

Dioniso: Paniere di enogastronomia e dintorni

A te che sei tutto

E di tutto l'estremo contrario

Non è facile

Levare il canto

Per i molti tuoi doni

E gli insondabili abissi

Tra cui ti nascondi

Dioniso, il dio dell'ebbrezza e della rinascita

Dioniso è una delle più affascinanti e contraddittorie divinità della mitologia greca. Egli rappresenta la prorompente energia della natura dal momento del suo risveglio, quella forza vitale e istintiva che accompagna i frutti alla maturazione, e in quanto tale è visto come una divinità benefica, da cui dipendono i doni della natura stessa. Tuttavia, forse perché questa energia tende a scomparire con l'inverno, gli antichi gli attribuirono anche una serie di simbologie connesse ad un'idea di sofferenza, persecuzione e follia. Conosciuto soprattutto per aver introdotto il vino, bevanda "dionisiaca" per eccellenza, il suo mito offre un ben più ampio simbolismo e molti sono i doni di questo Dio di sesso maschile ma dall'indole profondamente femminile, amato e odiato, più di una volta ucciso e poi rinato, simbolo della "diversità", della follia, del piacere senza limiti e di tutto ciò che viene rinnegato soprattutto perché fa paura. Bacco ne è il corrispettivo nell'antica Roma, Fuflunus per gli etruschi, Maimone per i sardi mentre Liber Pater è la divinità italica che gli corrisponde. Zeus ne è sicuramente il padre, sulla madre c'è chi lo vuole figlio di Demetra chi di Dione, chi di Persefone chi di Lete. La versione più conosciuta è comunque quella che lo vede figlio di Semele, donna mortale figlia di Cadmo, re di Tebe. Semele aveva suscitato l'amore di Zeus che la fecondò sotto le spoglie di un mortale. La gelosa Era lo scoprì e decise vendicarsi contro Semele e il suo bambino non ancora nato. Le apparve quindi sotto le spoglie della sua vecchia nutrice, e convinse l'incauta fanciulla ad assicurarsi della natura divina del suo amante, insistendo perché le si presentasse nello splendore della sua vera natura. Il fuoco di folgore uccise Semele, ma rese immortale il piccolo non ancora nato. Nel momento stesso in cui Semele moriva, Zeus estrasse dal suo grembo Dioniso e se lo cucì nella coscia, che gli fece da incubatrice finché il piccolo non fu pronto per nascere. Ermes fu la levatrice di questo insolito parto. Dioniso fu portato presso la sorella e il cognato di Semele che lo allevarono come fosse una bambina, ma anche questo camuffamento non lo sottrasse alla vendetta di Era, la quale fece impazzire i suoi genitori adottivi che cercarono di ucciderlo. Ancora una volta Dioniso fu salvato dalla morte da Zeus, che lo trasformò in un capretto e lo portò sul monte Nisa, un mitico luogo divino abitato dalle Ninfe, che lo allevarono in una grotta. Qui il suo tutore Sileno, un mortale, lo mise a parte dei suoi segreti della natura e gli insegnò a fare il vino. Sileno viene di solito raffigurato come un vecchio attempato, affidabile e a volte un po' brillo, metà uomo e metà cavallo. Da grande, punito dalla gelosa e vendicativa Era con la pazzia, vagò con il tutore Sileno e un gruppo di satiri e baccanti fino in Egitto, dove si batté con i Titani, restituendo ad Ammone lo scettro che questi gli avevano rubato; in seguito si diresse in oriente, verso l'India, sconfiggendo numerosi avversari lungo il suo cammino (tra cui il re di Damasco, che scorticò vivo) e fondando numerose città.

Al suo ritorno gli si opposero le Amazzoni, che egli aveva già precedentemente respinto fino ad Efeso, ma vennero sbaragliate dal Dio e dal suo seguito. Fu allora che decise di tornare in Grecia in tutta la sua gloria divina, come figlio di Zeus. Quando fece ritorno dall'India, Cibele o Rea lo purificò degli assassini commessi in stato di ebbrezza e gli insegnò i misteri e i riti di iniziazione, per cui divenne il sacerdote della grande Dea e

Dio lui stesso. In seguito sbarcò in Tracia, ma lui e il suo seguito vennero respinti dal re Licurgo, che Rea fece impazzire per la sconfitta inferta al dio. Sottomessa la Tracia, passò in Beozia e poi alle isole dell'Egeo, dove noleggiò una nave da alcuni marinai diretti a Nasso; questi ultimi si rivelarono poi essere pirati che intendevano vendere il dio come schiavo in Asia, ma questi si salvò tramutando in vite l'albero maestro della nave e sé stesso in leone, popolando nel contempo la nave di fantasmi e di animali feroci che si muovevano al suono di flauti; i marinai, sconvolti, si gettarono in mare e divennero delfini. Giunse all'isola di Nasso, dove incontrò Arianna abbandonata da Teseo e la sposò, dopodiché riprese di nuovo il mare per la Grecia. Sbarcato ad Argo, Perseo gli eresse un tempio perché placasse le donne di quella città, fatte impazzire dal dio come punizione per l'eccidio dei suoi seguaci, permettendo a Dioniso di entrare nell'Olimpo. Nella mitologia e nel culto di Dioniso vita e morte si intrecciano. La tomba del Dio si trovava nel santuario di Apollo a Delfi, dove veniva adorato ogni anno come il fanciullo risvegliato. Era un dio adulto che moriva, un dio che trascorreva un certo tempo nell'oltretomba, un dio neonato.

Dioniso è un Dio, come già detto, di sesso maschile ma di indole femminile, istintivo e passionale, assolutamente irrazionale e pulsionale. Anche per Lui, come per il padre Zeus, le donne giocano un ruolo fondamentale, tant'è che le sue seguaci, chiamate Baccanti o Menadi sono prevalentemente donne le quali entravano in comunione con il dio, una comunione che avveniva nei luoghi montuosi più selvaggi. Esse accedevano alla dimensione delle emozioni e dell'irrazionalità danzando, sospinte dalla forza irresistibile di una musica estremamente coinvolgente, possedute dal Dio. Stati alterni di orgia e di silenzio mortale erano l'elemento caratteristico del culto di Dioniso. La celebrazione di Dioniso era detta 'orgia' del Dio. Con il vino o altre sostanze inebrianti e con danze ritmiche accompagnate dalla musica frenetica di zampogne, tamburi e cembali, i celebranti entravano in uno stato estatico e si sentivano 'tutt'uno' con il Dio. L'orgia arrivava al culmine nel momento in cui si faceva a pezzi e mangiava la carne cruda di un animale sacrificale, ritenuto un'incarnazione del Dio. Si trattava di un atto di comunione grazie al quale Dioniso entrava nel celebrante.

A Dioniso era sacro il capro. La danza del capro come omaggio a Dioniso e offerta votiva allo stesso tempo diede origine a teatro, la stessa parola tragedia deriva da tràgos "caprone" e oïdè "canto". Si pensa infatti che la tragedia sia così chiamata o perché il vincitore della gara otteneva un capro come ricompensa (canto per il capro), oppure perché i coreuti indossavano delle maschere con sembianze caprine (canto dei capri).

La Cardoleda, un ballo popolare calabrese

La ballata «Cardoleda», variante della più nota «viddhaneddha» reggina, secondo una consolidata tradizione orale, testimonierebbe derivazioni dall'antica cultura della Magna Grecia abbastanza presente nell'area greca dell'entroterra aspromontano. Pertanto, «a Cardoleda» potrebbe avere origini da ricercare nelle lontane radici della danza dionisiaca greca. Il ballo a Cardeto si svolgeva soprattutto all'interno delle abitazioni. I motivi di tale scelta erano i più vari; in generale, si trattava di fidanzamenti, di matrimoni, di battesimi e di altre ricorrenze festive annuali o familiari. In queste occasioni, la porta di casa veniva lasciata aperta; ciò costituiva segno che tutti potevano partecipare. Quando questo non era consentito avveniva che «u sonu» era privato. Ciò avveniva con la porta chiusa, prima che iniziassero le danze; nessuno, nemmeno i parenti, poteva accedere alla sala dove si ballava. Si dava inizio alle danze non prima che i musicisti avessero fatto una buona scorta di vino.

E la Tarantella?

E' innegabile che le coste della Magna Grecia divennero ben presto il cuore pulsante dei riti dionisiaci. Infatti i pitagorici ritenevano questi luoghi "una patria elettiva", dove poter condurre lo studio dell'armonia e vivere

la “catarsi” (liberazione dell’anima) attraverso il canto, la danza e lo studio della musica. La taranta, o tarantella, non è altro che la danza invasata delle menadi in preda all’ebbrezza del dio.

Ma parliamo del nettare di Dioniso...

Le leggende identificano nel Vicino Oriente l’area in cui iniziò il processo di coltivazione e domesticazione della vite e di produzione di vino. Gli scavi archeologici sui monti Zagros (tra gli attuali Iran e Iraq), che hanno rivelato i più antichi strumenti legati alla produzione del vino, lo confermerebbero. Da questa zona, tra il 3500 e il 3000 a. C., il vino si diffuse nelle regioni adiacenti – Egitto e Bassa Mesopotamia – e prima del 2200 a. C. giunse a Creta e quindi in Grecia. Nell’ambito della civiltà micenea, fiorita in Grecia tra XIV e XII sec. a. C., il vino era considerato un bene prezioso. Più ampio il suo utilizzo nell’epica omerica dove oltre che nelle cerimonie religiose, compare nei riti funerari, nei giuramenti e in occasione di banchetti. Dopo il crollo della civiltà micenea, il consumo di vino greco, superiore per qualità, si diffuse in tutto il bacino del Mediterraneo unitamente al culto di Dioniso, ben presto integrato nelle varie religioni locali (in Etruria era identificato con la divinità agreste Fufluns e i Romani lo chiamarono Bacco), protagonista in tutte le feste che celebravano il rinnovamento della natura e la fecondità della terra. Nella pittura vascolare greca ebbero grande diffusione le scene di simposio (banchetti) e le raffigurazioni di Dioniso seguito da un numeroso corteggio di menadi, satiri e sileni, spesso colti nell’atto di vendemmiare.

Dioniso o bacco, la Calabria è terra di vini eccelsi

Per molti anni in Calabria il vino è stato considerato alimento della classe popolare, dei ceti meno abbienti. Faceva parte della dieta dei contadini e della gente di campagna che da sé e per sé lo produceva secondo le antiche tradizioni ‘casalinghe’. Oggi il mondo del vino calabrese sta subendo importanti trasformazioni sia in campo produttivo sia qualitativo, ecco perché parlare di vino calabrese è quasi come parlare di una nuova scoperta. La storia del vino e della vite in Calabria affonda le sue radici in un antico passato, quello della Magna Grecia, quando i coloni greci dalla madre patria si trasferirono lungo le coste della penisola e portarono con sé la vite, dono di Dioniso, e i suoi nobili frutti: il gaglioppo, uno dei vitigni più rappresentativi della viticoltura calabrese, risale al VIII secolo a. C. e fu importato dai Greci lungo le coste ioniche. Eppure né le antiche origini, né il florido mercato vitivinicolo, cui gli antichi Greci diedero straordinario impulso, furono sufficienti a mantenere vivo l’interesse per il vino e per la sua produzione, e col tempo molti vitigni autoctoni andarono perduti. Per fortuna la viticoltura calabrese, seppure in ritardo rispetto alle altre regioni, sta tentando di recuperare il terreno perduto, rivalutando le uve del territorio e adeguando in termini tecnologici tutto il processo produttivo. Questo grazie soprattutto alla riscoperta delle potenzialità di un territorio estremamente vario per geomorfologia e microclima: tra le vette innevate del Massiccio del Pollino, nel parco nazionale più grande d’Italia, l’altopiano della Sila, i rilievi dell’Aspromonte e le lunghe coste ioniche e tirreniche che cingono la regione quasi per intero il clima passa da continentale a tipicamente mediterraneo, da importanti escursioni termiche nelle vigne poste a 700 m. sul livello del mare nella Denominazione Terre di Cosenza all’aria secca e asciutta della zona ionica in cui si coltivano vitigni come il mantonico e il greco bianco di Bianco che danno origine a vini rari, preziosi e di difficile reperibilità. A parte queste rare perle bianche, nel complesso il panorama ampelografico è caratterizzato da una netta prevalenza delle uve a bacca nera che costituiscono il 75% dell’intera produzione; sono senza dubbio il magliocco e il gaglioppo i vitigni a bacca nera più rappresentativi dell’odierna vitivinicoltura calabrese. Spesso sono stati confusi verosimilmente a causa della loro assonanza, tuttavia si tratta di vitigni distinti, coltivati in zone differenti. Il magliocco, conosciuto già nell’ottocento, è un vitigno che dà uve cariche di colore e che matura intorno alla metà di ottobre, ne esistono due varietà distinte: il magliocco canino, coltivato nella lametino, che dà vini più immeditati e il magliocco dolce, prodotto nella provincia di Cosenza, capace di offrire vini con un’eccellente

potenzialità in termini di lunga evoluzione. È possibile trovarlo anche nella versione “in rosa”. Delle antichissime origini del gaglioppo si è detto in precedenza; questo vitigno è coltivato nella zona di Cirò, una delle zone più note e vocate da secoli alla viticoltura. La sua maturazione arriva intorno alla prima decade di ottobre, è un vitigno con pochi antociani e presenta, quindi, un colore non troppo carico e si distingue per buona sapidità e freschezza. Entrambi i rossi si abbinano perfettamente alla cucina calabrese, che, nonostante gli 800 km di costa, è rappresentata principalmente da piatti di terra: maiale e n’duja si sposano perfettamente con un Cirò Rosso, mentre piatti di origine contadina come pasta e patate o lagane e ceci possono essere abbinati a un buon Magliocco rosato.

E per restare al cibo...

Questo territorio ha visto nei secoli l’arrivo di popoli diversi, dai Greci ai Romani, dagli arabi ai normanni, agli spagnoli e ai francesi che hanno contribuito a lasciare un segno indelebile nelle tradizioni alimentari calabresi. La Calabria, poi, è una regione che ha la particolarità di essere bagnata, lungo tutta la sua estensione, da due mari e che mostra una varietà paesaggistica che spazia dal mare alla montagna non altrove rintracciabile. Questo le conferisce quei tratti di unicità che si ritrova anche nella sua produzione agricola e alimentare, nella sua gastronomia, semplice, ma allo stesso tempo contrassegnata da quei sapori, profumi e colori propri di questa terra. È stata così prodotta una tradizione gastronomica che è tipica e unica e, soprattutto, molto legata ad antiche tradizioni che hanno permesso di preservare e salvaguardare nel tempo non solo i sapori ma anche il sapere delle generazioni precedenti. Nella società calabra del passato il cibo era considerato un valore autentico per l’essere umano e il suo ambiente familiare e sociale. L’uomo rispettava la natura, ed essa in cambio sapeva donare tutte le risorse alimentari di cui egli aveva bisogno, diventando, insieme, una cosa sola, indissolubile. Gli uomini erano educati a seguire il ritmo delle stagioni, il corso naturale del tempo. La loro esistenza e quella delle comunità nelle quali vivevano erano scandite da occasioni particolari, da giorni di festa nei quali si riscopriva il valore socio-culturale del cibo e di povere ma gustose pietanze dalle origini antiche, preparate per l’occasione. Il cibo di origine naturale, prodotto localmente, ha avuto una grande importanza per il popolo calabrese e ha assunto, soprattutto, un valore centrale divenendo parte integrante di rituali popolari, folkloristici e religiosi. Ha rappresentato anche momenti d’incontro, di scontro, di socializzazione profonda, di comunione e di continuità con le proprie radici e con le proprie origini. A questo proposito basti pensare che fino a pochi anni addietro, nelle occasioni di feste popolari, si preparassero minestre di cereali e legumi, allo stesso modo dei tempi antichi. Sappiamo che il cibo consumato insieme serve a rafforzare i legami sociali, a creare interdipendenza di rapporti, mentre il rifiuto della commensalità, al contrario, contribuisce fortemente a mettere in risalto distinzioni e a marcare con forza differenze di status o di ruolo. E allora anche una semplice offerta di un caffè al bar o un invito a cena rappresenta, in realtà, come sostenuto da autorevoli sociologici, una forma di dono. La gastronomia regionale calabrese rappresenta oggi una sintesi di tradizioni originali, innesti innovativi e condizionamenti ambientali: i piatti tipicamente locali sono semplici, poveri e sono aromatizzati con i gusti “forti” provenienti da una lunga tradizione di origine contadina e marinara con tempi di preparazione che fino a pochi anni addietro erano ancora vissuti attraverso gestualità d’origine pagane integrate a quelle della secolare tradizione cristiana e con accostamenti dolce/piccante tipici della cucina orientale.

Il cibo calabro come ritualità...

Nel periodo della Magna Grecia, la gastronomia calabra toccò il suo apice: nella città di Sibari (Sybaris, colonia achea) dove gli abitanti vivevano nel lusso più raffinato, pare esistessero i migliori cuochi di tutta le colonie greche. Fra i cibi prediletti, c’erano delle larghe tagliatelle chiamate “laganon” e sempre a Sibari erano preparati come cibo rituale i “makaria”, gnocchetti di forma cilindrica, antesignani dei nostri maccheroni. Le

fonti storiche e archeologiche ci confermano che l'economia delle colonie della Magna Grecia si basava principalmente sulla produzione agricola.

Ancora oggi le lagane di Sibari si sposano ai legumi. Lagane e ceci è il piatto tradizionale del giorno della festa di San Giuseppe, particolarmente sentita a Cosenza, passando dalla fiera, alle lagane appunto, alle zeppole. Pietanza povera, che poi tanto povera non è viste le proprietà nutrizionali dei ceci, che accompagna l'inverno verso la primavera e di cui ogni famiglia ha una propria tramandata ricetta. Quella della mia è ceci, olio evo, aglio, alloro, sale, una zuppetta lievemente rosata dal pomodorino fresco che dona acidità e spezza la monocromia del piatto, poi le lagane aggiunte a metà cottura, a prendere sapori e umori dalla pentola che sbuffa profumi. Appena pronta, sul fondo del piatto, un crostone di pane appena sfregato con aglio e peperoncino, un prezioso filo d'olio evo a crudo a imperlare e a racchiudere il tutto. Questa, tra i racconti di trazione, mi ricorda lo sciagurato Jugale, personaggio fantastico popolare tra lo stolto e il savio, di cui i pomeriggi sull'uscio in paese, per il ridere al limite dell'incredulità, ne erano pieni. Un giorno la mamma, uscendo di casa per il lavoro nei campi, gli disse: "Juga'! Quannu l'acqua vuggia, cala dua ciciari!" E Jugale così fece e ne assaggiò uno per il sale e l'altro per la cottura. Ma quando la mamma tornò, stanca e affamata per il lavoro, trovò solo acqua bollita nella pentola e Jugale, non fece in tempo a dire niente, tante le bastonate che prese. "Ahi! Ahi! Ahi!" andava gridando per tutto il paese.

La gastronomia calabrese è semplice, frequente l'uso di latticini, cereali, legumi, carne ovina, verdura, frutta, selvaggina e pesce, il tutto accompagnato dall'ottimo vino locale con rituali cari a Dioniso. E a proposito di Dioniso, una ricetta che si associa al suo culto, poi diventato cristiano, è la famosa Tiana di capretto.

C'è da dire che il dio pagano è associato al Cristo cattolico, soprattutto per l'assonanza dei due miti e per il binomio dolore-risurrezione. Questa è, però, un'altra storia e, tuttavia, spero di aver suscitato quella curiosità che vi porterà ad approfondire la tematica. Ne vale sul serio la pena, fidatevi! Tornando alla Tiana, esso è un piatto composto di capretto di "latte", carciofi, piselli, patate, cipolle, aglio, sale, rametti di rosmarino, pecorino grattugiato, olio extra vergine di oliva, vino bianco. Il suo consumo nella tradizione calabrese è associato alle festività pasquali, periodo in cui la preparazione di stufati e arrostiti di capretto si compie come un rituale proprio perché ricorda Dioniso bambino sacrificato alla gelosia di Era o richiama le offerte votive al dio stesso durante i baccanali.

Tanto ancora da scoprire o... mangiare!

"Un sacco e una sporta", tanto ci vorrebbe per raccontare la cucina calabra e, soprattutto, quanti miti e rituali vi siano ad essa associati. Una quantità grandissima, un sacco e una sporta! Dal vino al riso pregiato, dal grano tipico all'olio divino in tutti i sensi, dalla melagrana legata al culto di Persefone e Dioniso al fico leggendario di Maria Vergine, tutto in Calabria è un culto e un omaggio agli dei. Dai luoghi che "cantano" come la Lia Fáil irlandese al cibo che è un connubio con gli dei antichi, i quali, dimenticati dal resto del mondo, hanno preso dimora nella terra dei due mari, ergendola a loro Olimpo oggi e per sempre. Una terra di sapori, odori ed emozioni uniche e selvagge, ancestrali, essa stessa dea del Destino, fulcro dell'accoglienza e della multietnicità. Perla del Mediterraneo...

Quando giungerai in Calabria

Straniero e fratello

Togli i calzari e assapora

La terra rossa di tua Madre
Ascolta il canto ruvido dello scirocco tra le zagare
E azzanna il succoso fico d'india
Mentre le sue spine nella tua carne
Ti ricordano il tuo destino
Annusa l'aria salmastra
Che parla di sirene e pirati
Ascolta il tuo cuore che rinasce
Sotto il sole caldo di una nenia lontana
Malinconia e resilienza
Sotto l'ulivo di Dio
E gioia pagana
Nel calice odoroso
Saranno il tuo bagaglio
E quando ripartirai non dimenticare
Che questa terra selvaggia ti accolse
Come madre a lutto che nasconde
Al "benvenuto"
Lacrime amare di dimenticanza

(Anna Macri)