fra le due società e le due culture a cui appartiene.

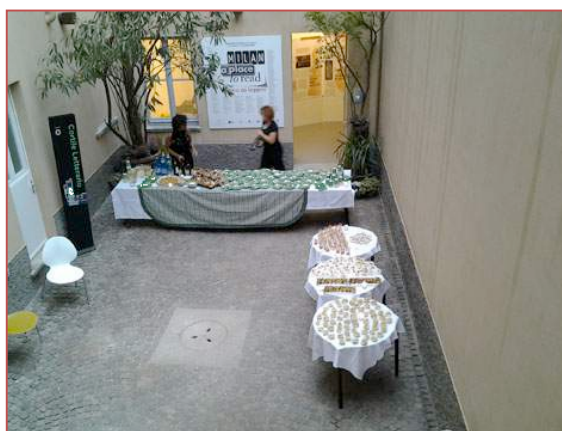
Talor Noam, nato in Israele in 1984, è in Italia dal 2007. Nel maggio 2014 ha aperto a Milano l'unico ristorante e concept store israeliano in Italia, The Boidem, in via Santa Marta. Il locale è stato selezionato tra i migliori 50 di Milano e uno dei migliori 10 etnici. Talor ha partecipato alla prima puntata del programma dello chef Alessandro Borghese "4 ristoranti", classificandosi secondo.

Eva Valvo, nata da madre danese e padre italiano, vive in equilibrio tra queste due culture. Ha studiato lettere classiche a Pisa, discutendo la tesi di dottorato su un'antica storia della Danimarca composta in latino. Traduce dal latino, dal danese e dall'inglese e ha recentemente pubblicato il libro *C'è del dolce in Danimarca. Un viaggio in 50 ricette*, Edizioni La Zisa. Vive a Palermo con il marito e due bambini e nel tempo libero prepara dolci e scrive di cibo. È socia di STRadE.

Charlotte Sylvestersen, giornalista, dal 1993 lavora come corrispondente per la stampa danese in Italia. Cura il web magazine italiarno.dk, dove parla di Italia a 360 gradi, dalla pizza alla politica...

Degustazioni dal mondo a cura di L'aura Catering di Coacci Renata

- ◇ dall'Austria: cocktail analcolico Hugo
- ◇ dal Belgio: polpettine di Liegi
- ◇ dall'Ungheria: salatini speziati
- ◇ dalla Croazia: burek al formaggio
- ◇ dalla Grecia: moussaka destrutturata
- ◇ dalla Spagna: gazpacho andaluso
- ◇ dal Libano: tabbouleh aromatico
- ◇ e ancora... hummus di ceci, tzazichi, burro dorato con pane di cereali vari fatto in casa



Parole e pensieri dall'incontro

Un pomeriggio di grande interesse è quello trascorso con i colleghi invitati a presentare il loro lavoro e il rapporto con la lingua madre, perché per tutti si tratta proprio della lingua delle loro mamme, approdate per vari motivi in Italia. Parlano con i loro interlocutori e nel Laboratorio si diffondono i suoni armonici e musicali di queste tre lingue diverse eppure, si scopre nell'incontro, unite da legami culinari poco conosciuti.

Andrea spiega che la cucina greca è oggi entrata nell'immaginario e nella consuetudine dell'italiano. Alcuni termini non si traducono, altri vanno non solo tradotti, ma anche interpretati. Così moussakà è noto a tutti, anche se molti dicono "la" moussaka invece di "il" moussakà. La "pasta fillo" è invece locuzione ibrida: "pasta" parola italiana, "fillo" parola greca. "Souvlaki" è, almeno a Milano, quasi scomparso, sostituito da "kebab", come "pitta", che sembra sia meno comune di "giros" (pronunciato tziros), per quasi tutti parola turca. La consuetudine con lo yogurt greco, d'altro canto, ha introdotto in cucina il termine "colato", per cercare di spiegare la differenza con lo yogurt come concepito in Italia. Ci sono anche fraintendimenti: per esempio gli italiani in genere pensano che i "dolcetti greci", tipo *baklavà*, *kataifi* o *galaktobureko* e *revani*, siano a base di miele, mentre sono preparati con lo sciroppo di zucchero aromatizzato con cannella e chiodi di garofano. Interessanti anche casi come *glykadi*, che vuol dire più o meno "dolciume" ma significa aceto, oppure *loukoumi*, che è un dolce tipico di tutto il medioriente nel senso di carne morbida e ben cotta. Come tradurli in italiano? Ci sono anche i casi di alimenti che in Italia non sono approdati, come il latte "evaporé" o le *bamies*... D'altra parte, in Grecia il finocchio è arrivato da poco e i fichi d'India non si mangiano. Tutte sfide per il traduttore.

Raffaella parte dalle pagine di alcuni libri da lei tradotti per spiegare che la cucina ebraica ha tre origini: ashkenazita (vale a dire mitteleuropea, con connotazioni germaniche e slave), sefardita (di derivazione iberica) e mediorientale. Ben descritta in uno dei testi è la versione ashkenazita del piatto tradizionale dello Shabbat, il *cholent*: "orzo, fagioli, patate, carne, spire di intestino ripieno, un bell'ossone di cartilagine..." In un secondo testo si trova la versione sefardita dello stesso piatto, il *chamin macaroni*, che prende la forma di uno sformato di bucatini e pollo. Entrambi vengono messi a cuocere a fuoco basso dal venerdì pomeriggio continuando fino al pranzo del sabato. Si parla anche di *burekas*, involtini di sfoglia con vari ripieni, budini di latte, "finto fegato" di melanzane, *klops* (polpettone) e ancora di pane nero caldo con il burro giallo o le patate con il latte acido... e anche di *kubbeh*, polpette di bulgur tradizionali per gli ebrei iracheni. Per il traduttore è complesso decidere che cosa lasciare in originale, comunque con translitterazione, e che cosa tradurre. Difficile anche valutare quanto alcuni termini risultino noti ai lettori italiani e la scelta finale dipende in gran parte anche dal tipo di pubblico a cui ci si rivolge.

La discussione si anima con gli interventi di Cristiano e Talor. I piatti menzionati sono da loro riconosciuti e in parte si sommano nelle due tradizioni, ma con opportune differenze. I *burekas* per esempio, preparati con pasta sfoglia nella versione ebraica, rigorosamente con pasta fillo in quella greca, con mille varianti nei ripieni e nella parola: börek, burek, boregi... E le polpette di bulgur, che per entrambi appartengono alle meze, la selezione di antipasti diffusa in tutto il Mediterraneo orientale con infinite interpretazioni. Cristiano spiega che nel suo ristorante cerca di far conoscere e valorizzare i prodotti greci nella loro versione originale e non rivisitata sul gusto italiano. Così per esempio i formaggi, a

partire dalla "vera" feta, oppure lo stesso yogurt. Il tutto con un tocco di fantasia e modernità. Talor spiega che i piatti della cucina ebraica sono ancora preparati in occasione delle festività secondo le varianti delle diverse tradizioni. Nel suo ristorante, per esempio, fa riferimento al calendario ebraico e ha scelto di mantenere i nomi originali, per quanto complessi. Al tempo stesso, propone una cucina israeliana in senso più ampio, uno street food rivisitato che cerca un punto di unione tra le molte varianti, un punto di incontro tra tradizione e innovazione.

Charlotte è d'accordo con questo tipo di approccio. La sua esperienza è proprio quella di invogliare le persone a conciliare abitudini diverse, ad apprezzare anche ciò che sembra del tutto estraneo ai gusti personali. Per lei non è stato facile in questi anni perché, per quanto sembri strano, la cucina danese non è molto conosciuta all'estero, nonostante sia a Copenhagen il ristorante eletto più volte come il migliore al mondo.

Eva concorda e spiega quali sono le caratteristiche proprie della cucina di Danimarca. Un alimento irrinunciabile è il pane nero di segale (*rugbrød*), che sta anche alla base di uno dei piatti nazionali, lo *smørrebrød*, ovvero una sorta di tartina nata per esigenze pratiche durante la rivoluzione industriale per la pausa pranzo dei lavoratori e in seguito evolutasi con infinite variazioni in cibo delle feste. Un altro ambito di eccellenza è quello dei dolci, che svolgono un importante ruolo sociale. La Danimarca ne ha un repertorio sterminato, dai celebri biscotti al burro alle più elaborate torte farcite, passando per i famosi "danesi", le paste sfogliate ripiene che si chiamano *wienerbrød*, ovvero "pani viennesi"... e in Austria *Kopenhagener*, cioè "copenaghesi"! Il vocabolario danese legato ai dolci nasconde di tutto, dai falsi francesismi ai prestiti dall'ebraico o agli *shibboleth* usati per scovare le spie durante la seconda guerra mondiale. Da non dimenticare i latticini, in particolare lo yogurt e i latticini fermentati, nelle varie tipologie di latte acido a diversa cagliatura, ognuno con una sua precisa terminologia decisamente difficile da rendere in altra lingua.

Le parole di Eva mi fanno pensare che il punto d'incontro di queste tre culture culinarie forse sta proprio nel latte e nei diversi modi in cui viene fatto fermentare/cagliare per ottenere quello che, con parola comune ma imprecisa, definiamo yogurt o panna acida. O magari nella pasta tirata come la sfoglia/fillo. Certamente nel pane nero del racconto di Raffaella, che non può essere così diverso dal *rugbrød*! D'altronde, dice Eva, i semi di papavero molto usati per il pane danese sono arrivati a Copenhagen con i primi panettieri ebraici nel 1780. In Danimarca si chiamano *birkes*, termine derivato da *berakhà*, benedizione. E mentre ascolto Talor che racconta come gli ebrei ashkenaziti sentano profonda nostalgia per le terre mitteleuropee e la loro lingua yiddish, nella mia mente risuonano le musiche del film *Ogni cosa è illuminata*, che narra proprio della ricerca in Ucraina delle proprie radici di un ebreo americano. Musiche della tradizione che mi riportano in Grecia con un allegro *kalamatianos* e nuovamente al nord, in Danimarca, sulle struggenti note di una polska scandinava. È tempo di chiudere e scendere a gustare l'ottimo aperitivo "internazionale" che aspetta in cortile.

Marina Beretta

