

**Foro  
ellenico**

**Samotracia:  
l'isola che non c'è**

**Roberto Benigni  
trionfa a Patrasso**

*Grecia,*

*terra d'olio*





**Forellenico Anno IX n° 2 2006**

pubblicazione bimestrale  
a cura dell'Ufficio Stampa

dell'Ambasciata di Grecia in Italia  
00198 Roma - Via G. Rossini, 4

Tel. 06/8546224 - Fax 06/8415840

e-mail [ufficiostampa@ambasciatagreca.it](mailto:ufficiostampa@ambasciatagreca.it)

**Collaborazione giornalistica**

Teodoro Andreadis Syngnellakis

**Hanno collaborato a questo numero**

A. Athanasopoulou, R. Caparrini,

M. De Rosa, L. Di Giammatteo,

D. Kyriakidou, A. Panajotopoulos,

E. Vutsinà

**Impaginazione**

eds

è possibile consultare la versione digitale  
di **Forellenico** presso il sito internet:

[www.ambasciatagreca.it](http://www.ambasciatagreca.it)

dove potete trovare anche informazioni  
sull'attualità politica e culturale della Grecia

Questo numero è stato stampato

presso il "Consorzio AGE",

Via dei Giustiniani, 15 - 00196 Roma

## In Questo Numero

- 4** Il sogno di Roberto
- 6** La Fiera internazionale del libro di Salonicco:  
una vera festa della cultura  
di Maurizio De Rosa
- 9** I glossa tis amiddalia - fraseologhico lexicò.  
La lingua della valle dell'Amendolea  
e il vocabolario fraseologico di grecanico  
di Athanasia Athanasopoulou
- 11** La strega di Smirne affascina l'Italia  
di Luigina di Giammatteo
- 13** Intervista a Mara Meimaridi  
di Teodoro Andreadis Syngnellakis
- DOSSIER**
- 15** *L'olio del mito: Un ritorno alla terra  
ed alla natura*
- 16** *L'olio d'oliva in Grecia:  
un simbolo dell'intera nazione  
di Rudy Caparrini*
- 19** *L'olio di oliva come priorità assoluta dell'Ente ellenico  
per la promozione delle esportazioni*
- 21** *L'olio: dall'uso quotidiano a quello rituale  
di Evi Vutsinà*
- 24** *È ora di... Laderà  
di Evi Vutsinà*
- 26** *A colloquio con Vassilis Kozombolis, Presidente  
dell'Unione delle Cooperative Agricole della Messenia  
di Teodoro Andreadis Syngnellakis*
- 28** *Il risveglio della cucina tradizionale a Creta  
di Antonis Panajotopoulos*
- 31** Ritrovato sull'isola di Salamina il palazzo  
dell'eroe omerico  
di Dina Kyriakidou
- 33** Samotracia, L'isola che non c'è  
di Giovanna Gabrielli
- 36** Nikolas Vaporidis: gli esami non finiscono mai  
di Teodoro Andreadis Syngnellakis
- 39** Irene Papas interpreta Medea in "Grecia, mia cara  
Grecia" al Teatro La Pergola di Firenze  
di Rudy Caparrini



# editoriale

## Il sapore del SOLE

Un mare d'argento per un prodotto d'oro. Le piccole foglie verdi, acuminata; i tronchi rugosi sferzati dal vento; l'impegno, duro, di coloro che la terra e gli ulivi li curano, li accompagnano, li amano; e le strategie del mercato, altrettanto importanti; così come gli imprevisti del clima e la storia. Il nostro dossier sull'olio del ...mito parla della Grecia. Dei suoi dei antichi e del quotidiano; dei suoi tesori nascosti e degli sforzi di oggi. Sforzi di un paese che sta conquistando la modernità nel solco della tradizione.

La Grecia e gli ulivi. Alberi secolari o giovani, fonte di vita e di ispirazione artistica ed anche la base di una civiltà culinaria millenaria: la dieta Mediterranea nelle testimonianze dei cretesi, uomini aspri e poetici, sensibili ma forti delle loro sicurezze perché, come dice il mio amico Giorgos Ghenàdios - pastore e ristoratore dalle parti di Retimno - "il succo delle nostre olive lubrifica il cuore e lo rende forte. Pronto per l'amore e per la battaglia". Come sottolinea anche la cuoca e scrittrice Evi Vutsinà: "chiunque sia cresciuto vicino a un campo di ulivi percepisce in modo differente la potenza della luce. Il colore degli ulivi, la loro dolcezza, la loro docilità, la tenerezza, unite alla forza ed alla solidità influenzano tutto l'ambiente circostante".

La Grecia e le vacanze. Ma quella sconosciuta al turismo di massa, descritta dai nostri 'inviati' molto speciali, come Giovanna Gabrielli, autrice di Radio Rai, che in questo numero fa da guida nella sua 'isola che non c'è', nella magica, spigolosa, selvaggia Samotracia. La sua testimonianza è il primo di una serie di articoli che abbiamo chiesto di scrivere a degli amici italiani per condividere con i lettori il loro 'sguardo d'Ulisse' sulla propria 'Itaca'.

La Grecia e la letteratura. La magia nel libro 'Le streghe di Smirne' è la storia che *Foroellenico* presenta, nell'intento di esplorare le vie attuali della letteratura greca. Con un'intervista alla scrittrice Mara Meimaridi e la testimonianza dell'autrice della eccellente traduzione, Luigina Di Giammatteo, ci si accosta con curiosità a questo romanzo che, nell'insegnare come intrappolare l'agognato marito ricco, bello e possibilmente poco intelligente finisce con il parlare delle battaglie, anche machiavelliche, delle donne per conquistare la libertà e l'autodeterminazione.

La Grecia e i greci. Nikolas Vaporidis, il giovane attore del film rivelazione 'Notte prima degli esami', è di origine greca e racconta a *Foroellenico* il percorso, non sempre facile, di chi anche se perfettamente integrato vive comunque con due patrie nel cuore e due identità culturali.

E ancora, l'affascinante e ardua avventura di chi questa doppia identità cerca non solo di salvarla ma di diffonderla. La cultura greco-calabra e la sua lingua, il 'grecanico', 'i glossa tis amiddalia', nel vocabolario fraseologico della valle dell'amendolea, di recente pubblicazione, scritto dallo psichiatra e appassionato linguista Filippo Condemi. Un immenso tesoro linguistico nei meandri del quale ci ha guidati la professoressa Athanasia Athanasopoulou, lasciandoci nell'anima un sapore forte ed antico.

Come il sapore dell'olio e del sole. Aspro in Grecia come nell'Aspromonte.

Buona lettura  
Viki Markaki



## *Il sogno di Roberto*

Per Roberto Benigni è stato un trionfo. È riuscito a conquistare anche il pubblico di Patrasso, Capitale Culturale d'Europa 2006. Il regista e attore toscano, nel teatro romano dell'Odeon stracolmo di spettatori, la sera del 6 giugno, ha letto il ventiseiesimo canto dell'*Inferno*, dalla *Divina Commedia* di Dante.

Contemporaneamente alla lettura (rigorosamente in lingua originale) sono stati proiettati su megaschermo, i versi in traduzione greca, di

Costas Sfikas. Ovviamente poi, per ciò che riguarda la grande potenza espressiva e di improvvisazione proprie di Benigni, non è stata necessaria traduzione alcuna...

Parlando con i giornalisti, il premio Oscar italiano, ha voluto esprimere la sua sincera soddisfazione, per essere riuscito, dopo tanti anni, a stabilire un contatto diretto con il pubblico greco. "Il mio grande sogno, sarebbe recitare nel Teatro di Epidauro, certamente non una tragedia, ma una



**Il comico-regista toscano, nel teatro romano dell'Odeon di Patrasso, la sera del 6 giugno scorso.**

commedia classica”, ha dichiarato in un’intervista al giornale Eleftherotypia. Riguardo alla sua inesauribile inventiva ed alla forza dell’improvvisazione, il regista de “La Vita è bella”, ha spiegato che “ci vuole un 10% di talento e un 90% di duro lavoro. Si tratta cioè di una intensissima concentrazione e di una tecnica affinata sin nei minimi particolari, per far apparire il tutto, naturale”. “D’altronde - ha proseguito Benigni - cosa ci insegnano i bellissimoi testi greci? Guardate Ercole, semidio, che alla sua quinta fatica, viene chiamato a pulire le stalle di Augia. Un eroe della sua portata, deve cambiare il corso di un intero fiume, per riuscire a ripulire tutta quella sporcizia.

Qual è la lezione morale? Lavoro, lavoro, lavoro. I miti vanno molto in profondità e ci indicano la via. L’artista, in qualità di eroe dell’Arte, può seguire solo questa strada: molto lavoro”.



# La Fiera internazionale del libro di Salonicco: una vera festa della cultura



di Maurizio De Rosa

“È giunto il momento di essere i padroni di casa. Non possiamo essere soltanto gli invitati. La Grecia ha il dovere, e la capacità, di organizzare una fiera internazionale del libro degna delle maggiori manifestazioni europee e mondiali. Di svolgere un ruolo di primo piano sul palcoscenico culturale del Vecchio Continente. Questa è l'idea che ha spinto il Centro nazionale ellenico del libro a creare la Fiera internazionale del libro di Salonicco. La scelta della città macedone non è casuale.

Salonicco possiede le strutture necessarie a ospitare un evento di questo genere. Inoltre il suo valore simbolico di crocevia tra oriente e occidente, e la sua tradizione di tolleranza e di ospitalità, ne fanno lo scenario ideale per una manifestazione che, tra gli altri, ha lo scopo di promuovere il dialogo e l'incontro”. Nelle parole della signora Katerina Velissari, direttrice del Centro Nazionale Ellenico del Libro (EKEVI) si percepisce l'orgoglio di chi ha lavorato sodo per raggiungere un obiettivo

che sembrava impossibile. Ma prima di aggiungere altri dettagli sulla grande kermesse svoltasi nel capoluogo macedone dal 25 al 28 maggio, presso il centro congressi “Ioannis Vellidis”, si impone un breve identikit dell'EKEVI.

Il Centro nazionale ellenico del libro nasce nel 1995 come emanazione del ministero ellenico della Cultura con lo scopo di promuovere la politica nazionale del libro e la cultura letteraria greca all'estero. Dopo oltre dieci anni di attività le manifestazioni che in Grecia portano, tra le altre, la firma dell'EKEVI sono innumerevoli: dai festival locali del libro alla campagna che ogni anno, in occasione della Giornata mondiale della poesia, porta i versi dei maggiori poeti greci e internazionali su tram, treni e metropolitane di Atene; dalle rassegne dedicate al rapporto tra cinema e letteratura fino agli incontri degli scrittori con gli studenti liceali, ai seminari di scrittura creativa e alle tavole rotonde volte a illuminare la figura e l'opera dei maggiori autori letterari greci. L'EKEVI partecipa inoltre a numerose fiere internazionali del libro (da Francoforte a Parigi, da Istanbul a Madrid, da Torino a Buenos Aires, da Bologna a Belgrado) e finanzia l'EKEMEL, il Centro europeo della traduzione, che da alcuni anni affianca analoghi centri stranieri con l'obiettivo di formare traduttori scientifici e letterari in grado di affrontare le sfide sempre più difficili poste dal moderno mondo editoriale. L'EKEVI infine pubblica la rivista on-line “Ithaca”,



rivolta agli operatori del libro all'estero, e insieme con altre istituzioni straniere è protagonista di campagne europee a favore della lettura. Ma culmine delle attività del Centro si può senz'altro considerare la Fiera internazionale del libro di Salonico.

“La Thessaloniki BookFair (questa il nome internazionale della manifestazione) vuole essere un punto di incontro tra esponenti del mondo del libro provenienti dall'Europa occidentale, dai Balcani e dal Medio Oriente”, ha dichiarato in diverse occasioni la signora Velissari. “Alla prima edizione hanno partecipato quindici Paesi, tra cui Germania, Francia, Turchia, Serbia, Russia e Cipro, e hanno presentato la loro produzione circa settanta editori stranieri. Quest'anno hanno partecipato quaranta Paesi, di cui trentatré con un proprio stand (segnaliamo quelli di Algeria, Australia, Giappone e Israele, oltre che di tutti i Paesi balcanici), e numerosi agenti letterari europei, cronisti culturali di testate importanti, e i rappresentanti di editori stranieri senza stand”. Nutrita è stata anche la schiera degli editori greci, ben trecento, e la presenza di librai e di bibliotecari, per i quali sono previsti appositi seminari di aggiornamento.

La Fiera internazionale del libro di Salonico, pertanto, ha tutte le caratteristiche di una vera festa della cultura, che come tale ha un occhio di riguardo per i lettori più giovani. Anche quest'anno a loro è stato dedicato uno stand intero dove si sono svolti laboratori creativi, incontri con autori e illustratori, momenti di svago e di riflessione. La “Francoforte dei Balcani”, come è stata definita l'anno scorso dai giornalisti stranieri presenti alla Fiera, propone anche un tema che fa da sfondo a tutte le manifestazioni. Se nel 2005 il tema era il libro d'arte, quest'anno sono state le fascinazioni letterarie del vino e della buona cucina. Insomma, elencando le manifestazioni connesse con la Fiera del libro di Salonico sembra proprio di poter dire che anche la Grecia sia entrata con passo deciso nella “diplomazia della cultura”. Del resto, il fascino multiculturale di Salonico favorisce approcci con altre culture e altre realtà. Lo scorso anno il



Claudio Magris

ciclo di incontri denominato “Ci piace il diverso” si è mosso nella direzione di una maggiore conoscenza e comprensione dell'altro.

Scrittori provenienti da Paesi segnati da una tradizionale diffidenza (Serbia e Croazia, Turchia e Grecia, Israele e Palestina) hanno dialogato, si sono confrontati e hanno stabilito ponti destinati a durare nel tempo. Quest'anno invece l'interesse si è focalizzato sulla letteratura “balcanica”, le cui caratteristiche sono state esplorate nel corso di un dibattito organizzato dal mensile letterario “Diabazo”. Nell'ottica di una conoscenza più approfondita delle altre realtà del libro si muovono anche i diversi dossier informativi che l'EKEVI distribuisce agli editori greci. Finora sono usciti dossier dedicati alla Spagna, all'Italia, ai Paesi Balcanici, alla Cina, a Taiwan, al Giappone e alla Corea mentre in preparazione sono i dossier sulla Germania e sui





non meno di un quinquennio, secondo le stime del Centro del libro. Quanto alla presenza italiana, quest'anno era garantita dalla figura prestigiosa dello scrittore Claudio Magris, del quale circolano in Grecia i volumi *Danubio* e *Microcosmi* pubblicati dalla casa editrice Polis. Magris, presentato dal notista culturale del quotidiano ateniese "To Vima" Nikos Bakunakis, ha intrattenuto il folto pubblico tessalonicense sul tema "Letteratura e frontiere: le esperienze di uno scrittore". Sul filo dei ricordi personali che si intrecciano agli eventi catastrofici del secolo scorso, Magris ha tracciato un percorso il cui epicentro è costituito dalla città di Trieste, simbolo di un mondo in cui le identità nazionali si trasformano in un gioco di ombre, in un chiaroscuro dalla prospettiva

sempre mutevole.

Paesi Bassi. L'Estremo oriente, del resto, si configura come l'ultima, promettente frontiera che la Grecia si è decisa stabilmente a raggiungere un po' in tutti i campi, come dimostra la presenza dello stand nazionale giapponese all'edizione di quest'anno. La cultura, del resto, ha anche un non trascurabile aspetto economico, che si traduce in una vera e propria bilancia dei pagamenti. Esistono Paesi importatori ed esportatori di titoli librari. La Grecia appartiene ai Paesi che importano più di quanto esportano. La barriera della lingua e il dominio incontrastato dell'inglese rendono difficile la penetrazione all'estero della sua letteratura.

La fiera di Salonicco, come ha dichiarato ancora la signora Velissari, vuole contribuire a rendere più sottile questa barriera facendo sì che sempre più spesso gli editori greci, oltre che acquirenti, si trasformino in venditori di titoli. L'obiettivo è ambizioso, i cui primi frutti cominceranno a vedersi entro

Il pubblico presente, affascinato dalle virtù affabulatorie dello scrittore triestino, ha seguito con partecipazione le vicende della città giuliana, che sotto molti aspetti si può considerare una gemella di Salonicco. Entrambe caratterizzate dall'alterità, dall'essere cerniere tra mondi diversi che la Storia ha provveduto a ingabbiare nella realtà degli Stati nazionali. L'appuntamento con la Fiera del Libro di Salonicco è rinnovato per il 2007 allorché la kermesse greca apparirà al club prestigioso delle 25 maggiori fiere del libro del mondo. La firma del protocollo di adesione è prevista per il 17 luglio a Lipsia. L'auspicio è che finalmente anche l'Italia si decida a considerare Salonicco un appuntamento irrinunciabile per chiunque voglia condurre una seria politica culturale in questa area del mondo ricca del patrimonio del passato e piena di promesse per il futuro.

#### Uno dei laboratori creativi all'interno di uno spazio dedicato ai bambini





# *I glossa tis amiddalia - fraseologhicò lexicò La lingua della valle dell'Amendolea e il vocabolario fraseologico di grecanico*

**di Athanasia Athanasopoulou - Docente di Lingua Neogreca presso  
l'Università degli Studi "Suor Orsola Benincasa" di Napoli**

È arrivato in libreria da pochi mesi, ed è frutto delle ricerche e dello studio di uno psichiatra, appassionato linguista: è il "Vocabolario fraseologico del grecanico". L'autore, Filippo Condemi, è nato a Galliciano, ha studiato medicina, ha lavorato nella sanità pubblica ed ha al suo attivo numerose pubblicazioni tecnico-scientifiche in ambito psichiatrico. Parallelamente si è dedicato alla "dura lotta per la tutela e la salvaguardia della lingua e la cultura greco-calabra". Oltre ad essersi impegnato in associazioni che hanno come obiettivo «la rivitalizzazione linguistica e culturale del microcosmo greco-calabro», ha scritto *La grammatica grecanica* completata nella II edizione con la traduzione in neogreco e con la trascrizione del grecanico con l'alfabeto greco. Inoltre ha pubblicato numerosi libri in lingua greco-calabra ed altri che riguardano gli ellenofoni di questa zona. Nel 29 maggio del 2004, lo stato greco lo ha insignito con l'onoreficenza di "Ambasciatore dell'Ellenismo nel mondo".

Compagno di Condemi, in questa "lotta" e collaboratore in questa edizione è uno studioso e profondo conoscitore del grecanico, il poeta e scrittore "choriato", (nato a Chorio di Roghudi) Salvino Nucera, che ha aggiunto, nel vocabolario, le variazioni di Roghudi a quelle bovesi e di Galliciano.

La peculiarità dell'opera è che, oltre al singolo vocabolario in tutte le variazioni delle comunità ellenofone di Calabria, sono riportate anche le espressioni più comuni della vita quotidiana.

Il sottotitolo *da G. Rohlfs e A. Karanastasis a Filippo Condemi e Salvino Nucera*, è indicativo delle intenzioni dei due autori, di comprendere cioè materiale che sinora era "sfuggito" alla catalogazione linguistica e aggiornare con altre espressioni, più recenti, l'opera dei due noti glottologi.

Nella prefazione di F. Condemi vengono spiegate ulteriormente le ragioni di questa edizione (p. 5), mentre lo studioso, linguista, già insegnante del Liceo Classico di Reggio, Franco Mosino, afferma con certezza che il grecanico esisteva, come lingua scritta, sia pure con caratteri latini, già dal XVII sec. Franco Mosino (autore tra l'altro anche della storia linguistica della Calabria, 1989) sostiene che il grecanico, al contrario di quello che si pensa, non è stata solo una lingua dei più umili, ma che era parlato

Panoramica di Bova Superiore



anche dalla borghesia e conclude la sua prefazione aggiungendo che «ormai il greco dell'Aspromonte ha perduto buona parte del suo lessico dotto e aulico, ma resta ancora vivo e resterà a lungo grazie a persone come "o iatrò" F. Condemi» (p. 7). Il contributo di Salvino Nucera nella prefazione ci fornisce utilissime informazioni riguardo alle differenze tra la pronuncia neogreca e quella degli ellenofoni ed anche importanti avvertenze per la lettura. Sempre nella prefazione, troviamo gli accordi presi dagli ellenofoni nei loro incontri, per quanto riguarda la scrittura e i prestiti linguistici (p.p. 9-13). Questa sezione si chiude con le tesi di G. Rohlfs, tratte da una sua intervista del 20 marzo 1976.

Nelle 677 pagine a seguire incontriamo parole, modi di dire, proverbi, che ci svelano un mondo antico, la sua cultura, la sua filosofia e le sue radici greche. Si nota che molte parole greche ma anche italiane del lessico greco-calabro, hanno avuto una formazione "fonologica", come nel caso della parola anglisia= εκκλησία, chiesa, o cum-bènto = convento. L'alfabeto Comprende 21 lettere,



Gallicianò, antico borgo medioevale sotto il dizionario di grecanico



mancano i suoni: ξ, ψ, θ, λ. Il suono ξ appare come **sc** per esempio scilo (ξύλο) = legno, il suono ψ come **ps psike** (ψυχή) = anima. Si nota spesso il fenomeno di metatesi all'inizio di una parola, come nella parola spalisia invece di psalidia (ψαλίδια) = fobici, frabbica invece di fabbrica, sparò invece di psarò (ψαρό) = grigio, **chrondò** invece di chondrò (χοντρό) = grasso, cropia invece di coprià (κοπρία) = letame, ecc.

Per la trascrizione del suono θ si usa **th**, che diventa però **s** nella variazione di Gallicianò: thèrima, sèrima = mietitura. La θ la vediamo anche come **ch**: tholò, cholò = torbido. I **dd** si usano al posto di λ che non c'è, poddhì (πολύ) = molto, puddhì (πολί) = uccello. Altre volte al posto della λ greca o della **gl** italiana troviamo ggh, come nelle parole ìgghio (ήλιος) = sole e famigghia = famiglia. Si osserva inoltre, il raddoppiamento di molte consonanti all'inizio delle parole: **kki**azio, thiazo, stiazo ftiazo, sazo = aggiusto, riparo, accomodo, appronto, **zz**aromeno = raggrinzito, **nn**akèo, sinnèo=oscillo, dondolo, **tt**eni, steni, fteni, cteni=pettine, ecc. La lettera greca χ diventa **ch**, **tt** ma anche **k**: kirografo, kirurgia, kiromante ecc. La trasformazione, nella lingua greca, della coppia πτ in φτ segue la stessa regola anche nel grecanico: **pterà**, **fteriga**, **fterò** = ala, **ptochò**, **ftochò**, anarghiro(!) = povero, bisognoso.

I sostantivi hanno 3 generi : maschile, femminile, neutro. I neutri sembrano essere la maggioranza con desinenze analoghe a quelle dei sostantivi neutri della lingua greca: **-i**, **-o** **-ma**, ecc. Si nota la presenza dei suffissi vezzeggiativi: **-uci** (neutro), **-uddha** (femminile), come spituci = casetta, spitud-dha = scintilla. La parola vicino di casa si forma sulla radice del sostantivo femminile greco (γειτόνισσα): ghitòniss-**o** (sm) e ghitòniss-**a** (sf), si tratta però di caso raro. La **-s** finale dei sostantivi maschili non c'è: iatrò (medico), ìgghio (sole) ecc. Notevole il numero delle parole indicanti le erbe o le scarpe (pagg.123 e 410), evidentemente la stessa osservazione è valida per tutte le cose che erano usate assai frequentemente nella vita quotidiana.

I verbi nel vocabolario sono riportati alla prima persona singolare del presente indicativo: **abbertego**, avverteo, arotao = preavviso, avviso, **ghirègo**, ghireggo, ghireguo, anazitào, talaghizo = cerco, faccio girare, ricerco, ecc. Al posto dell'infinito c'è un infinito articolato: **to canni** = fare. La desinenza verbale della forma attiva è **-o** mentre di quella passiva **-me**, come nella lingua greca: **svizo**, sbizo, svinno = spengo, **svinnome**, sbizzome, svizome = mi spengo, **ghirizo**, apodelego, condoferro, strefo = riporto indietro, faccio tornare, restituisco, giro, ritorno, riporto, ghrizome = mi giro, mi volto, **onomazome**, cràzome, nomàazome, mu lègusi = mi chiamo. Il participio della forma passiva si usa anche come aggettivo ed ha la desinenza **-meno**: **ddromeno** = sudato, **cheretimenno** = salutato, ossequiato.

Parole composte sembra che non ce ne siano molte, mentre parecchie sono le perifrasi: **ghineca ullò**,/ollò, ghineca olù, legameni, sciplimeni, scundammeni, magara, cuna = donna di facili costumi, **canni imera**, apodiafàzi, ascimeronni, scimeronni, diafazi, lamburizi = fa giorno, **canni nitta**, scotazi, nittonni, nictonni = fa notte, canni sprichàda, turturizi, rigai, crozzali, ghèi, crozzariàzi, rigazònni= fa freddo ecc.

Le pagine 469-694 contengono la sezione italiano-greco, decisamente breve, ma gli autori intendono completarla in una prossima edizione. Se con questo nostro primo approccio abbiamo scoperto tanti spunti interessanti, è ovvio che da uno studio approfondito sarebbero emersi dei risultati oltremodo più completi. Il vocabolario del greco è un libro prezioso per gli studiosi, per le istituzioni culturali e per chi, in genere, si interessa delle forme di sopravvivenza della lingua greca. Spero che trovi il riconoscimento che merita.

# La strega di Smirne affascina l'Italia

*Mara Meimaridi, da outsider della letteratura, è diventata un caso editoriale. In Grecia, e non solo. Con "Le Streghe di Smirne", in traduzione italiana di Luigina di Giammatteo, ha conquistato il pubblico della Fiera del Libro di Torino. La casa editrice e/o, visto il grande interesse riscosso, sta per mandare in stampa la seconda edizione. Il romanzo della Meimaridi, ci porta indietro di un secolo, a Smirne, città cosmopolita dell'Asia Minore, dove la strega Attarte, è colei che "vede", decide e cambia i destini. Sortilegi, formule magiche, donne che vogliono lasciarsi alle spalle la miseria e conquistarsi una vita agiata, accanto ad un uomo ricco e potente. Forse, si tratta di un femminismo ante litteram, che voleva riuscire, in qualche modo, a smuovere le acque, sottraendo le donne alla marginalità a cui erano state relegate per lunghissimo tempo.*

*Foroellenico ne ha parlato con l'autrice, per cercare di capire, quanto la filosofia di fondo della sua opera, coincida anche con le sue convinzioni personali. Luigina Di Giammatteo, ci parla poi dell'esperienza della traduzione, e delle difficoltà incontrate nell'interpretare, nel comprendere e riportare ai lettori italiani, una realtà assai particolare: quella dei greci e del greco, dell'Asia Minore*

## di Luigina di Giammatteo

È il classico best seller, un tipo di libro che può facilmente arrivare al grande pubblico. Mi è stato catapultato addosso da un giorno all'altro, una conoscenza fulminea e fulminante. Io vivo in Italia e collaboro con le Edizioni e/o. I responsabili, tornando da Francoforte, mi chiamarono sul cellulare per dirmi: "portiamo con noi un libro che in Grecia ha superato tutti i record di vendite. Hai pochissimo tempo per guardarlo, in due giorni devi dirci se vale la pena di tradurlo". E così feci. Leggendolo notai delle difficoltà linguistiche davvero notevoli, ma anche un ritmo, una vis comica e un fascino, in qualche modo, magici. Forse anche per questo ha avuto un'ottima accoglienza alla Fiera del Libro di Torino e da parte del pubblico italiano in generale, visto che probabilmente è l'opera della letteratura neogreca che ha venduto più di qualunque altra in Italia. L'autrice, la quale sostiene di essere una parente della prima strega, Katina, nella storia, ci ha messo chiaramente un po' del suo, con un certo autocompiacimento... Dal punto di vista stilistico spero di averne reso la vivacità e posso senz'altro dire che si tratta di un libro godibilissimo, con espressioni identiche all'italiano, in un



misto di greco e turco, con tantissime parole francesi e inglesi, in qualche modo un linguaggio inventato. Per spiegarmi cosa significassero alcuni vocaboli, mi hanno addirittura dovuto fare il disegno, ed ho dovuto trovare il corrispondente in italiano o qualcosa che ci si avvicinasse. È stata una sfida e per vincerla ho tenuto anche una fitta corrispondenza con l'autrice, alla quale ho chiesto di tradurmi quello che era praticamente introvabile. Lo definirei un libro magmatico: un miscuglio di voci, di etnie, di abitudini e soprattutto la rivincita della povertà sulla nobiltà, la rivincita delle donne sugli uomini. Sono convinta che già questi due aspetti bastino a spiegare la fortuna del libro, anche in italiano, dal momento che moltissime persone che non hanno nessun rapporto col greco si sono molto appassionate e divertite a leggerlo. Non bisogna poi trascurare il punto di vista dell'autrice, che coincide con quello espresso nell'opera. Lei ha sempre portato avanti questa convinzione: "gli uomini bisogna usarli, sposarli e riuscire a garantirsi una vita agiata, senza problemi". È una cosa che sostiene a spada tratta. Le protagoniste ci riescono e sono davvero delle streghe, un termine più forte di maghe, e che trovo possa ben descrivere



**sopra un costume tipico di Smirne in una foto degli inizi del 1900, a destra Mara Meimaridi autrice del best seller "Le Streghe di Smirne"**



queste donne che conoscono sortilegi fatti di peli, liquidi organici, polveri... Anche se poi il tutto è abbellito dal carattere e dal clima orientale. La vera maga è la vecchia che all'inizio del libro appare alla bambina, a Katina, una vecchia che segue un culto orientale. C'è una donna, o meglio una maga, che ogni volta entra nel corpo di un'altra prescelta e così si crea una specie di thiaso, fatto di donne che ne vogliono carpire la conoscenza, i favori, assicurarsi il potere dei suoi sortilegi. La protagonista è una donna poverissima, senza neanche le scarpe, che riesce, con quattro o cinque matrimoni, a salire al massimo grado della potenza e della ricchezza, fino al sultano.

Non è che sia poi un vero punto di arrivo, anche le sue discendenti affrontano delle grandi difficoltà nella vita... Esiste però una speranza finale e cioè che qualunque donna entri in questa scia ed assista all'apparizione della vecchia maga, possa diventare a sua volta una favorita e possa poi chiedere alla vita e agli uomini quello che vuole. È, se vogliamo, una forma di femminismo molto arcaico, che rientra in quella visione primitiva secondo la quale la donna deve mettere in atto qualunque strategia per raggiungere i suoi scopi. Anche se le mie opinioni personali sono di tutt'altro tipo, alla fine sono riuscita a comprendere e a condividere, per una forma di simpatia irresistibile, il percorso delle streghe.



Nei personaggi di "Le Streghe" troviamo anche dei momenti estremamente comici, molto divertenti, con delle descrizioni molto acute, che rappresentano quello che forse anche la Meimaridi vuole essere, come persona. Non a caso mi ha rivelato che la casa dell'isola di Egina, dove è ambientata una parte del libro, esiste veramente perché Katina era una sua antica parente... Lei ha creato intorno a questi ricordi, alle diverse figure, agli oggetti, di cui il libro è pieno, una storia più ricca e completa che - chissà - forse non è finita...

# Mara Meimaridi si confessa

di Teodoro Andreadis Synghellakis

*Lei è una donna con una ricchissima biografia, con molteplici interessi e forti sensibilità. Come è arrivata alla letteratura, e quanto riesce, con la scrittura, a esprimere questa sua personalità così sfaccettata?*

Fino ad un certo momento ho seguito la carriera accademica. Ero antropologa, ho lavorato all'ospedale Pedon, ho portato a termine il mio dottorato alla facoltà di medicina dell'Università di Atene.

Quando ho iniziato a scrivere "Le Streghe di Smirne", non avevo assolutamente in mente la parola "letteratura". In realtà, ho cominciato per mettere in bella copia le pagine dei diari che contenevano le ricette magiche, gli scongiuri e i preparati medicamentosi che la protagonista aveva nascosto nelle sue cassepanche. Volevo utilizzarli privatamente, per un mio tornaconto personale. Sono una donna anch' io! Ed all'inizio, ho reagito, appunto, come donna. Ho preso ad occuparmi delle fatture in una fase della mia vita in cui ero innamorata e non ho avuto alcuna remora nel provarle. Trascrivendo dai vecchi diari, prendevo appunti e provavo... Quando un mio amico, un critico letterario - che in seguito ed è diventato il mio mentore - ha letto i primi testi, mi ha spinto a scrivere la storia di questa donna. È così che è nato il libro. Le varie magie, ovviamente, non le ho abbandonate, ci mancherebbe...

Quando i primi esperimenti, hanno dimostrato di avere un successo insperato, mi sono sentita pazza di gioia. Ho sposato l'uomo che desideravo. Com'era? Ma ovviamente ricco, potente e buono, secondo le raccomandazioni di mia zia, con cui ero cresciuta. Per un momento, mi sono sorpresa a pensare: "Aspetta un minuto! Tu, signora Mara, hai anche avuto la possibilità di studiare. Perché il filtro d'amore, l'εσθίρ, fa effetto? Quale meccanismo si attiva? Per quale motivo, quella stessa persona che ti respingeva, ora ti desidera? E mi sono messa a scavare, a cercare tutte le verità dentro le varie fatture. Ne ho trovate molte. Alcune sono riuscite a spiegarle. Altre, rimangono ancora misteriose, ma continuo a studiare. I critici hanno definito "Le streghe di Smirne" uno dei migliori libri di prosa degli ultimi anni. È stato adottato in molte scuole, per le lezioni di letteratura neogreca. Il mio mentore è convinto che diventerà un classico. Vedremo....

*Grazie alla presentazione del suo libro alla Fiera di Torino, è venuta in contatto con il pubblico italiano. Quali sono state le sue impressioni? Si aspettava che "le Streghe", venissero accolte così bene in Italia?*

Non so come stiano andando di preciso le vendite del mio libro in Italia. Quando chiedo informazioni al riguardo, tutti mi rispondono "molto bene". Il mio editore italiano, Sandro Ferri, ha chiesto l'autorizzazione per tradurre "le Streghe" anche in America, dove ha creato una piccola casa editrice. Quello che posso dire, è che la Fiera del libro di Torino era fantastica e davvero molto ospitale.

*Katina, l'eroina del libro, mostra di non avere alcuna remora. Viene iniziata alla magia e usa i diversi filtri e segreti per un suo tornaconto personale. Ogni donna, in fondo, è un po' strega e un po' fata, un po' orditrice di trame e un po' ingenua o tutto dipende dal momento storico, dal carattere e dalle occasioni?*

Ogni evento si deve giudicare in base ad un para-



metro spaziotemporale. Nel mio libro il lettore torna al 1870, ed incontra una donna di Smirne, sveglia e capace, che vuole sfuggire alla povertà ed alla miseria dei quartieri più umili, dei φτωχομαχαλάδες, per poter realizzare una scalata sociale. Questa donna vuole per sé il marito migliore, il più potente, il più ricco. “Se devi lavare i calzini di tuo marito, è meglio che siano i calzini del padrone, che del contadino”, dice Katina. Tutte le donne, nella parte più nascosta della loro mente, hanno dei desideri che non osano rivelarci. Katina osa. Con i mezzi a sua disposizione. E con la magia. Perché no! La formula dice “se gli butti tre gocce di εσθήρ sul collo, notte e giorno penserà a te, con mal d'amore! E sollievo non troverà se non facendoti sua sposa”, è cosa facile. “È un augurio e una maledizione: non sposate colui per cui provate mal d'amore!” ci diceva mia zia quando eravamo piccole. “Non siate cieche. Sposatevi il migliore. Tuo marito devi rispettarlo ed amarlo. L'amore ha un paio d'ali, vola lontano. E poi cosa rimane? Solo la miseria”.

Era intelligente, con un profonda filosofia popolare, incredibilmente equilibrata. Un giorno, ho chiesto ad un amico che aveva appena finito di leggere il libro, che opinione avesse della zia. “Magari riuscissi a trovare anche io una donna come Katina”, mi ha risposto. Che mi faccia stare sempre sul velluto, come un pascià. Le darei tutto. Tutto. Perché dovrei avere attenzioni per un'altra donna? Perché? Cosa ci troverei di più?”

*Con il suo libro “Il mazzo di carte di Katina” continua a presentarci l'Oriente, Smirne, la sua magia e la sua unicità. Un mazzo di carte magico, con simboli e personaggi, che hanno permesso alle streghe, per più di mille anni, di fare le loro profezie. Il lettore pensa quindi che questo mondo sia profondamente radicato in lei, e che non se ne vuole assolutamente separare...*



“Deste, il mazzo di carte di Katina”, era nelle cassettoni, avvolto in del velluto rosso, insieme ad altre formule magiche. I suoi filtri, le polveri per la buona sorte, il pipistrello rosso platino per far riempire il portafoglio. Ci ho messo cinque anni per scrivere il libro, ma solo cinque giorni per scrivere la parte che interpreta e spiega le carte. Per quale motivo? Ma sapevo tutto a memoria. Leggevo le carte da piccola...

*“Questo libro, aiuta, chi lo comprende, a porsi degli obiettivi alti”, ha dichiarato in una sua intervista precedente. Quali possono essere, oggi, questi obiettivi?*

Gli obiettivi? Ma di goderti la vita, ovviamente. Oggi, ieri, domani e sempre. La filosofia di Katina ti mostra come.

*Cosa devono fare le donne di oggi, per riuscire a non perdere l'aura di mistero che le circondava per così tanti secoli?*

Naturalmente, riuscire a mantenere il loro equilibrio psichico.

*La felicità, il riconoscimento sociale e la realizzazione personale, devono sempre coesistere, per poter essere certi che valga realmente la pena, assaporare la vita sino in fondo?*

Tutto quello che ha elencato, credo sia il risultato della voglia di vivere, di sperare per il meglio, ed ogni cosa, tanto ogni singolo evento, quanto una serie di concatenazioni, devono riuscire a rafforzare la nostra fiducia in un futuro migliore.

**il corso principale di Smirne in una cartolina storica**



# *L'olio del mito*

## Un ritorno alla terra ed alla natura



**F**oroellenico, dopo l'ampio dossier, dedicato, nel 2005, alla cucina greca ed ai suoi tanti punti in comune con la gastronomia italiana, ha deciso di tornare ad occuparsi di questo "gustoso" argomento. Posando il proprio sguardo, questa volta, sull'olio, una delle principali materie prime dell'arte culinaria, se non, molto probabilmente, la più importante.

La Grecia è il secondo produttore mondiale di olio d'oliva, dopo l'Italia. E, cosa assolutamente non trascurabile, il 90% del suo olio, è di qualità extra vergine. Le esportazioni sono in continua crescita, sia verso l'Europa, che il resto del mondo. Vengono siglati nuovi accordi per la promozione e la valorizzazione del pro-

dotto, come, ad esempio, con l'Italia, per quanto riguarda le olive e l'olio di Kalamata.

Abbiamo quindi cercato di presentare un'immagine a tutto tondo: dall'importanza del fattore economico, all'indubbio effetto benefico sul nostro organismo, come dimostrano gli studi internazionali sull'alimentazione cretese. Dove bontà e semplicità, incontrano la salute e la μακροζωία, un'esistenza longeva, il più possibile al riparo dalle tanto temute conseguenze dello stress. L'olio del mito, l'olio del rito religioso, della pietanze estive a base di verdure, l'olio che "cura e dà sollievo alle ferite". Un ritorno alla terra ed alla natura, per non dover parlare, nostalgicamente, un domani, di ricette e sapori perduti...

# L'olio d'oliva in Grecia: un simbolo dell'intera Nazione



di Rudy Caparrini

La pianta d'olivo è una delle colture più fortemente tipiche dell'intero bacino del Mediterraneo, tanto da potere essere considerato uno dei simboli stessi del Mare Nostrum. Nei paesi che si affacciano sul Mediterraneo si trovano circa 750 milioni di piante, pari al 95% degli alberi d'olivo presenti in tutto il mondo. Nel Mare Nostrum si produce il 99% dell'olio d'oliva dell'intero pianeta. Il significato di questa pianta e del suo frutto è ben spiegato dallo scrittore croato Predrag Matvejevic nel suo "Breviario Mediterraneo", splendida e impareggiabile antologia: "La produzione dell'olio non è solo un mestiere, è una tradizione. L'oliva non è solo un frutto: è anche una reliquia".

Quel che scrive Matvejevic, che corrisponde a verità per l'intero bacino del Mediterraneo, è valido in modo particolare per la Grecia. La Repubblica Ellenica è a tutti gli effetti la patria dell'albero d'olivo e dei suoi frutti (olive e olio). L'olivo è nato in Grecia e alla civiltà ellenica deve la sua afferma-

zione e la diffusione nel Mediterraneo e in tutto il resto del mondo.

La mitologia greca narra della creazione di questa pianta, facendo riferimento a una diatriba tra Poseidone ed Athena i quali, volendo entrambi ottenere il diritto di edificare un proprio tempio sull'Acropoli, offrirono due loro "invenzioni" originali a Zeus. Ne uscì vincitrice Athena che inventò l'olivo, rispetto a Poseidone che creò il cavallo. Questo episodio della mitologia è rappresentato in una scultura di Fidia, posta in origine sul frontone occidentale del Partenone e oggi conservato al British Museum di Londra.

Per ciò che concerne la storia, le prime notizie relative all'albero d'olivo risalgono al 3500 avanti Cristo. Le prime coltivazioni sorsero a Creta in tale periodo, quando stava muovendo i primi passi la grande civiltà minoica. L'albero d'olivo più antico si troverebbe proprio a Creta, precisamente a Pano Vouves, nei pressi di Chania. Intorno al 2000 avan-



ti Cristo, la coltivazione dell'olivo si era ampiamente affermata, divenendo un pilastro dell'economia cretese. Dall'isola di Minosse l'olivo fu esportato nella Grecia continentale e in tutto il bacino del Mediterraneo.

Nell'antichità, l'olio d'oliva era utilizzato, oltre che

come cibo, per altre funzioni. L'olio era ampiamente usato in medicina perché utile per molti tipi di cure. Ippocrate, il più grande medico dell'antichità, lo usava sistematicamente i suoi pazienti. Oltre alla medicina, l'uso dell'olio era largamente diffuso come cosmetico e per rituali sacri.

Oltre alla storia e alla mitologia, anche ai giorni nostri l'olio d'oliva è un prodotto di notevole importanza la Grecia, con una valenza significativa di natura economica, sociale e culturale.

Dal punto di vista quantitativo, la Repubblica Ellenica è il terzo produttore al mondo dopo Spagna e Italia, con una produzione annuale che si aggira sulle 435 mila tonnellate. Nella stagione 2005 in Grecia, come in tutto il Mediterraneo, vi è stato un calo nella produzione complessiva, ma in modo meno marcato rispetto gli altri paesi produttori.

Secondo dati del Ministero degli Esteri di Atene, sono ben 120 milioni gli alberi d'olivo in terra ellenica. La coltura dell'olivo si espande su un totale di 600mila ettari e sono oltre duemila le aziende operanti nel settore, perlopiù di piccole dimensioni e a conduzione familiare. Considerando anche l'indotto, l'industria olearia coinvolge ben 450mila famiglie.

Le regioni della Repubblica Ellenica dove l'olivo è maggiormente radicato sono tre: Creta, Peloponneso e Grecia Centrale. Le prefetture greche che si collocano ai primi posti per la produzione dell'olio d'oliva sono Heraklion (Creta) e Messinia, la provincia del Peloponneso che comprende Kalamata, località conosciuta nel mondo per le sue celebri olive scure (Calamon).

Sotto il profilo della qualità del prodotto, la Grecia è



primatista indiscussa a livello mondiale nel comparto dell'olio extravergine. Tale denominazione indica la categoria più pregiata di olio in assoluto, contraddistinta dal fatto che il tasso di acidità deve essere inferiore a 1%. L'olio d'oliva prodotto in Grecia, secondo il parere degli esperti, si distingue per il suo sapore particolare, essendo assai ricco di sostanze organolettiche e vitamine. Ciò è riconosciuto anche dalle Direttive dell'Unione Europea, che hanno stabilito che la Grecia è zona di raccolta di alta qualità, idonea a conferire la 'Denominazione di Origine Protetta' (DOP).

Il livello qualitativo eccellente dell'olio di Grecia è confermato dai molti riconoscimenti ottenuti dai prodotti ellenici a livello internazionale. Nel Febbraio 2005, ad Amburgo, la giuria dei "mastri d'olio" appartenenti a quattro paesi (Italia, Spagna, Grecia, Germania) ha attribuito a un olio di produzione ellenica, il titolo di miglior Olio d'oliva Extravergine, nella serie Kolymbari DOP. Tale marchio si è imposto fra 500 campioni partecipanti da tutto il mondo.

La Grecia è il paese col più alto consumo di olio pro capite: oltre 16 chilogrammi annui per persona, di gran lunga superiore a Spagna e Italia. A Creta il consumo medio annuo di olio d'oliva pro capite raggiunge quota 30 chilogrammi per persona. Studi scientifici sostengono che l'ottimo stato di salute di cui

godono i greci dipende anche dal largo consumo di olio d'oliva, elemento naturale e determinante per il benessere fisico. Non a caso, l'olio d'olivo è un pilastro della dieta mediterranea, sinonimo di alimentazione salutare.

L'incidenza olio d'oliva nell'economia ellenica è notevole e sta assumendo un peso crescente, come viene riconosciuto da tutti gli organi di governo. Il ministero dell'economia, nella relazione annuale presentata nel mese di settembre del 2005, ha menzionato l'olio d'oliva al primo posto come emblema dei prodotti greci di alta qualità.

In effetti, a livello politico l'olivo e la sua coltivazione hanno rappresentato una priorità dei

governi ellenici a partire dal secolo XIX. Sono stati moltissimi i sussidi erogati a favore di tale coltura e questo spiega perché la Grecia, a dispetto delle dimensioni ridotte, si ponga oggi ai primi posti nel mondo sia per la quantità prodotta sia per il livello avanzato delle tecnologie utilizzate.

A testimonianza di un valore sociale e culturale ragguardevole, in Grecia vi sono alcuni musei dedicati all'olivo e all'olio. Il più importante di questi è il "Museo dell'oliva e dell'olio d'oliva greco", che si trova a Sparta (Peloponneso).

Altri musei sono presenti a Kapsaliana Arkadi (Creta) e nell'isola di Andros, nell'arcipelago delle Cicladi. Scopo di questi musei è di promuovere la cultura dell'olivo, fornendo informazioni riguardanti la coltivazione di questa pianta in tutta la Grecia.

L'olio prodotto nella Repubblica Ellenica sta conoscendo un crescente successo a livello internazionale, in particolare nel mercato italiano. Secondo dati resi noti dall'ufficio di Atene dell'Istituto per il Commercio Estero (ICE), nella nota congiunturale novembre 2005, tra gennaio e giugno dello scorso anno il volume delle esportazioni di olio d'oliva ellenico verso l'Italia era stato pari a 118 milioni. Questa cifra segna un incremento del 330% rispetto al medesimo periodo dell'anno 2004.

Il dato del 2005 è comunque ragguardevole anche se comparato al 2003,

che registrò vendite per un totale di 71 milioni. Complessivamente, gli introiti derivanti dalle vendite dell'olio d'oliva nel mercato italiano rappresentano il 16,9% del totale delle esportazioni greche verso l'Italia, con un'incidenza percentuale più che tripla rispetto al 2003 (5,8%) e al 2004 (4,5%).

Circa metà della produzione complessiva greca viene assorbita dal mercato italiano. In Italia l'olio ellenico, oltre ad essere venduto come tale, viene mescolato con gli oli locali per migliorare la loro qualità. Visto l'incremento registrato nel 2005, in prospettiva futura l'olio greco potrebbe acquistare ulteriori quote di mercato nel Bel Paese.



Foglia di olivo. Fossile risalente di 50.000-60.000 anni rinvenuto a Santorini



## *L'olio di oliva come priorità assoluta dell'Ente ellenico per la promozione delle esportazioni*

L'olio d'oliva è un prodotto agricolo tradizionale, con una posizione di assoluta rilevanza nel settore alimentare e di assoluta preminenza nella vita economica greca. La Grecia è al terzo posto al mondo per produzione di olio d'oliva, subito dopo la Spagna e l'Italia, e le sue esportazioni sono in costante aumento.

L'olio d'oliva greco si distingue per la sua eccezionale qualità, ed è un ingrediente base della dieta mediterranea. L'80% dell'olio d'oliva greco è extra vergine, la categoria di classificazione più pregiata che esista. La qualità del quale viene riconosciuta internazionalmente, con esportazioni che toccano le duecento mila tonnellate.

Il riconoscimento ricevuto a livello mondiale, è testimoniato anche dall'aumento esponenziale delle esportazioni che si registra negli ultimi anni. Nel 2005 è stato del 13,1%, rispetto all'anno precedente, mentre l'olio extra vergine ha fatto un balzo del 149,6%. Nel primo bimestre del 2006 l'aumento delle esportazioni greche è stato del 21,2%, rispetto allo stesso bimestre del 2005, mentre per l'olio extra vergine, abbiamo nuovamente una percentuale davvero impressionante, del 107,1%.

L'olio di oliva si inserisce nella dieta quotidiana dei greci, e quindi il suo consumo è praticamente costante, senza grandi cambiamenti. E natural-

mente, la promozione delle proprietà dell'olio d'oliva, contribuisce all'aumento della richiesta.

I frantoi costituiscono la prima tappa della produzione, ed in seguito l'olio viene offerto ai consumatori già lavorato, sfuso, o viene spedito ad altre aziende per la lavorazione, il confezionamento e la vendita.

La maggior parte dei frantoi si concentra nelle zone a più forte produzione, ed in particolare nel Peloponneso ed a Creta.

Oltre alle varie aziende, nel settore sono presenti anche molte cooperative, che si occupano della raccolta dei prodotti dei soci, e con la loro lavorazione, della diffusione sul mercato e del confezionamento. Bisogna inoltre ricordare che la coltivazione dell'olivo rappresenta, per la Grecia, la maggiore coltura biologica. La produzione di olio di oliva biologico, calcolata in tonnellate, ha registrato un trend positivo nel periodo 1999-2003, con un aumento annuale del 16,7%. Nello stesso periodo il consumo di olio biologico nel mercato interno ha registrato un + 17,9%. Ed anche la richiesta di questo prodotto presenta, negli ultimi anni, alti tassi di crescita (nel periodo 1999-2003 la media annuale è stata del 18%), anche se ci sono ancora margini di sviluppo, considerata la vastità del mercato.

La produzione mondiale di olio d'oliva è di circa 3.000.000 tonnellate. L'Unione europea produce 2.354 tonnellate, l'Italia 883.700 tonnellate, (il 37,4%), la Spagna 980.000 (il 41,7%) e la Grecia 435.000 (il 18,5%).

Il valore del mercato interno dell'olio d'oliva, viene stimato in 460 milioni di euro (prezzi all'ingrosso) per il periodo 2003/2004.

L'America consuma 219.000 tonnellate di olio greco, l'Australia 32.500, il Canada 26.000 ed il Giappone 32.500.

Il governo di Atene, volendo sottolineare la particolare importanza di questo prodotto, nella vita economica del paese, ha deciso di far diventare il 2006, "l'anno dell'olio d'oliva". Il Ministero dell'Economia e l'Ente greco per le Esportazioni, Ope, in collaborazione con l'Associazione per il Confezionamento dell'Olio, hanno programmato

varie manifestazioni (mostre, viaggi imprenditoriali, road shows) per la promozione dell'olio ellenico in mercati selezionati.

Non meno importante la promozione, attraverso l'iniziativa Kerasma, la quale punta al sostegno ed alla diffusione dei prodotti greci - alimentari e vinicoli - attraverso la gastronomia e la cucina. In questo ambito, l'Ope ha organizzato, con notevole successo, il Primo Convegno Internazionale della Gastronomia Greca e dell'Industria Alimentare e Vinicola, dal 16 al 18 marzo 2006, col patrocinio del Ministero dell'Economia.

Maggiori informazioni su:

[www.hepo.gr](http://www.hepo.gr)

[www.kerasma.com](http://www.kerasma.com)

[www.greekgourmetraveler.gr](http://www.greekgourmetraveler.gr)

## L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: ALCUNE PARTICOLARITÀ

*L'olio extravergine è quello estratto esclusivamente dal frutto dell'olivo, con mezzi meccanici o naturali che non alterano la qualità finale- basse temperature nei frantoi ecc. L'olio extravergine di oliva è in realtà un succo che contiene tutti gli elementi naturali dell'olio d'oliva, senza aver subito alcun trattamento, eccezion fatta per la pressa, il filtraggio, la centrifugazione ed il travaso. Il suo grado di acidità, deve essere compreso tra lo 0 - 0,8%, e deve essere riportato chiaramente sull'etichetta. Per l'olio di oliva l'acidità varia, tra lo 0,8% e il 2%, ed ha un sapore più pieno e forte, che dà un leggero pizzicore, con un aroma meno intenso.*

*Cos'è però, l'acidità? È uno degli indici di valutazione e di catalogazione dell'olio. Si indica solitamente in percentuale e rappresenta gli acidi grassi liberi. L'acidità libera, espressa in acido oleico, dipende da più fattori, come il modo di raccogliere e di conservare il frutto, il suo stadio di maturazione ecc.*

### **Dove deve essere usato l'olio extravergine di oliva?**

*Le sue alte caratteristiche organolettiche- l'aroma ed il sapore inconfondibile- si attenuano con la cottura. Ma con il suo sapore intenso ed i suoi aromi, si "rivestono" in modo grandioso le insalate fresche, le verdure bollite, e si dà una diversa "corposità" alla carne e al pesce, bollito o alla brace. O, semplicemente, si è soliti intingere il pane fresco o il pane secco a base d'orzo.*

### **Da quale tipo di oliva viene estratto l'olio extravergine?**

*Le varietà greche sono numerose, grazie al clima ed ai metodi usati, per uno sfruttamento ottimale dell'olivo. Le varietà più note sono la Tsunati, la Koronaiki, la Kutsurelià, la Lianolià di Corfù, la Thrumbolià, la Megaritiki, la Adramittini, la Valanolià, la Agguromanakolià e quella di Mitilene. Tuttavia, la qualità finale dell'olio dipende da molti fattori, come il terreno, l'altitudine, la cura nella coltivazione e principalmente le tecniche seguite nella raccolta e nella produzione.*

**Da Oinochoos, inserto  
gastronomico di  
Kathimerini**



# L'olio: dall'uso quotidiano a quello rituale

di Evi Vutsinà, cuoca e scrittrice

Da quando sono nati i miti, la luce di questa terra è legata al riflesso delle foglie d'olivo.

Piccoli rami, foglie verdi e argentate, poste su tronchi secolari, concavi, invecchiati, incisi dal tempo. L'immagine è fortissima. L'elemento secolare vicino alle foglie fresche, al simbolo della produttività, pieno di significato.

Non voglio occuparmi della vera origine dell'olivo, se cioè sia arrivato dall'Asia Minore o se Ercole l'abbia portato dalle regioni adiacenti il Danubio. Voglio limitarmi alla versione mitica, secondo la quale la dea Atena lo offrì in dono alla città di Atene, diventandone così protettrice, e Poseidone venne sconfitto. I miti, d'altronde, sono stati creati per riassumere in sé gli elementi simbolici che danno un senso alla nostra civiltà.

Ecco quindi l'ulivo, più prezioso dell'acqua, offerto da una dea che simboleggia la forza, la sapienza, la verginità. Dalla dea che non è stata generata da una madre ma dal padre - anzi, dal padre degli dei - dalla dea che non è fuoriuscita dalla pancia ma dalla testa, la quale veniva adorata da tutti i greci e non solo dagli ateniesi, esattamente come il dio della luce, Apollo.

L'albero, il suo frutto ed il succo prodotto, l'olio, costituiscono una parte fondamentale della sacra trinità dell'alimentazione greca: pane - vino - olio. Cioè Demetra - Dioniso - Atena.

"Le fondamenta di ogni nuova casa, corrispondono al pane, al vino e all'olio", dicono ancora gli anziani, e per questo, appena una casa viene terminata, prima che entri qualunque altra cosa, vi portano un filone di pane, una bottiglia di vino ed una d'olio. Per ingraziarsi gli spiriti del focolare.

Chiunque, come me, sia cresciuto vicino a un campo di ulivi, percepisce in modo differente la potenza della luce. Il colore degli ulivi, la loro dolcezza, la loro docilità, la tenerezza, unite alla forza ed alla solidità, influenzano tutto l'ambiente circostante.

Un pezzo di pane, assieme ad un po' di olive, o bagnato nell'olio, costituisce da sempre un piatto semplice ed al contempo insuperabile. È proprio questo l'uso primario dell'olio e dell'oliva.

Per cucinare i cibi, l'olio è stato sempre indispensabile, è il condimento migliore per le verdure, i legumi, i frutti di mare ed il pesce. Nelle zone ad alta produzione, è ovviamente palese: il sapore dell'olio si identifica da sempre con quello dei cibi. Ma anche in quelle regioni, che per problemi legati al territorio o per usi e costumi (ad esempio il nomadismo) non avevano un'immediata disponibilità, l'olio era sempre considerato prezioso e gli abitanti cercavano di ottenerlo acquistandolo, scambiandolo con altri prodotti di loro produzione, o, quando non era possibile, offrendo il lavoro delle loro braccia.

Prima di uscire dal frantoio ed essere trasportato a casa, in degli otri, in delle giare di terracotta, o in delle cisterne di varie dimensioni, la sua produzione richiedeva a tutta la famiglia una fatica ed una dedizione estrema. Anche quando la raccolta era buona e l'olio abbondante, veniva usato sempre con parsimonia. Il suo spreco costituiva un ὕβρις, tracotante arroganza, dal momento che l'olio era



La raccolta delle olive a Mytilene da un dipinto di Theophilos Hatzimikhail

sacro. Oltre alla quantità necessaria per il nutrimento della famiglia, una parte della produzione, poteva essere venduta per far fronte ad altre necessità. Le contadine dell'isola ionica di Lefkada, cedendo una parte del loro olio ai venditori ambulanti, acquistavano stoffe per i vestiti, l'ordito per il telaio, i fili per tessere, tutto il necessario per ricamare, ecc. E lo stesso avveniva anche nelle altre regioni a intensa produzione.

Nell'antichità, gli ulivi e i loro prodotti, erano protetti da leggi molto severe. Chi tagliava un ulivo commetteva un reato penale grave, con conseguenze che si estendevano anche al piano morale.

Le sostanze grasse, alternative all'olio, erano il burro di capra e di pecora, ed in misura minore di mucca, l'olio di sesamo, ed in determinate zone, a diffusione assai limitata, olio di noci, olio di semi (principalmente in Tracia) e dall'albero di pistacchio (ad esempio a Chios). In quantità, comunque, davvero minime. Il buon burro animale, anche presso le popolazioni produttrici, era usato a piccole dosi ed in casi eccezionali.

Oggi che viviamo nell'epoca delle proibizioni, è ormai fuor di dubbio. Ci è stato detto anche dai ricercatori: no al burro, sì all'olio. Per fare però un po' di chiarezza, dobbiamo dire che, ormai, quando parliamo di burro, non intendiamo esclusivamente ciò che è prodotto dal latte di bovini e caprini, ma tendiamo a comprendere anche i prodotti vegetali, che sono sottoposti a numerosi trattamenti.

L'olio d'oliva, riassume in sé la forza del sapore greco. Non bisogna però dimenticare, che a causa delle sue proprietà, l'olio è usato anche come conservante per molti cibi. Le gustosissime lenticchie di Lefkada, prima che arrivassero i preparati chi-

mici, venivano conservate con dell'olio, origano e sale, cosicché non venissero svuotate al loro interno dai microscopici animaletti, detti *μυουρμπούλια*.

Ma l'olio veniva usato anche per conservare formaggi e verdure, e non a caso. Impedisce all'aria di insinuarsi, ed al contempo, i prodotti conservati, acquistano anche il sapore pieno e deciso dell'olio. Anche i sottaceti, nel caso rimangano troppo a lungo immersi nell'aceto o nel sale, vengono messi nell'olio per addolcirne il sapore. In questi casi, non viene aggiunto il sale, neanche in minima parte.

Ma non si tratta solo di un elemento-base della cucina. L'olio è stato anche uno dei rimedi più usati per una quantità infinita di preparati, per affrontare, empiricamente, problemi di salute o un senso più generale di malessere. È visto, infatti, come un elemento che addolcisce, ammorbidisce, cura: "presto, metti dell'olio sulla ferita, cosicché possa presto addolcirsi, dai un bacio alla ragazza, che dall'amor guarisca" recita il detto cretese, spiegando magistralmente, che così come il bacio cura le ferite d'amore, allo stesso modo, l'olio cura le ferite ed i dolori del corpo.

Che l'albero d'ulivo sia considerato un simbolo di fertilità è noto. Come anche nell'antichità, cosa che si evince da Erodoto, (libro quinto) e da Pausania (libro secondo). Gli abitanti di Epidauro crearono delle statue in legno d'ulivo, come gli venne consigliato dalla Pizia, dopo essere stati a Delfi, ed aver chiesto consiglio per sconfiggere l'aridità della loro terra.

E come tutti sappiamo, i rami di ulivo, sono stati sempre simbolo di pace e per questo motivo erano tenuti bene in vista dai messaggeri quando si reca-



**Piccole lampade ad olio realizzate in terracotta e usate nell'antichità come fonte di illuminazione**

**al centro pagina: raccolta di olive, anfora del VI sec a.c.**

vano nel campo del nemico, per trattare o proporre una tregua. Anche le supplici, quando arrivavano davanti ai templi a chiedere asilo o protezione, portavano con sé ramoscelli di ulivo. Ramoscello col quale la colomba annunciò a Noè la fine del diluvio.

Esisteva tuttavia anche un altro significato: erano un premio più prezioso dell'oro. Gli abitanti del Peloponneso hanno cinto la testa di Temistocle con corone di ulivo, dopo la vittoria alla nau-machia di Salamina. Il massimo riconoscimento possibile. Anche Teseo venne incoronato con rami di ulivo, e molti altri eroi che seppero agire per il bene della comunità.

Oggi, l'ulivo e l'olio, sono strettamente legati ai rituali religio-

si. Il prete ortodosso, bagna con dell'olio gli occhi del morto quando sta per essere seppellito, nell'ultimo istante nel quale la persona è ancora a contatto con la luce. Si tratta, probabilmente, della sopravvivenza di una usanza antichissima, di una forma di offerta per ingraziarsi la terra che dovrà accogliere la persona cara.

A causa della forza propiziatoria delle foglie di ulivo, in molte poleis dell'antica Grecia, venivano usate per coprire la salma. Per lo stesso motivo, probabilmente, anche oggi, a Cipro, si fanno seccare e bruciare delle foglie di ulivo dentro l'incensiera, al posto dell'incenso.

Il Cristianesimo ha assorbito nei suoi rituali, le tre principali fonti di nutrimento dei greci: il pane, l'olio e il vino. Il pane e il vino vengono usati per "il sacrificio senza spargimento di sangue", quando vengono trasformati in corpo e sangue di Cristo, mentre l'olio è usato per il battesimo e per la cresima. Il



**Antichi ed elaborati gioielli realizzati con i noccioli delle olive**



prete ortodosso, durante il battesimo, cosparge l'intero corpo del bambino con dell'olio, che trasmette l'"illuminazione" al battezzato. Costituisce inoltre anche l'elemento-base per la preparazione dell'olio santo, con cui il sacerdote unge colui che deve essere illuminato dalla grazia dello Spirito Santo. L'olio santo è un olio arricchito con 58 aromi e col vino - in totale 60 elementi - e viene fatto bollire in base a un rituale ben preciso, con regole non modificabili. Si fa bollire perché l'olio possa assorbire tutti gli aromi, mentre il vino, pian piano, evapora, lasciando solo il suo odore caratteristico. Ed alla fine, l'aroma dell'olio santo, è davvero unico.

Per molti secoli, infine, l'olio è stato l'unico mezzo per poter godere di una luce artificiale. Nel lumino per le anime dei morti, nella lucerna per tutto il resto. Se non bastava per entrambi, si accendeva solo il lumino. Molto è stato scritto sui bambini e i ragazzi che studiavano alla luce "della fiamma tremolante del καντήλι, del lumino".

Quest'olio che veniva leggermente riscaldato dalla fiammella del lucignolo, era usato per massaggiare le parti doloranti del corpo, o anche le membra stanche dopo il lavoro. Per piccoli traumi, dolori muscolari, sciatalgie, slogature. l'olio caldo portava sollievo, "addolciva", come diceva mia nonna, che lo usava anche per liberare dal malocchio chi era stato oggetto di invidia. Si faceva il segno della croce, lo rifaceva sulla persona "da liberare", mormorava (il Signore sa cosa, ma sicuramente "Ho Pietro, ho Paolo, ho dodici apostoli") e faceva cadere una goccia d'olio in un bicchiere d'acqua. Ripeteva il tutto per tre volte e se avevi il malocchio, l'olio scompariva, sulla superficie dell'acqua non ne rimaneva traccia, e naturalmente... dopo aver fatto il segno della croce sulla fronte del "malato" con dell'acqua, la "guarigione", era assicurata...

# è ora di... Laderà

*L'estate è il momento opportuno per gustare le numerose verdure di stagione, secondo la tradizione greca... i Laderà sono leggeri, veloci, facili da preparare, ma anche nutrienti.*

di Evi Vutsinà, cuoca e scrittrice

I "λαδερά", verdure cucinate con l'olio d'oliva, sono una parte importante della tradizione gastronomica greca, intorno alla quale, si possono però creare alcuni malintesi. Spesso vengono confuse con i piatti della quaresima pasquale e con il pesce e i crostacei - calamari, polipo, ostriche, ecc - che invece non ne fanno parte. Gli "Oliati", azzardando una traduzione letterale, sono quei piatti di verdure e ortaggi, λαχανικά και χόρτα, il cui unico ingrediente, in grasso, è l'olio d'oliva. Ed è appunto questo che rimane sul fondo della pentola, quando termina la cottura, e non la salsa, dal momento che, nei λαδερά, non ve ne è traccia. In Macedonia e in Tracia, dove non c'erano alberi di olivo, li preparavano con olio di sesamo o di semi, che danno a queste ricette un sapore forte ed immediatamente riconoscibile. Naturalmente, mi riferisco all'olio di sesamo particolarmente scuro, prodotto con il sesamo greco. Un piatto che possiamo portare ad esempio, è il φασολοταβάς di Verria. L'olio di semi, sempre di produzione casalinga, (in piccole quantità si trova ancora) era un privilegio della Tracia. In scala più ridotta, veniva usato anche l'olio di noci, specialmente tra popolazioni montane dove le noci erano reperibili in grande quantità. In Macedonia e in Tracia esistevano anche speciali mulini, che funzionavano anche come pressa per le noci, come anche per il sesamo ed i semi, da cui veniva prodotto l'olio. Le noci vengono però usate nei piatti anche pestate, dal momento che dopo, facendole bollire con i laderà, rilasciano anche l'olio che contengono. Un altro esempio principe, la fagiolata, preparata appunto con olio di noci, nei paesi vicino Volos.

### **A cosa si possono abbinare**

La concezione che ci arriva da altri paesi, pone gli "oliati" come primo, all'interno di un pasto che ha



per piatto forte la carne. In realtà, però, il mangiare λαδερά, costituisce di per sé il piatto unico e principale, accompagnato con qualcos'altro. E questo qualcos'altro, di solito, è la feta, formaggio greco di capra, con un sapore che si abbina perfettamente ai fagiolini, alle bamies (okra), ecc. La tradizione dell'Asia Minore gli mette accanto lo yogurt. Un'idea eccezionale per un intermezzo di freschezza, per spezzare i sapori intensi delle verdure e degli ortaggi.

Chi vive vicino al mare, accompagna spesso questo mangiare con piccoli pesci fritti, sardine, vope, acciughe e merluzzetti. Come anche, altrettanto spesso, con le polpettine. Durante i periodi di digiuno religioso, vengono però preferite le olive e i calamaretti fritti.

C'è però anche una serie di contorni o condimenti, che definirei molto più ricercati. Il più importante è



la salamoia, un prodotto caseario preparato con latte leggermente salato, posto in un recipiente di pelle o di legno (obbligatoriamente poroso perché possa evaporare l'acqua). Al latte iniziale ne viene aggiunto dell'altro ogni due giorni, cosicché diventi denso, leggermente acido, dal sapore pienamente vellutato. La salamoia viene versata nella pentola a fine cottura, o in un piattino, come si fa col formaggio o con lo yogurt. In Epiro, è chiamata "tsalafuti". Le signore che stanno attente alla bilancia e gli anziani che evitano i grassi, preferiscono abbinare i laderà con prodotti leggeri e naturali, come il zigrintsiou. Uno yogurt magro, che viene fatto con il caglio (τυρόγαλο), e non con il latte, che è più grasso. È digeribile, con un sapore delicato e fresco.

#### **Per assaporarli al meglio**

Non usate troppo pomodoro, perché altrimenti coprirete tutti gli altri sapori particolari.

In passato, per preparare i λαδερά, veniva usato più olio. Veniva poi "bruciato" dall'organismo nel corso dei lunghi lavori manuali, e quindi, nel complesso, si mangiava meno. Oggi, con la nostra vita sedentaria, è necessario limitare la quantità di olio. Non è vero che soffriggendo la cipolla, o anche tutti gli ingredienti, il mangiare acquista più gusto. Diventa solo più pesante.

Per assaporarli pienamente, gli "oliati", vanno mangiati tiepidi.

Iniziate a cucinarli aggiungendo sempre un po' d'acqua. Le verdure rilasceranno a loro volta la propria. Siate pronti a versarne ancora un po', qualora fosse necessario.

## I FIORI DELL'ORTO

### **Ingredienti:**

**Una manciata di fagiolini**

**Una manciata di piselli**

**Una manciata di fiori di zucca**

**2-3 zucchine**

**2 patate**

**Un mazzetto di cipolline fresche**

**Un mazzetto di aglio fresco**

**Un pomodoro fresco grande (senza semi)**

**Un poco di mentuccia, se gradita**

**Sale e pepe**

**Olio (3/4 di una tazza)**

**Pulite e lavate tutti gli ingredienti. Tagliate le patate a fette grandi, i fiori di zucca a piccoli bastoncini (togliete la parte dura dall'interno dei fiori) ed il pomodoro a fette piuttosto spesse. Mettete tutto assieme e fate cucinare e crescere man mano. Siate cauti con il sale, aggiungetene solo dopo aver assaggiato.**

## ZUCCHINE LADERÀ IN STILE BIZANTINO

### **Ingredienti:**

**Un chilo di zucca gialla (pesatela dopo averla pulita)**

**250 gr di fave fresche (solo i frutti)**

**Mezzo chilo di cipolline da stufato**

**Mezzo chilo di funghi**

**Un mazzo di prezzemolo (solo foglie)**

**2-3 foglie di alloro**

**2 tazze di infuso di tiglio**

**Un cucchiaino raso di cumino**

**Un cucchiaino raso di nardo selvatico**

**Sale e pepe**

**50 gr. di uvetta nera**

**150 grammi di prugne secche**

**Olio (3/4 di una tazza)**

**Un cucchiaino di miele**

**Un limone spremuto**

**Tagliate le zucchine a grossi dadi, pulite le cipolline e tagliate i funghi in 2 o in 4, a seconda della dimensione. Mettete gli ortaggi in una pentola poco profonda, salate leggermente, aggiungere gli aromi e versate l'infuso. Mettete a bollire a fuoco lento. Quando è quasi pronto, cospargete il tutto di uvetta e prugne. Sbattete in una ciotola l'olio, il limone e il miele e annaffiate la preparazione. Continuate a far bollire finché non sia stato raggiunto uno spiccato grado di densità**

### **Quale vino scegliere**

Come ci consiglia l'enologo Kikos Lukakis, il vino che accompagna i λαδερά deve essere molto secco, per creare un contrasto, per alleggerire la corposità della preparazione gastronomica. Una delle scelte migliori può essere l'asiatico di Santorini, non in barile. Le proposte di Lukakis sono: Thalassitis, Cantorini Sigala, Asirtiko Butari, Santorini Chatzidakis, Santorini Antoniou.



# A colloquio con Vassilis Kozombolis, Presidente dell'Unione delle Cooperative Agricole della Messenia

*Cosa significa per il Peloponneso, e più in particolare per la zona di Kalamata, la coltivazione degli ulivi e la produzione dell'olio? Quanto influenzano la vostra vita quotidiana?*

Nella regione della Messenia, in passato, c'erano molte colture tradizionali, come i fichi e l'uva passa, insieme, ovviamente, all'olio. Più di recente, gli ulivi sono diventati quasi una monocoltura. Abbiamo visto, nell'olio d'oliva, il prodotto più dinamico da proporre sul mercato, capace di offrire guadagni stabili e sicuri nel tempo. Per quanto riguarda poi i giovani, quelli che decidono di rimanere in provincia, lo fanno appunto per occuparsi degli uliveti, praticamente solo grazie all'olio, coscienti della sua importanza.

*State preparando delle nuove strategie di promozione?*

Come Unione delle Cooperative Agricole della Messenia, abbiamo ottenuto la denominazione di origine controllata "Kalamata" nel 1993, quando la Commissione Europea ha accolto la nostra richiesta. Questo sia per l'olio, che per le olive, sempre con il nome di Kalamata. Oltre a questo parametro, che ha che fare con la riconoscibilità e la qualità del nostro prodotto, in occasione dell'Anno dell'Olio, come il governo di Atene ha deciso di battezzare il 2006, prenderemo parte a varie iniziative di promozione, per un contatto diretto con i consumatori. Per quanto riguarda il controllo della qualità dell'olio d'oliva, siamo riusciti ad ottenere la creazione di un laboratorio specializzato, che farà anche attività di ricerca, come promesso dal primo ministro Karamanlis, in una sua visita recente nella nostra regione. Vogliamo anche creare un clima di apertura, per una promozione moderna e intelligente, far sapere ai consumatori che il 100% dell'olio prodotto nella Messenia, è extra vergine. Il suo grado di acidità è bassissimo. Grazie alle condizioni climatiche ma anche alle caratteristiche morfologiche

del terreno, con il nostro microclima, riusciamo ad ottenere un prodotto molto omogeneo, di ottima qualità. L'acidità non supera lo 0,3%, il colore è verde intenso, e l'aroma è quello fruttato, dell'oliva fresca.

*Cosa significa, occuparsi tutti i giorni, della coltivazione delle olive? Influenza anche il modo di vivere e di pensare?*

È la nostra cultura. Oltre alle terre, abbiamo ereditato dai nostri nonni, anche una cultura dell'olio e dell'olivo. Partendo dal modo di coltivare, dalla cura dei nostri uliveti, dal costante sforzo per far apprezzare il prodotto finale. Tutto questo influenza il carattere, ma anche il corpo. Il consumo di olio d'oliva, nella nostra zona, ha sicuramente conseguenze positive per la salute. La dieta mediterranea, è ben presente qui in Messenia...



2006, anno dell'olio d'oliva



Come descriverebbe le famose “Ελιές Καλαμών”, le olive di Kalamàta?

È un frutto che viene raccolto dall'albero quando arriva a maturazione e viene poi messo in salamoia, con olio e aceto, senza nessun intervento o lavorazione industriale teso a migliorarne la qualità. È un prodotto che si può consumare in tutti i periodi dell'anno, dal sapore piccante, e con la particolarità di poter costituire un mezzè, un piatto da assaggio unico, senza bisogno d'altro. Puoi bere l'ouzo, accompagnandolo solo con le olive. Le olive di Kalamàta sono di colore marrone scuro, che ricorda le melanzane, di grandi dimensioni, molto polpose, con una buccia molto fina.

*Pensa che il Peloponneso, ed in particolar modo la vostra zona, potrebbe abbinare la produzione dell'olio, questa vostra tradizione e cultura, all'agriturismo, con un maggiore sviluppo delle infrastrutture turistiche più in generale?*

Siamo tutti convinti che attraverso l'agriturismo, si possa anche proporre direttamente ai visitatori questo nostro prodotto principe. Direttamente, dal produttore al consumatore. In questo modo , pos-



siamo far conoscere anche molti dettagli interessanti, sulle tecniche di coltivazione. Per far comprendere ancora meglio la genuinità delle nostre olive e dell'olio, che provengono direttamente dalla madre terra, senza interventi di natura chimica o industriale.

*Italia, Spagna e Grecia, sono i più grandi produttori al mondo di olio d'oliva. Quali sono i vostri rapporti con l'Italia? Sono rapporti concorrenziali, di esportazione, di collaborazione?*

La nostra collaborazione con l'Italia è molto stretta. Recentemente abbiamo visitato la Comunità Montana di Tivoli, con la quale siamo gemellati. Abbiamo avuto colloqui con la Camera di Commercio e con la Confcooperative, che ci hanno assicurato di essere interessati ad una più stretta collaborazione per la promozione dell'olio di Kalamàta. A giugno inoltre, abbiamo partecipato ad una fiera del settore, a Roma, dedicata ai prodotti a denominazione di origine controllata. Abbiamo accolto l'invito con grande piacere, felici di portare un pezzo di Messenia, nella Città Eterna.

*Teodoro Andreadis Syngellakis*



# Il risveglio della cucina tradizionale a Creta



di **Antonis Panajotopoulos** - Presidente dell'Accademia Greca del Gusto

Creta ha arricchito il suo patrimonio con... l'alimentazione cretese, da meno di quanto non si possa pensare.

La tabella che ha reso famosa la cucina cretese, è stata pubblicata nel 1985 dal gruppo di Ancel Keys di Harvard, come risultato intermedio della ricerca condotta in 7 paesi. Si tratta della più vasta ricerca alimentare dopo la Seconda Guerra Mondiale che dimostra una sensibilissima differenza tra Creta e le altre regioni, anche quelle del Mediterraneo, come l'isola di Corfù, l'Italia e l'allora Jugoslavia, per quanto riguarda la mortalità dovuta ad attacchi cardiaci, tumori o da altre cause.

Gli analisti ne hanno dedotto un modello di alimentazione differente tra i popoli del Mediterraneo e gli abitanti di altre zone, e che i cretesi, essendo allegri, meno stressati, forse anche a causa del clima mite dell'isola, presentavano una media migliore.

Il modello che secondo gli specialisti poteva rappresentare l'alimentazione sana ed equilibrata dei popoli del Mediterraneo, venne chiamato Alimentazione Mediterranea, anche se le cucine locali, presentano tra loro molte differenze. Conteneva, in sostanza, i consigli dei medici su come alimentarsi in modo corretto, ed è stato descritto nella famosa piramide dell'Alimentazione Mediterranea.

Si deve quindi consumare quotidianamente pane, riso, pasta, legumi e patate, poi frutta, verdure, frutta secca, olio d'oliva sempre tutti i giorni e meno frequentemente prodotti caseari, come il formaggio e lo yogurt.

Alcuni giorni alla settimana si deve mangiare del pesce, la carne bianca va consumata con più attenzione, e con ancora più parsimonia le uova e i dolci. La carne rossa, soprattutto con del grasso visibile, solo poche volte al mese, se necessario. La tabella dietetica si conclude con la prescrizione dell'esercizio fisico quotidiano e un po' di vino (fino a mezza bottiglia) al giorno.

Tuttavia nel 1995, l'Alimentazione Cretese è risultata essere il miglior modello alimentare, come riportato dalla pubblicazione dello studio di Serge Renaud, che ha distinto la nozione dell'Alimentazione Cretese dall'immagine della piramide mediterranea. Renaud, membro dell'Accademia Greca del Gusto, ha iniziato a Lione

**Olive verdi di Creta, una delle tante specialità di questa regione**



uno studio sulla prevenzione secondaria con pazienti francesi che erano stati colpiti da uno o più attacchi cardiaci. Li ha divisi in due gruppi, separandoli a caso. Ha chiesto al primo di seguire l'alimentazione della Società Cardiologica Americana ed all'altro l'alimentazione cretese. L'indagine sarebbe dovuta durare quattro anni, ma è stata interrotta dopo ventisette mesi. Ai pazienti del primo gruppo è stato prescritto di seguire anch'essi l'alimentazione cretese, dal momento che la loro salute era in pericolo.

Sono state quindi studiate le differenze fra l'alimentazione dei cretesi e quella degli altri popoli mediterranei. Proviamo a presentare le più interessanti, in modo semplice e conciso :

1. Uso esclusivo d'olio di oliva in grande quantità. I cretesi consumano quasi 35 litri a testa annualmente, cioè il doppio rispetto alla media dei greci e il quadruplo rispetto agli altri paesi mediterranei che producono olio. "L'olio di oliva è un prodotto magico, perché determina automaticamente i livelli alti e bassi di colesterolo" dice il professor Dimitris Trixopoulos, membro del gruppo di Ancel Keys di Harvard. Oggi gli esperti, sono convinti che il vantaggio principale dell'alimentazione cretese è il cucinare le verdure con l'olio d'oliva. In questo modo gli antiossidanti dell'olio d'oliva e delle verdure arrivano più facilmente nel sangue.
2. Una quantità molto bassa di carne. Questo è purtroppo un vantaggio che pian piano sta sparando.
3. Una quantità di frutta quattro volte maggiore.
4. 80% in più di legumi, rispetto al resto del mediterraneo.
5. Verdura selvatica ed erbe. Dalle ricerche degli ultimi anni emergono dati sorprendenti sull'effetto delle verdure e delle erbe tanto amate dai cretesi.

L'interesse e gli articoli della stampa internazionale si moltiplicano costantemente, e le ricerche portano alla luce nuovi elementi sull'efficacia del modello alimentare cretese (degli anni '60 e '70) per la salute di coloro che hanno adottato...

Per poter arrivare a poter parlare della "nostra alimentazione" è accaduto un qualcosa di altrettanto importante che noi oggi diamo per scontato: la validissima opera di Nikos e Maria Psilaki, intitolata "La Cucina tradizionale cretese", che ha documentato tanto la provenienza locale della cucina cretese quanto la sua originalità.

L'enorme potere dell'Alimentazione Cretese è evidente anche al di fuori dell'isola e specialmente agli occhi di tutti quelli che si occupano di alimentazione o di gastronomia. Il "passaporto" cretese costituisce un lasciapassare per essere accolti nei Forum della cultura gastronomica del Mediterraneo.

Tuttavia, mentre l'alimentazione dei cretesi ha mantenuto molti degli elementi che l'hanno resa



così sana e vantaggiosa, la cucina cretese professionale ha seguito un'altra direzione.

### **Ma nessuno ce l'aveva detto....**

Nonostante possa apparire irragionevole ed incomprensibile, non è così. Il turismo inizia a svilupparsi negli anni '60 e si espande a ritmi da boom negli anni '70 e '80. Nel decennio che ci siamo lasciati alle spalle, l'immagine complessiva si era già stabilizzata.

La cucina degli alberghi si basa sui principi insegnati nelle scuole turistico - alberghiere, cioè una discutibile variazione della cucina francese, incentrata sul burro, la panna e la farina. Seguendo quello modello, era stato creato il menu da offrire negli alberghi: zuppa per primo, insalata per secondo e dessert. Una versione francese del pranzo, obbligatoria in tutti gli alberghi greci.

Mentre il turismo cresceva esponenzialmente, i ristoranti che non appartenevano agli alberghi, non seguivano delle linee - guida. A Creta, il cibo ufficiale, era diventato la carne. Il proprietario di un ristorante, comprava così della carne e la metteva



in vetrina, insieme alle verdure crude, alle bottiglie di birra, di vino ed altre bibite. I ristoranti più lussuosi hanno iniziato a collaborare con degli chef, imitando gli alberghi.

Un cambiamento radicale si ha nel 1997, quando l'Accademia Greca del Gusto ha organizzato la sua prima manifestazione "Seminari di cucina cretese tradizionale", rivolta ai cuochi professionisti. Abbiamo chiesto ai cuochi ed agli albergatori perché, pur sapendo preparare i gustosissimi piatti della cucina tradizionale, non lo facessero. Ci hanno risposto in modo disarmante: "Ma nessuno ce l'aveva mai detto"

Da allora è creata una competizione soprattutto fra i ristoranti non appartenenti agli alberghi che hanno iniziato a fare propri, molti elementi dell'alimentazione tradizionale, cioè dakos, (le friselle) legumi, piccole focacce, verdura selvatica, lumache e tante altre vivande che si sono iniziate a servire ovunque. Ed è successo il contrario di quello che avvenne in passato: gli alberghi hanno provato ad imitare i ristoranti, ad adottare la cucina tradizionale.

Però mancava qualcosa: l'olio di oliva, a causa del suo costo non indifferente, veniva usato con parsimonia nella cucina professionale e di conseguenza, tanti dei sapori offerti erano "travestiti". Si è posto riparo anche a questo, spiegando l'importanza dell'Olio extra vergine di oliva, sia dal punto di vista nutrizionale che nell'arricchimento del sapore.

### **Il programma di certificazione dei ristoranti (CONCRED)**

Il più importante intervento portato finora a termine per la rinascita della cucina tradizionale a

Creta, è partito dal 2004, con il programma europeo di certificazione dei ristoranti che seguono la cucina cretese. Si tratta del programma CONCRED, co-finanziato dalla Commissione europea, dalla Provincia di Creta, dalle Associazioni degli Albergatori, dall'OAS e dall'Accademia greca del Gusto che ne ha assunto il coordinamento. Il programma, oltre a certificare i ristoranti che prediligono la cucina cretese tradizionale, tende a sviluppare delle "aree di buona alimentazione cretese", sostenendo tutti gli albergatori che rispettano la cucina tradizionale e desiderano conseguire dei buoni risultati, grazie a servizi di alta qualità. Questo programma ha già creato una rete di 30 ristoranti (indipendenti ed all'interno degli alberghi) certificati (con dei severi criteri di giudizio) che corrispondono a principi - base di qualità.

La "Rete dei Ristoranti Certificati dell'Alimentazione Cretese" ambisce a poter diventare il nucleo, il punto di partenza, per la crescita del turismo gastronomico a Creta.

Desideriamo anche promuovere sistematicamente i siti culturali di interesse gastronomico, così come i percorsi legati ad esperienze gastronomiche, incentrate sulla cucina e sulla varietà enologica a Creta. I "Percorsi dell'Alimentazione Cretese" verranno riportati su internet e proposti ai club di gastronomi ed agli operatori turistici in tutto il mondo. I nomi dei ristoranti che hanno ricevuto la certificazione e i primi percorsi, come anche i piatti preparati da questi ristoratori per i loro clienti, sono disponibili, per chiunque ami la buona cucina, sul sito [www.concred.gr](http://www.concred.gr).

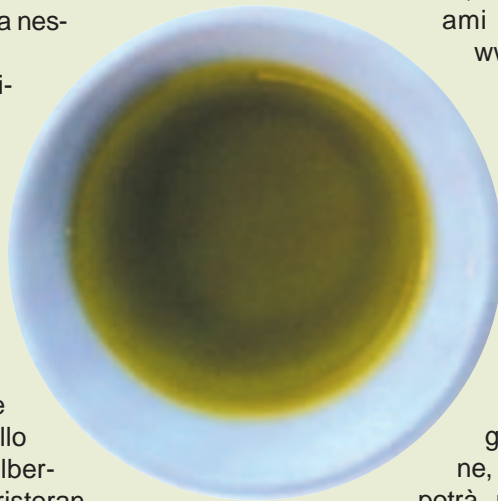
La nostra Rete progetta e sviluppa programmi di azione, nel mondo della cultura gastronomica, per porre Creta, se non più avanti, allo stesso livello delle altre regioni del Mediterraneo, caratterizzate da una forte cultura gastronomica.

In base alle prime esperienze positive dei ristoranti che hanno già ricevuto la nostra certificazione, siamo convinti che il programma potrà portare un prezioso contributo verso il cambiamento; affinché Creta riconquisti il posto che le spetta, e cioè: un ruolo da protagonista della cultura alimentare.

### **Informazioni**

Tutti coloro che desiderino maggiori informazioni sui "Percorsi dell'Alimentazione Cretese" possono rivolgersi alle Associazioni di Albergatori di ogni provincia di Creta o all'Accademia Greca del Gusto, tel. 0030 2810 301406 o l'Associazione di Albergatori di Eraklion, tel. 0030 2810 288108.

*(Traduzione di Valia Tsonou)*





## Ritrovato sull'isola di Salamina il palazzo dell'eroe omerico

*Una campagna di scavi conferma il racconto dell'Iliade.  
"poi la popolazione emigrò a Cipro nella reggia di Aiace"*

**di Dina Kyriakidou**

Su una collina verde e deserta sul Mar Egeo gli archeologi hanno scoperto i resti di quello che potrebbe essere il palazzo di Aiace, uno degli eroi più grandi della mitologia greca. Da un affioramento roccioso fra le tranquille rovine, è facile immaginare il re-guerriero dell'Iliade di Omero che salpa dall'isola verso Troia più di 3.300 anni fa, mentre il suo popolo, disposto lungo il pendio ricoperto di pini, gli dà l'addio. L'idillica collocazione sull'isola Salamina corrisponde perfettamente ai riferimenti storici, un fatto che ha portato gli archeologi a chiedersi se le pietre disseminate qui potrebbero aver formato uno dei più famosi regni della Grecia preistorica. «Dapprima avevo solo alcune indicazioni, ma non ero sicuro di avere scoperto un palazzo finché non ho trovato le due sale da cerimonia », spiega Yannis Lolos, archeologo dell'Università di Ioannina che conduce gli scavi. «Si tratta di uno dei pochi casi in cui un palazzo miceneo può essere collegato a un eroe dei poemi omerici». Intorno al mare di Salamina si trova la costa del Peloponneso nord-orientale, la penisola dei regni di Agamennone di Micene e di Nestore di Pilo. L'Iliade narra la storia epica delle città greche

che uniscono le forze per muover guerra su Troia e recuperare Elena, la regina rapita di Sparta. Aiace, figlio di Telamone, viene descritto come un uomo imponente e un grande guerriero, secondo soltanto a suo cugino Achille. Icona di forza e dignità, viene menzionato da diversi scrittori del mondo antico. Appare tra i primi corteggiatori di Elena, "il viso che lanciò in mare migliaia di navi". Infatti i greci radunarono 1.186 navi, incluse le 12 offerte da Aiace. Nell'Odissea di Omero, Ulisse incontra negli inferi l'ombra di Aiace, ancora arrabbiato per non aver ottenuto le armi di Achille morto, andate proprio a Ulisse. Una versione della sua morte lo descrive offeso al punto da impazzire e suicidarsi. Sei anni di scavi sul sito di Kanakia, la punta sudoccidentale dell'isola di Salamina, hanno rivelato un labirinto di muri in pietra che formano almeno due grandi complessi di un palazzo, mentre gli insediamenti intorno a esso si estendono fino al porto naturale. La costruzione con le due grandi sale- o megara- copre 750 metri quadri e dispone di 33 stanze su quattro piani. A differenza di Micene, Salamina non è circondata da grandi muri, ed è costruita pensando alla difesa, con



entrate strette e sorvegliate. Tra i ritrovamenti sono presenti strumenti, ceramiche e bronzi di Cipro, prove di relazioni con il Mediterraneo orientale. Ma la scoperta più sbalorditiva è una placca in bronzo, proveniente da una corazza che porta il cartiglio di un famoso faraone egizio. I professori Jacke Phillips e John Ray della Cambridge University sono riusciti a tradurlo: si tratta del nome di Ramses II che governò l'Egitto durante il 13° secolo a.C. Lolos stima possibile che gli uomini di Salamina avessero combattuto come mercenari nell'esercito di Ramses. «Il pezzo è... unico - ha detto Phillips - non conosco l'esistenza di nessun'altra corazza con una iscrizione geroglifica». Con pochi ritrovamenti storici tangibili che provino l'esistenza dei grandi re micenei, sicuramente la scoperta su Salamina accenderà ancora un altro dibattito accademico su Omero. Il poeta cieco, che si ritiene abbia vissuto nell'ottavo secolo a. C., scrisse storie orali sulla guerra avvenuta intorno al 1.200 a. C. Molti dubitano che abbia raccontato fatti veri e alcuni ritengono persino che



le scoperte corrispondono al profilo generale del leggendario Aiace, possessore di navi e impegnato nella pirateria nel Mediterraneo orientale. Le scoperte offrono nuovi indizi sulle tradizioni micenee. «Ciò prova l'esistenza di regni piccoli - ha detto l'archeologa Christina Marabea, che lavora sul sito - dobbiamo iniziare a osservare la struttura del potere regale in modo diverso, ora che sappiamo che disponeva di vari livelli». La mitologia racconta che dopo il suicidio di Aiace il fratellastro Teucro, che combatté anch'esso a Troia, venne rinnegato da suo padre ed esiliato a Cipro dove fondò una nuova città di Salamina. Lolos spiega che le rovine della Salamina di Aiace mostrano che la città era stata abbandonata intorno al 1.200 a. C., quando finì la guerra di Troia, ma non vi sono presenti segni di violenza o di saccheggio. «Il motivo per cui è stata abbandonata è un grande mistero... Aiace era l'ultimo re, forse dopo la sua morte il sistema è collassato». Sull'isola di Salamina è stata trovata la prova di un'ondata di insediamenti dalla Grecia in terraferma. È possibile che il popolo di Aiace abbia abbandonato la città e ne abbia fondata una nuova? «Prima avevamo solo la tradizione. Adesso abbiamo la prova dell'esodo. Forse», ha detto l'archeologo di Ioannina. Dal periodo classico, una nuova città collegata ad Atene è stata costruita sull'altro lato dell'isola greca di Salamina, oggi dominata da una grande base navale. La città vecchia è stata dimenticata ma non il suo re: Aiace è il nome della squadra di calcio dell'isola.

non sia nemmeno esistito. Altri dicono che alcune delle scoperte archeologiche più grandi, inclusa Troia, debbano tutto alle descrizioni di Omero. Lolos ha dichiarato che 450 anni sono un periodo troppo breve nella tradizione orale per dimenticare grandi re come Agamennone, Nestore o Aiace. «Non credo che i greci fossero impazziti e abbiano iniziato a inventare nomi. Infatti, penso che altri ricorreranno adesso all'elenco delle navi di Omero per trovare indizi su dove poter scavare. Ho già ricevuto alcune chiamate da persone che stanno cercando il palazzo di Ulisse», ha commentato Lolos aggiungendo che finora

## CURIOSITÀ

**Il profilo di Aiace è il simbolo di una delle squadre di calcio più famose e vincenti del mondo, l'Ajax Amsterdam, fondata nel 1900. È disegnato con 11 tratti di matita che simboleggiano gli 11 elementi della squadra. Anche la squadra di calcio dell'isola di Salamina porta il nome del suo leggendario sovrano. I resti del palazzo di Aiace portati alla luce dagli scavi a Salamina Tyler Mane, campione di wrestling, è stato scelto per interpretare il gigantesco Aiace nel film "Troy".**

da "il Secolo XIX" del 29 aprile 2006  
(Traduzione di Elisa Delfino)



# Samotracia, L'isola che non c'è

*Estate, tempo di Grecia. Foroellenico, ha deciso di proporvi le testimonianze, gli entusiasmi, le nostalgie e i propositi per gli anni a venire, di alcuni italiani, che per scelta, per lavoro o anche casualità, hanno avuto modo di conoscere a fondo l'intensità della terra ed il mare ellenico. Ad iniziare dai "ricordi di viaggio" di Giovanna Gabrielli, autrice di Radio-Rai, legata ormai da anni a Samotracia, da un rapporto strettissimo. Un'isola che, solitamente, si concede solo a pochi eletti, lontana dalle rotte del grande turismo, ma che a fine estate, sa anche aprirsi ai giovani di tutto il mondo, con il suo festival internazionale di techno-music.*

## di Giovanna Gabrielli

Quando Odisseas Elitis parlava di "alfabeto naturale", e cioè di quello straordinario legame che esiste in Grecia tra paesaggio e suggestioni linguistiche, tra emozioni mediterranee e riferimenti culturali, pensava certamente a Lesbo e al suo legame speciale con questo luogo amato. Anche se, nel suo immaginario, avrebbe forse potuto trovar posto un'altra isola poco lontana. Samotracia. La più spigolosa, selvaggia e appartata dell'estremo nord dell'Egeo.

Già, perché Samotracia, così lontana dagli stereotipi e quindi dal classico quadretto bianco e blu tipico dei villaggi greci, vive invece di un suo fascino primitivo, di una sua originalità arcaica che ispira sensazioni perdute e che emerge non solo nei colori e negli odori, ma anche nella greccità autentica dei suoi abitanti.

Sarà per l'azzurro cobalto della sua acqua, sarà per il meltemi che rumoreggia incessante, sarà per le mille cascate che si rovesciano nel mare dai 1700 metri della montagna, o per la presenza magnetica degli dei Kabiri che aleggiano misteriosamente nell'aria, sarà per tutto questo, ma certo Samotracia, più che un'isola, potrei dire che è un'esperienza.

Ed è in particolare la mia esperienza, visto che da sei anni la mia lunga estate calda la concepisco solo in quel luogo, scoperto quasi per caso in un viaggio nel nord della Grecia e divenuto, nel tempo, non certo la meta di una vacanza ripetitiva, ma piuttosto un appuntamento sentimentale.

Per raccontare Samotracia è necessario partire dal viaggio, che già di per sé ha il sapore della conquista. Per chi venga dall'Italia, l'isola appare lontana, inaccessibile, sia che si decida per la lunga traversata in automobile, sia che si preferisca l'aereo fino ad Alexandroupoli.

Personalmente ho sempre preferito il percorso in macchina, quello che inizia con la notte in nave, la sosta notturna a Corfù, lo sbarco all'alba a Igoumenitsa, e che si snoda tortuoso per oltre settecento chilometri tra le montagne dell'Epiro, le spianate della Tessaglia, gli scenari movimentati della Macedonia, fino agli spazi solitari della costa della Tracia e all'ultima tappa continentale, Alexandroupoli, una cittadina di frontiera, non lontana dal confine turco, dalla quale finalmente salpare per l'isola.

Ancora tre ore di traghetto e il panettone roccioso a poco a poco si materializza. A Samotracia non

*L'acqua. Ecco la vera protagonista,  
il vero segreto, secondo gli abitanti,  
dell'energia che l'isola trasmette*



c'è aeroporto e il via vai di traghetti un po' traballanti che approdano nel porticciolo di Kamariotissa è sempre accompagnato da un'aria festosa. Appena sbarcati, la sensazione è quella di essere arrivati a casa, in un luogo familiare, con una sua certa allegria "locale".

Gli alberghi, quelli veri, sono pochi e c'è invece una confusione tutta greca, con gli osti delle ouzerie del porto che ti accolgono sorridenti con le loro facce naif, la musica orientaleggiante che arriva dai cafeoneion, il banchetto fisso, anche a mezzanotte, che vende origano e miele, e la corriera che si ingolfa regolarmente perché c'è sempre qualche vecchio trattore che si mette di mezzo o qualche improvvisato corteo di galline e tacchini che attraversano la strada.

D'altra parte questa è un'isola di contadini e di pastori, dove si coltivano le patate, si pascolano gli animali e dove spadroneggiano le capre che si sono mangiate mezza montagna e che, se non stai attento, si arrampicano addirittura sulle macchine parcheggiate sotto gli alberi per mangiarsi più comodamente bacche e corbezzoli.

Ma gli scenari sono tanti e mutevoli. A pochi metri dall'ingorgo del porto, per esempio, l'isola sembra improvvisamente disabitata. La strada costeggia per chilometri spiagge con sassi bianchi e rotondi, quasi completamente solitarie, dove a ferragosto si arriva a un massimo di venti persone e dove ci si incrocia continuamente con i letti dei tumultuosi torrenti che scendono dal Fengàri, il picco più alto del monte Saos, pieno di polle sorgive che zampillano ovunque.

L'acqua. Ecco la vera protagonista, il vero segreto, secondo gli abitanti, dell'energia che l'isola trasmette. E non parlo dell'acqua, trasparente e profonda del mare, ma di quella dolce delle sorgenti. Un'acqua che diventa terapeutica nei bagni di Thermà, o che è destinata a trasformarsi in cascate che precipitano rabbiose nell'orrido di Fonias, in un inquietante habitat, ideale per gli appassionati degli sport estremi.

Del resto anche il paesaggio, a Samotracia, ha qualcosa di estremo. Ai cespugli verdi, profumati e bassi tipici della macchia mediterranea, si alternano lunghi tratti di campagna bruciata, terrazze di ulivi contorti che si distendono fino alla spiaggia e boschi ombrosi coperti da quercie

secolari, cipressi e grossi platani con i tronchi spalancati come braccia verso il cielo. Il tutto in un contrasto cromatico che rimuove stimoli sopiti e riconduce all'immagine dell'isola selvaggia, carica di un'energia speciale.

Un'energia che qualcuno, più affezionato alla leggenda, preferisce attribuire ai Kabiri, specie di dèmoni benefici, misteriosissimi e sconosciuti che, fin dai tempi pelasgici, pare avessero scelto Samotracia per i loro riti iniziatici e ai quali, nei primi secoli a.C. era stato dedicato un grande santuario, il santuario dei Grandi Dei, che si erge nello spazio di Paleòpoli. Un sito archeologico bellissimo, nascosto nella collina, tra ulivi e oleandri, in cui ci sono ancora i resti degli antichi altari e un delizioso tempio a colonne doriche destinato ai sacrifici.

Ma l'area sacra di Paleòpoli è per tutti il luogo della Nike alata, la statua acefala simbolo stesso di Samotracia, scoperta da archeologi francesi nella metà dell'Ottocento e della quale, in verità, rimane solo, nel Museo dell'isola, una copia, visto che l'originale è ormai da più di un secolo roba dei francesi e se ne sta solennemente nell'ingresso del Louvre a Parigi.

D'altra parte la passeggiata archeologica, da farsi nel tepore stemperato del tramonto, è un appuntamento romantico e assoluto anche per chi, come me, da anni, torna e ritorna a Samotracia.

In qualche modo, un omaggio affettuoso alla sacralità del luogo, anche se un po' in contrasto con i ritmi pagani della giornata vacanziera, in cui oltre all'ordinario incanto del mare, si vive una specie di movida caserecchia, fatta di buone bevute di ouzo con gli amici di sempre, di cene collettive a base di katsiki, il capretto, e retsina nei locali familiari dell'entroterra, di serate rumorose nella piazzetta del "capoluogo", nelle quali sono protagonisti le danze tradizionali e il bouzouki.

Da habituée di Samotracia, devo dire, comunque, che uno dei grandi richiami dell'isola è, oltre a quell'atmosfera particolare che fa tornare indietro di mezzo secolo, il calore della gente, il suo modo di essere autentico e, ancor di più, di essere comunità.

Così può accadere che il farmacista del luogo si trasformi naturalmente in un amico, che il medico condotto del piccolo e unico ambulatorio accorra in qualunque



*Questa è un'isola di contadini e di pastori,  
dove si coltivano le patate,  
si pascolano gli animali  
e dove spadroneggiano le capre  
che si sono mangiate mezza montagna...*

villaggio sperduto e con uno zelo non solo professionale dalle partorienti e dagli anziani, o che il pope, nella giornata di ferragosto, chiami direttamente a raccolta gli abitanti per le liturgie solenni nella chiesa ortodossa. È il segno di una solidarietà perduta e che qui sopravvive.

Certo il turismo importante, come ho detto, qui è praticamente inesistente, ma l'accoglienza è assicurata, oltre che da un paio di buoni alberghi, da una quantità di domatia, case e stanze stagionali vicino al mare o nascoste nella campagna, con gli interni un po' spartani, ma con piccoli giardinetti lussureggianti, e con i proprietari ospitali che diventano subito amici.

Per il resto l'isola, d'estate, si riempie di greci. Le famiglie borghesi di Salonicco o della costa macedone, aprono a giugno le loro case piene di fiori e di ciuffi di basilico (che in Grecia serve per cacciare le zanzare) e si ritrovano a passare la stagione insieme, secondo una consuetudine che si ripete e che dà brio alla vacanza.

Ma questo clima di semplicità arcadica non inganni, perché Samotracia non è affatto luogo per vacanzieri datati o alla ricerca di una tranquillità un po' amuffita. Al contrario è luogo per spiriti irrequieti che invocano l'essenzialità della natura e le gioie negate della frugalità.

E infatti lo spazio è per tutti.

A parte i ragazzi del luogo che si danno appuntamento da un anno all'altro, i traghetti spesso scaricano pattuglie di giovani muniti di zaino e tende, provenienti da mezza Europa e attratti dalla curiosità di far tappa in quell'isola un po' fuori rotta. Un universo multicolore e multi-etnico che generalmente si riversa a Samotracia alla fine d'agosto per il tradizionale festival di techno-music, un grande happening aggregante, che crea qualche allegro scompiglio nella paciosa routine degli abitanti.

Ed è un po' il trionfo dell'anima anticonformistica dell'isola, o meglio di una parte dell'isola, quella animata dai mille campeggi, dall'allegria sfrenata di *hippy post litteram*, da una vita notturna fatta di

eccentricità fuori moda.

Sono gli ultimi fuochi della lunga estate di Samotracia.

In chiusura, rimane un'espressione molto bella che qui si usa per salutare i forestieri che se ne vanno e che hanno portato un po' di rimedio a lunghi periodi di solitudine. "Kalò Chimòna", buon inverno. Un augurio che ha il sapore dell'estate che finisce e al quale spesso ripenso durante le frettolose e snervanti giornate metropolitane. Ma un augurio che forse vale soprattutto per loro, per gli ottocento isolani che restano, visto che qui, durante l'inverno, nevicca molto e

che il traghetto per la terraferma spesso non riesce addirittura a partire a causa di un mare che, dopo la quiete estiva, si riprende il suo ruolo di potente protagonista.



# Gli esami non finiscono mai

*Intervista a Nikolas Vaporidis, protagonista del film "Notte prima degli esami". Un greco di Roma*

**di Teodoro Andreadis Synghellakis**

**"N**ella vita ci sono sicuramente dei momenti in cui sento di non essere esclusivamente italiano. È una sensazione forte, che riguarda, per esempio il mio bisogno di sole, la mia attrazione per il mare, Dovrei viverlo di più, riuscire ad andarci più spesso...". Nikolas Vaporidis, il protagonista di "Notte prima degli esami" (David di Donatello a Fausto Brizzi come miglior regista esordiente) record di incassi della stagione cinematografica appena passata, si racconta a Foroellenico. La passione per la recitazione, le origini greche - per via paterna - l'improvviso successo con un film semplice ma "vero", che presenta i riti, le incertezze e le speranze della maturità...

*Com'è stato, crescere e fare carriera con un cognome come Vaporidis, in Italia?*

Un po' difficile, visto che Nikolas, nell'81, quando sono nato, era un nome che avevo io e altri sette o otto bambini, a Roma, che tra l'altro non ho mai incontrato..! I miei compagni delle elementari e delle medie si chiamavano tutti Marco Paolo e Andrea. Motivo per il quale non sentivo di avere quel senso di appartenenza che da piccolo ti accomuna agli altri. Ero un Nikolas che non riuscivano neanche a pronunciare, per non parlare di Vaporidis... Ti senti di avere qualcosa di diverso, ma non sai bene neanche tu cosa sia... Poi questo "altro", questo essere anche greco, diventa una soddisfazione, la tua arma vincente, senti di possedere qualcosa "in più".

*Il tuo grande amore continua ad essere il cinema?*

Per ora sì. E lo è da un bel po', anche se non sono nato con l'idea di fare film. Mi sono innamorato di

questo lavoro grazie all'atmosfera che ho vissuto sul set quando avevo vent'anni. Quindi, si tratta di una passione che riguarda gli ultimi cinque o sei anni.

*La maturità, l'argomento del film che ti ha reso noto al vasto pubblico, continua ad essere un momento-chiave per i giovani? Alcuni dicono che ormai, crea più attesa e speranza l'esame della patente... Tu come l'hai vissuta? Il film, ambientato nell'89, pensi possa ancora rispecchiare la situazione di oggi?*

Rispetto a quindici anni fa, credo che forse sia cambiato il valore che si dà all'esame, ma le emozioni che provi, sono le stesse, con la paura, l'ansia per come andrà... Anche se i ragazzi, oggi, hanno, indubbiamente, le idee un po' più chiare rispetto al passato. Ma esiste un punto fermo: prima di entrare a scuola, il giorno dell'esame scritto, la paura viene a tutti. Anche perché ogni volta che ricevo e-mail da ragazzi che devono affrontare la maturità,

ritrovo le stesse sensazioni che vivevo io: terrore puro, alla ricerca disperata di qualche aiuto, anche, al limite, di qualche imbroglio. Quello che facevamo tutti, passando più tempo a pensare come fregare i professori, piuttosto che a studiare...

*Questa tua "doppia identità", in qualche modo, ti ha anche aiutato a osare, ad andare a Londra per due anni appena finita la scuola?*

Non so se dipende da questo. Ho certamente una famiglia dalle caratteristiche un po' particolari, un po' pionieristiche, diciamo, dal momento che mia madre e mio padre, hanno vissuto anche loro all'estero per tanto tempo. A ventun anni mia madre è andata a Londra, e c'è rimasta per due anni per perfezionare l'inglese. Io non ho mai avuto un attaccamento morboso a Roma, alla città, al quartiere, come tanti miei amici. Forse proprio perché so di essere anche "altro", sono più spronato ad andare in posti nuovi, a vivere e conoscere a fondo altre città. La voglia di spostarmi in città nuove, soprattutto in Europa, è ancora molto forte...

*Anche perché tuo padre è originario di Alessandria d'Egitto. È greco, ma nasce fuori i confini nazionali della Grecia. Una specie di continuo viaggio che va sempre oltre...*

Certo, mio padre ha vissuto a Londra, a Roma, a Parigi, come anche mia madre. Non sono mai stati

fermi. Forse è una forma mentis che mi sono ritrovato, dal momento che anche da piccolo, a sette mesi, sono andato a Londra, non sono mai stato fermo, provando un vero piacere nel allargare i miei confini. Se ora non fossi inchiodato qui con il lavoro, mi troverei sicuramente già da un'altra parte...

*Alla tua età quanto è facile, gestire il successo che arriva all'improvviso? Pensi ti abbia cambiato?*

È un processo in corso, quindi non so dare una definizione esatta, perché la linea prospettica potrei tracciarla tra tre o quattro anni, non adesso. Ora come ora, vivendolo, sono troppo dentro, e non riesco ad astrarmi e giudicare. Ti cambia come ogni lavoro di successo, e non solo il cinema o lo spettacolo. Ti cambia perché ti mette di fronte a nuovi obiettivi, a nuovi desideri. Se prima cercavo un film che potesse portarmi ad avere questo piccolo riconoscimento, questo piccolo "potere", per essere nella condizione di fare altre cose, il film adesso l'ho trovato e devo cercare dell'altro. Cambiano le tue esigenze, il tuo modo di affrontare il lavoro. Nella tua vita, cambia che ti riconoscono, che tanta gente, all'improvviso, sa chi sei, mentre tu non li hai mai visti né conosciuti. Diventi l'oggetto della curiosità di tanti, ma come nasci puoi anche morire, puoi svanire nell'arco di cinque o sei mesi...

*Saresti disposto ad andare a lavorare in Grecia e per farlo ti metteresti a studiare il greco?*

Absolutamente sì. Mi interesserebbe molto andare a lavorare in Grecia, imparare il greco, e trascorrere lì anche un po' di tempo. Uno dei miei progetti è anche poter prendere un giorno una casa tutta mia in una piccola isola greca, non prima però averle scoperte ben bene tutte quante.

*Spesso, molti film che ci propongono un cambiamento interiore dei protagonisti, una voglia di libertà, di lasciarsi alle spalle la propria vita o riflettere sul futuro, sono girati nelle isole greche. Secondo te, per quale motivo?*

Innanzitutto perché gli italiani, quando vanno a fare il viaggio della Maturità, scelgono spessissimo la Grecia. E lo stesso vale anche per le vacanze estive. Perché è senza dubbio una delle mete più belle di tutto il Mediterraneo, oltre ad essere anche uno dei paesi preferiti dai ragazzi, dai diciottenni. È accessibile, è bella, ci sono isole come Mikonos o Santorini, dove incontri ragazzi di tutta Europa, ed



*Come si fa a non amare  
un'isola della Grecia?  
Le stradine, le spiagge, il mare, tutto...  
Un set, un'immagine d'insieme  
che ti lascia senza fiato.*

è quindi normale che siano diventati un polo di attrazione anche per gli italiani. Quando si vuole raccontare l'evasione dalle regole, dalla disciplina, dalla vita monotona, è un set ideale, con un panorama unico, una scenografia naturale fantastica. Come si fa a non amare un'isola della Grecia? Le stradine, le spiagge, il mare, tutto... Un set, un'immagine d'insieme che ti lascia senza fiato.

*Vivi anche tu questo contrasto tra fiction e cinema, nel senso che amando molto il cinema, non ti vuoi spendere facilmente per le fiction?*

Dipende da che tipo di lavoro scegli. Il cinema ti permette di utilizzare altri linguaggi, rispetto alla fiction, che è vincolata dal discorso televisivo, con un preciso tipo di registro, di fotografia, e non puoi mai prescindere da tutto ciò. Anche il come le storie vengono raccontate, non è certo frutto di una grande libertà di espressione. Il cinema ti permette di osare di più, puoi raccontare situazioni e personaggi più forti, con un linguaggio più vero, personale ed incisivo. Entrando nel meccanismo della televisione, ti prendi un ruolo, e più di tanto non riesci a sfuggirgli. Ed è per questo che preferisco il lavoro del cinema, come espressione di libertà all'infuori dai format e di cose già viste, storie sempre a lieto fine o comunque poco credibili.

*Quali pensi che possano essere i motivi del successo di "Notte prima degli esami"?*

Essendo ambientato nel 1989, riesce a parlare sia ai ragazzi, che vedono il film solo ed esclusivamente come una commedia, senza un senso nostalgico, ridono e basta, ma anche a chi ha fatto la maturità quindici anni fa, o anche più di recente, che lo vede con un altro tipo di partecipazione. Ovviamente rivivi tutto il periodo nel suo complesso, a partire, ad esempio, dalle musiche. E' un film che racconta gli anni '80, con al centro la maturità, ma in realtà, a tutto tondo. Con tanti piccoli dettagli che nessuno aveva mai osservato. E' il primo film, girato a distanza di tempo, su questo periodo. E poi racconta più generazioni. C'è il rapporto tra i ragazzi, il rapporto dei genitori con Giorgio Faletti - il professore -, c'è la nonna. Quindi va bene per i ragazzi, va bene per i genitori ed anche per i nonni. Per chi la maturità l'ha vissuta, la deve vivere, e anche per chi l'ha fatta trent'anni fa. Possiamo dire che riesce a coinvolgere lo spettatore, senza traumatizzarlo. Parlando al pubblico direttamente.

*In questo film l'amicizia è vissuta molto intensamente. Tu ci credi molto? Potremmo forse dire che anche questo è frutto delle tue origine greche...?*



L'amicizia è uno dei valori più importanti che cerco di conservare e di proteggere. Tenendola lontana da incomprensioni e dalle influenze esterne. Certo, non è facile con tutti. È una forma diversa d'amore, io la vivo in modo molto passionale. Io "mi innamoro" dei miei amici, quasi in una forma ossessiva. La vivo così. Certo, trovare e mantenere un riscontro ed una stima reciproca, non è facile. In questa fase della mia vita, poi, ancora di più. Comunque, i miei due o tre amici che considero fratelli, sono ancora lì. Vediamo se durano...

*Tra trenta o quarant'anni, cosa vorresti aver fatto per sentirti appagato?*

Domanda da un milione di dollari. Me lo chiedo tutti i giorni, sperando di trovare, un giorno, una qualche risposta. Il capire cosa renda felice un uomo è arrivare un po' al senso della vita. Io non so tra quarant'anni - o forse neanche adesso - cosa mi possa rendere davvero felice. Ci sono tante piccole cose, ma alcuni sono surrogati, altre sono forme di apparente felicità. Forse una famiglia, ma sono discorsi abbastanza generici. Spero di riuscire a capirlo e di aver preso la direzione giusta. Il mio lavoro mi rende orgoglioso, mi soddisfa, mi rende parte attiva nella vita di tutti. Alla fine, noi regaliamo sogni, intrattenimento e piccole emozioni. E anche se fare l'entertainment non è come essere un fisico nucleare, che risolve i problemi del modo, o un medico chirurgo, riesce comunque a dare delle soddisfazioni. Se poi mi renderà felice, ve lo dirò fra quarant'anni...

# Irene Papas interpreta Medea in “Grecia, mia cara Grecia” al Teatro La Pergola di Firenze

Venerdì 21 aprile, al Teatro La Pergola di Firenze, è andata in scena la prima dello spettacolo “Grecia, mia cara Grecia”, il lavoro che Maurizio Scaparro e Giancarlo Cauteruccio hanno realizzato ispirandosi a “La lunga notte di Medea”, la celebre opera dello scrittore calabrese Corrado Alvaro che fu rappresentata per la prima volta nel '49. È stato questo il primo spettacolo della rassegna “Voci d'Europa”, che per il secondo anno consecutivo è stata proposta dallo storico teatro fiorentino dopo il rilevante successo ottenuto nel 2005.

Il Teatro La Pergola ha dedicato l'edizione 2006 alle voci femminili, quelle del mito e della passionalità, espressione dei valori e dei sentimenti propri dei popoli del Mediterraneo. Per queste ragioni, per aprire la rassegna è stata scelta proprio la presenza femminile più emblematica della cultura mediterranea: Irene Papas, la grande attrice simbolo della Grecia contemporanea.

Una personalità di notevole fascino, una primadonna che non dimostra intenzione alcuna di lasciare il palcoscenico. Una figura di elevato spessore artistico e umano, motivo di vanto e di orgoglio per tutta la Nazione Ellenica nonostante le affermazioni di segno contrario della stessa Papas, che afferma di essere stanca tali etichette. “Sono solo Irene che viene da un piccolo vil-



laggio vicino a Corinto”, ha dichiarato la nota attrice in un'intervista al Giornale della Toscana. La Papas aveva già interpretato nel 1977 la parte di Medea (versione di Corrado Alvaro), al Teatro Olimpico di Vicenza, sempre per la regia di Maurizio Scaparro. L'opera andata in scena a Firenze si componeva di alcuni brani estratti da quella versione integrale, proposti in forma di lettura con l'accompagnamento di musica suonata dal vivo.

Il lavoro realizzato da Scaparro e Cauteruccio, come già lo era la versione teatrale di Alvaro, ci rivela una Medea diversa da quella originaria descritta nella famosa opera di Euripide, risalente al 431 avanti Cristo. Non più la crudele e spie-

Il teatro La Pergola di Firenze



*Una personalità di notevole fascino, una primadonna che non dimostra intenzione alcuna di lasciare il palcoscenico*

tata maga che in virtù dei suoi poteri occulti fu capace di aiutare nelle sue imprese eroiche l'amato Giasone, il leggendario condottiero degli Argoanuti. La Medea di Alvaro è una donna disperata, che piange perché il suo Giasone l'ha ripudiata per sposare Glauce, la figlia di Creonte, sovrano di Corinto. Medea si trova ad essere esclusa e discriminata perché straniera, respinta dalla comunità che la ospita, colpevole solo di essere diversa agli occhi intolleranti e pieni di pregiudizi dei Corinzi. Medea, che uccide i suoi figli per vendetta contro Giasone, è una persona fragile e sola. Un personaggio di estrema attualità, simbolo dei tanti pregiudizi che sopravvivono ancora oggi in molti paesi del mondo.

Irene Papas ha regalato al numeroso (e appassionato) pubblico del Teatro La Pergola una performance all'altezza della sua fama, recitando in italiano e cantando in greco. Una Papas perfettamente idonea a rappresentare questa Medea, emarginata e discriminata per la sua diversità proprio in quella Corinto che ha dato i natali alla grande Irene. La Papas è apparsa piena di vigore, padrona assoluta del palcoscenico. Pur se la durata dello spettacolo è stata breve (inferiore a un'ora), è comunque rimarchevole il fatto che Irene non abbia lasciato la scena neppure per un attimo. Senza trascurare l'ottima interpretazione fornita dai bravissimi Giancarlo e Fulvio Cauteruccio, nei ruoli rispettivamente di Creonte e Giasone, è innegabile che lo spettacolo si sia retto quasi

interamente su Irene. Il tempo non pare avere scalfito le doti innate di questa straordinaria interprete del palcoscenico, che riesce sempre a trovare stimoli nuovi per ricercare e sperimentare, nonostante abbia ben poco da chiedere ancora a una carriera così lunga e prestigiosa.

La Papas ha raccolto un successo unanime anche a Firenze, una città che ha mostrato una volta ancora di amare in maniera profonda tutto quanto appartiene alla cultura greca.

*Rudy Caparrini*

