Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Lisa Bellocchi

Tarantella Rumena

Un’orchestrina composta da tre ragazzini suona con impegno sotto un albero del giardino. Poco distante, altri sei – quattro ragazze e due maschietti- in costume tradizionale, danzano una tarantella, con eleganti coreografie.
Accade a Greci, cittadina romena della provincia di Tulcea, distretto del Delta del Danubio, nella regione della Dobrugia.
C’è una grande storia di emigrazioni dietro quella tarantella ballata con passione nel mese di giugno 2017 a quasi 2000 chilometri dall’Italia.
L’area di Greci, ai piedi dei Monti Macin, è un’interessante riserva naturale, che protegge ambiente ed avifauna della più antica catena montuosa d’Europa. Oggi, il punto più alto della catena è il monte ÈšuÈ›uiatu, alto appena 467 metri, progressivamente “tosato” dall’erosione che dal Paleozoico in poi ha modificato picchi alti oltre tremila metri, ricchi di granito.
Nella seconda metà dell’Ottocento, in quest’area danubiana arrivò un cospicuo gruppo di scalpellini e scultori di pietra dal Friuli. La zona offriva loro la possibilità di procurarsi buone pietre, che poi riportavano in Italia per lavorarle.
I cavatori italiani trasferirono anche le famiglie; l’insediamento divenne stabile. La popolazione locale, che non capiva bene da dove arrivasse questa gente, li ritenne greci anziché Italiani e questo diede al villaggio il nome che ancora adesso lo definisce.
Aurelia è la maestra dei giovani danzatori di tarantella. Presenta i suoi allievi in una delle tante, interessanti tappe del press tour organizzato da APAR, l’Associazione Romena della stampa Agricola, in collaborazione con ENAJ, la Rete Europea dei giornalisti agricoli. Viene automatico pensare che tra gli antenati di Aurelia ci siano gli scalpellini friulani, ma lei smentisce. “Dragoste”, spiega: “amore”. E’ per amore dell’Italia che lei insegna ai più giovani, in questo lembo di terra che ha fatto dell’accoglienza, nei secoli, un punto di forza.
Per scelta o per necessità
Nella storia di questo territorio ci sono originariamente i Traci, i Celti, i Triballi; poi i greci vi dedussero colonie (come la non lontana Tomis, oggi Costanza, sulla riva del Mar Nero). I Romani presidiarono il vicino centro fortificato di Arrubium, lungo la grande via commerciale danubiana che attraversava la storica provincia della Moesia. Qui arrivarono Daci, Alani, Geti. Nel 1791, poco distante si combatté la battaglia finale della guerra russo-turca, con la vittoria delle truppe zariste. Qui arrivarono dalla Russia i Lipovani, i cosiddetti “vecchi credenti” che rifiutavano le riforme della religione ortodossa.
Viorel Rosca, responsabile del Centro d’Informazione del Parco delle Montagne Macin, spiega con orgoglio che in questa zona convivono ben 19 gruppi etnici, di cui l’italiano è ancora il più numeroso. Per questo, nella grande bacheca che raccoglie i costumi tradizionali delle diverse provenienze, gli abiti italiani sono al primo posto. Ed è italiano anche il nome dell’azienda forse più famosa – sicuramente più dolce!- del territorio. La “Angelo”, creata e gestita da Paula Vals, da 25 anni produce dolci tipici, confetture e salse (come la Zakuska), che esporta in tutta la Romania. Impegnata nel marketing del territorio, la Vals ha recentemente affiancato a quello originario il marchio “Moesis”, per richiamare l’antica denominazione della Provincia romana. Nella moderna struttura produttiva, che pure vanta modernissime tecnologie, le ricette tradizionali vengono eseguite interamente a mano. La più famosa è quella del cozonac, una specie di “panettone” farcito con uvetta, noci tritate e scorzette di arancia e limone, messo nello stampo in forma di grande treccia. Per questo goloso ed antico dolce Paula Vals vuole ottenere la certificazione europea di tipicità.
“Lavori in corso” anche per ottenere le denominazioni d’origine per i vini della zona, primi fra tutti quelli ricavati dall’autoctona Feteasca, un’uva che si declina con successo in “neagra” (nera) e “regala” (bianca) ed i cui vini si meritano anche premi internazionali. Ad esempio, la Alcovin di Macin (che si pregia di essere fornitrice della Real Casa di Romania) presenta un palmares di medaglie conquistate in diversi concorsi internazionali, da Vienna ad Hong Kong, dalla Languedoc a Londra.
Abbinato ai gusti più tipici della gastronomia locale, come ad esempio il pesce alosa affumicato, tipico del Danubio, il buon vino rumeno è un ottimo richiamo turistico