

SAPORI BALCANICI E MEDIORIENTALI PER LA FINE DEL RAMADAN ALL'AQUILA

15 Giugno 2018

di Fabio Iuliano



L'AQUILA – “Fiter Bajram”, la fatica è ormai alle spalle. L'alba di questa mattina ha richiamato musulmani nelle piazze e nelle moschee di tutto il mondo per festeggiare la fine del Ramadan. Id al Fitr. La certezza che sarebbe stata nella mattinata di venerdì si è avuta solo nelle ultime ore del giorno precedente, dopo l'avvistamento della nuova luna in Arabia Saudita. Una giornata importante per ogni singola comunità locale.

✖ In Abruzzo vive l'1,7% dei musulmani presenti in Italia, un migliaio solo all'Aquila dove

esistono due luoghi di culto, uno a servizio della comunità marocchina ed egiziana nella parte a ovest della città e l'altro, più attivo e strutturato, gestito dalla comunità macedone-albanese a Bazzano.

Centinaia di persone si sono ritrovate nella sala adibita al culto e ricavata da un capannone del nucleo industriale.

Alle 6,15 in punto la preghiera nella struttura coordinata dal Centro culturale islamico Xhamia Drita. Presidente di questo sodalizio, **Aljii Mirsadin**, 47enne di origine macedone, componente del tavolo interreligioso della prefettura.

Giorni fa, insieme all'Imam **Andulai Djemaledin**, ha presentato agli enti locali la richiesta di contributi per la realizzazione di un luogo di culto. Alla preghiera finale anche l'ex consigliere straniero aggiunto al Comune dell'Aquila, **Nezir Dakaj**.

✖ Saperi balcanici nella speciale colazione con dolci tipici per celebrare il Bajram.

Una data importante in cui ci si scambiano gli auguri e ci si ritrova fra parenti e amici.

Sulla tavola non è mancato il Bakllav, il dolce mediorientale per eccellenza, di probabile origine turca o greca (è conosciuto con tanti nomi a partire da "Baklava") ma poi ripreso in Kosovo, Albania e Macedonia.

Parliamo di un dolce complesso e stratificato, di sottili sfoglie di pasta filo, proprio come foglie o fogli di carta, imburrate e appoggiate in una teglia: noci tritate più o meno finemente, assieme a pistacchi, vengono sparse sui vari strati, che vengono poi arrotolati e cotti al forno, prima di essere imbevuti con una soluzione di zucchero e succo di limone o miele e spezie con acqua di rose.

✖ Nella tradizione greca e albanese il Baklava viene tagliato in triangoli, quadrati o rettangoli e servito ma non in abbondanza in quanto è veramente ricco di calorie.

Tanti nomi per altrettante varianti, ma una cosa in comune: una dolcezza inconfondibile (e talvolta eccessiva) per i palati nostrani.

Oltre mille anni di storia: il dolce ottomano la cui ricetta è stata tramandata nei secoli probabilmente discendeva da un simile piatto bizantino (greco dunque) a base di miele e noci, che però era ancora privo di pasta.

✖ Se però vogliamo mescolare le carte ancora un po', c'è chi riscontra una sorta di antica

Baklava nella ricetta cinese del Güllach risalente al 1330: un dolce a base di strati di pasta filo sovrapposti e bagnati uno ad uno in latte riscaldato con lo zucchero che esiste ancora nella cucina turca.

Sulle tavolate della colazione anche le Sheqerpare: palline dolci di pasta cotte al forno nel burro, molto diffuse in Kosovo e in Albania.

E poi il Trilece: la provenienza di questo piatto è difficile da individuare.

Si suppone sia originario dell'America latina e il suo nome (tres-leches), sia dovuto alla presenza di tre tipi di latte nella sua preparazione.

Si è visto anche lo Shendetlie, il dolce albanese al miele.

Non solo le lingue e i credo religiosi, ma anche le tradizioni culinarie sono a testimoniare lo scambio continuo tra civiltà e civiltà.