

Oltre la stube c'è l'Oda, come Islami Marlingen ha portato il cuore dell'ospitalità albanese nel centro di Bolzano

8 Maggio 2026

di **Patrizia Ferlini**

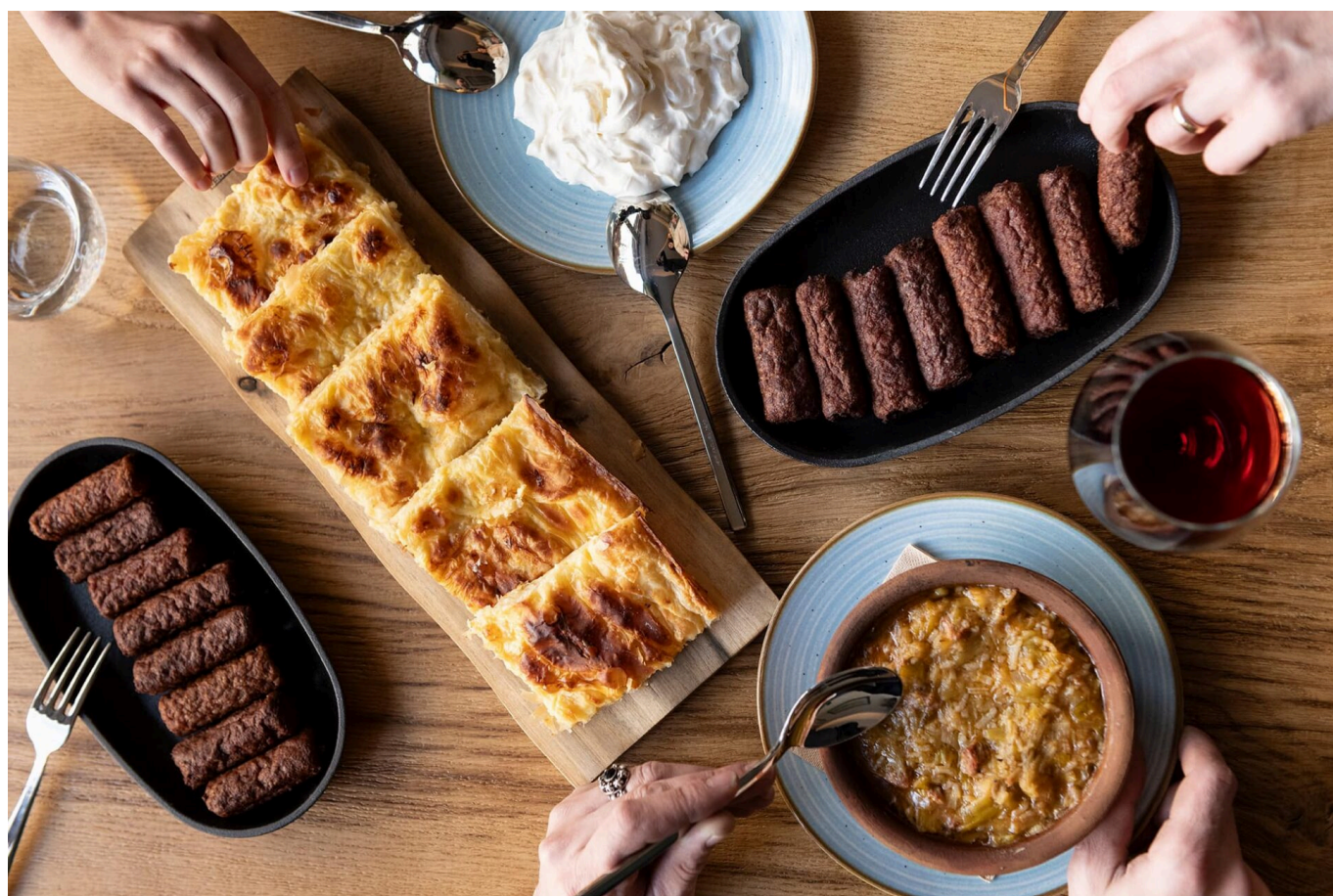


BOLZANO - La cucina albanese è un mosaico di sapori che coniuga l'eredità illirica alle influenze ottomane, greche e mediterranee. È una gastronomia che celebra la terra e il pascolo con carni tenere cotte lentamente, latticini freschi come lo yogurt e l'immancabile byrek, la regina delle torte salate in pasta fillo.

Ma oltre al cibo, la tavola albanese è sinonimo di ospitalità. L'ospite è un dono, e il pasto è il

rito attraverso cui si onora la sua presenza.

A Bolzano è nato un luogo che è rapidamente diventato un ponte culturale tra le montagne dell'Alto Adige e le colline dell'Albania. Oda Bar Bistrò ha aperto le sue porte con una missione chiara, quella di portare l'autenticità della cucina delle Aquile in una città già abituata al confronto tra sapori diversi, ma che ancora non conosceva nel profondo la ricchezza del ricettario albanese.



“Il nome Oda richiama la stanza dell’ospitalità albanese e del focolare, come la stube dei Alto Atesini”, racconta Islami Marlingen, titolare dell’attività.

“Oda è un progetto che avevo in mente già durante l’università. Per mantenermi agli studi ho lavorato a lungo come cameriere e spesso fantasticavo di creare un luogo dove unire storia, cultura e cucina albanese. Per realizzare il tutto è servito circa un anno di lavori, ma avendolo già dentro è venuto tutto in modo naturale”.

Da Oda tutto parla albanese: i muri, l’arredamento, la musica. “Abbiamo anche una piccola

biblioteca, che stiamo continuando ad arricchire”.

Islami ha lasciato una carriera consolidata da rappresentante per aprire il bistrò durante un periodo difficile come la pandemia. “Ho capito che non volevo più lavorare in un contesto in cui mi relazionavo soprattutto con un computer. Sentivo il bisogno di stare in mezzo alle persone. È stato un cambiamento radicale, che ha stravolto la mia vita”.

Molti clienti lodano il fatto che da Oda si aspetti, perché tutto è cucinato al momento. “I nostri clienti vengono con curiosità, fanno domande, vogliono conoscere. Spesso arrivano grazie al passaparola, che a Bolzano funziona molto”.

“La lentezza, il tempo dedicato al gusto, fanno parte dell’esperienza. Infatti, da noi succede di rado avere un giro dei tavoli cioè i turni dei tavoli da noi i clienti passano anche quattro ore al tavolo che spesso dicono di non trovarsi a Bolzano, sembra che facciano un viaggio senza pagare il biglietto”.



“In un mondo che corre l’unico lusso che abbiamo e concedere del tempo a noi e passarlo con le persone care e amate che alla fine della giostra è l’unica cosa che ci riportiamo dietro”.

Ogni mattina Islami fa la spesa, ed è proprio quel profumo che lo riporta subito in Albania. Pomodori, cetrioli, peperoni e altri ortaggi di stagione, le spezie mediterranee e l’equilibrio nelle preparazioni.

Il vostro byrek di Oda è un’istituzione. “Il segreto, come per tutti i piatti di Oda, è la materia prima e il modo di trattare quella materia. La qualità degli ingredienti e la passione che mettiamo in cucina rendono speciale anche il nostro byrek”.

Nel pubblico locale Islami ha trovato molta curiosità. “Le persone sono aperte a scoprire nuovi sapori e spesso si lasciano sorprendere. Partono con timore coloro che non la conoscono la cucina albanese, per poi ricredersi e portare altra gente e consigliandole ciò che

hanno provato”.



“I piatti più apprezzati sono Tavë Dheu – uno spezzatino con carne di vitello e ricotta tipica dell’Albania centrale – la melanzana ripiena, il formaggio feta al forno, i diversi stufati, i byrek

www.virtuquotidiane.it Oltre la stube c’è l’Oda, come Islami Marlingen ha portato il cuore dell’ospitalità albanese nel centro di Bolzano

con le diverse farciture. Ho in mente tantissime idee. Sto studiando e ho già sperimentato anche alcune ricette arbëreshë. Le proporrò poco alla volta”.

Il locale ospita opere di **Gerard Plaku** – artista e designer albanese che ha trasformato gli spazi di Oda in una vera e propria opera d’arte esperienziale – e spesso eventi letterari. “Alcuni miei connazionali si sono commossi entrando: qui ritrovano anche la nostalgia di casa, della propria patria. Non è solo un luogo dove si mangia, ma dove ci si riconosce. Perché la Cucina è arte, cultura e storia”.

Ci sono ingredienti locali che Islami ha adottato e che ha inserito in qualche ricetta tradizionale albanese, creando una sorta di fusione. “Per ora ho sperimentato con l’Hugo, l’aperitivo altoatesino. Al posto del succo di sambuco utilizzo lo sciroppo di rose che prepariamo noi con rose biologiche. È nato così l’aperitivo Oda Rose”.



Il menu è un viaggio geografico. Si va dall'Harapash – una sorta di polenta di mais con frattaglie d'agnello – piatto identitario che unisce il Nord e il Sud dell'Albania, fino alle ricette a base di prodotti stagionali come porri e zucche. Non mancano le carni alla griglia e i piatti iconici come il Tavë Kosi, l'agnello al forno con yogurt, che rappresenta la quintessenza del comfort food balcanico.

In un mercato dominato da format standardizzati, l'Oda si distingue per la sua resistenza alla banalizzazione. Marlingen sottolinea come, nonostante la numerosa comunità albanese di successo in Alto Adige, mancasse un luogo dedicato esclusivamente ai piatti tipici cucinati come a casa.

Entrare all'Oda significa varcare un valico invisibile. Tra un bicchiere di Raki e un trancio di Byrek croccante, Bolzano scopre che il calore del Mediterraneo e dei Balcani può scaldare

anche ai piedi delle Dolomiti.