



Touring Club Italiano



TOURING

IL NOSTRO MODO DI VIAGGIARE TOURINGCLUB.IT

TOURINGMAGAZINE.IT N. 3 ANNO VII MARZO 2018

TREVISO
IN MOSTRA L'IMMAGINE
DEL MONDO

p. 36



SPECIALE
ECCO I BORCHI
DELL'ECCELLENZA

p. 19

MILANO
LA CAPITALE
DEI LIBRI

p. 44

VALENCIA
SI ACCENDE
LA FIESTA

p. 52

NUOVE METE DEL GUSTO

**AGGIUNGI LA GEORGIA
A TAVOLA**

HGR05

POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) - ART. 1 COMMA 1 LO/MI

TOURING
Marzo 2018

Georgia

OSPITALITÀ IN

La chiesa della Trinità di Gergeti si trova isolata su un'altura a 2707 metri, sotto il Monte Kazbek, alto 5033 metri che segna il confine tra Georgia e Russia nel Caucaso.

TOURING
Marzo 2018



SALSA GEORGIANA

È poco nota da noi, ma la terra natale di Stalin ai tempi dell'Unione Sovietica era considerata la patria del buon vivere, della buona cucina e del miglior vino. Siamo andati a vedere se il mito resiste. Specialmente a tavola

Testo di TINO MANTARRO Foto di ANDREA FORLANI



Sopra, il centro medievale di Tbilisi dominato dal castello. A destra, la cattedrale della Santissima Trinità costruita tra il 1989 e il 2005 per commemorare la fondazione, nel 486, della Chiesa ortodossa georgiana.

Ogni storia degna di questo nome dovrebbe iniziare con c'era una volta. Questa non fa eccezione. C'era una volta all'inizio dei tempi Nostro Signore intento a distribuire le terre a tutti i popoli del creato. Una storiella racconta che quel giorno i georgiani non si presentarono all'appuntamento.

Se ne accorsero solo la mattina dopo. Cercarono di porvi rimedio andando a colloquio con Dio. «Buongiorno Nostro Signore, che ne è della terra che ci spetta?», chiesero. «Dove eravate la scorsa notte? Ho già distribuito tutte le terre del pianeta». «Stavamo banchettando, Nostro Signore». «Banchettando?» rispose scandalizzato il Signore. «Sì, certo. Brindavamo in tuo onore» gridarono i georgiani. Nostro Signore fu così soddisfatto da questa risposta che diede ai georgiani la terra che aveva riservato per sé: una terra fertile e ricca di vigneti. Ecco perché i georgiani ancor oggi passano gran parte del tempo a rilassarsi, brindare e godersi la vita nella loro paradisiaca nazione.

In versioni che differiscono per una virgola o un'esclamazione, questa storiella la si sente raccontare spesso quando si chiede a un qualunque georgiano di parlare del suo Paese. Difficile

trovare nazione al mondo dove la gente si parla addosso così tanto. Sembra un vezzo ottocentesco, ma qui si finisce spesso – oltre che a brindare – a parlare del carattere nazionale dei georgiani. Quasi che venissero prese per vere le generalizzazioni stereotipate (tedeschi rigorosi, francesi snob, italiani ciacaroni) che appartengono più alle barzellette che alla realtà. Fatto è che qui nel Caucaso gli stereotipi sul carattere nazionale li ripetono davvero tutti, specie a tavola. «Siamo un popolo di gente patriottica» spiega Tekuna Gachechiladze, star della moderna cucina georgiana. «Gente che ama festeggiare e stare in compagnia. E preferisce farlo seduta a tavola, bevendo del buon vino». «Ciò che tieni per te è perduto, ciò che dai agli altri è per sempre» insegna il Dante locale, Shota Rustaveli, vissuto nel XII secolo e autore del poema epico nazionale. Filosofia elevata a stile di vita. Non per nulla si dice che la maggioranza dei proverbi georgiani parli di cibo. Il resto si concentra sul carattere eroico e bellicoso del popolo georgiano, che per metà della sua storia ha combattuto contro nemici e invasori, e per l'altra metà ha celebrato, indifferentemente, sia le vittorie sia le sconfitte. E fin dal primo brindisi si capisce che le due cose sono strettamente legate: i commensali infatti alzano i calici gridando «*Gaumardzios*», «Alla vittoria!». ➔

**PER MOLTI CITTADINI SOVIETICI
LA GEORGIA ERA IL PARADISO**



TOURING
Marzo 2018



Sopra, il mercato di Telavi assomiglia a tanti mercati dei Paesi dell'Est, solo che le materie prime sono migliori. Sotto, al centro, riproduzione di un quadro di Niko Piroshmanashvili in vendita per le strade di Tbilisi.



Della Georgia si sa poco, quasi nulla. Secondo il *New York Times* è la California del Caucaso. Ovviamente secondo i georgiani è la California a essere la Georgia degli Stati Uniti, e pazienza che già ce ne sia una. La retorica ufficiale, che curiosamente coincide con quella popolare, punta sulla sua naturale bellezza (le alte montagne del Caucaso, gli antichi monasteri, le spiagge sul Mar Nero a Batumi) e soprattutto sull'ospitalità delle sue genti, che hanno fama di essere *bon-vivant*. «Ai tempi dell'Unione Sovietica l'ospitalità georgiana era un mito. Ed è comprensibile: qui rispetto a Mosca c'erano sole, cibo e bella gente, quando mai li avevano visti? Abbiamo sofferto come tutti in quegli anni, non venivamo certo trattati meglio perché eravamo la terra natale di Stalin, anzi. Ma quel mito ci piaceva e l'abbiamo fatto nostro» prosegue Gachechiladze. Per molti cittadini sovietici la Georgia rappresentava il Paradiso, sebbene – commentano con un velo di umorismo i locali – servisse una certa perseveranza per ricordarselo ogni giorno. Ma è assodato che economicamente qui stessero un po' meglio che altrove nell'Urss. Specie dagli anni Sessanta, quando qualche accenno di liberalizzazione permise ai più furbi di accumulare ricchezze. Di fatto questa fu l'unica Repubblica dove ai contadini fu permesso di mantenere una parte della loro terra. A quei tempi la Repubblica socialista di Georgia forniva a tutto l'impero mandarini e arance, ottimo tè coltivato al confine con la Turchia, l'acqua minerale più aristocratica (la Borjomi, l'Evian del Caucaso dal deciso gusto salato e dai poteri medicinali) e rose profumate. In ogni città dell'Unione Sovietica c'era un ristorante georgiano, ed era sempre il migliore in circolazione. Anche perché c'era sempre un

parente che portava un carico di formaggio *sulguni*, o il salato *imeruli* per preparare il *kachapuri*, una specie di pizza onnipresente sulle tavole e alle fermate degli autobus. Del resto un altro detto georgiano dice: «La nostra è una terra benedetta. Pianti un bastone e in capo a una settimana questo mette radici. In capo a un mese fiorisce, in capo a un anno dà i primi frutti».

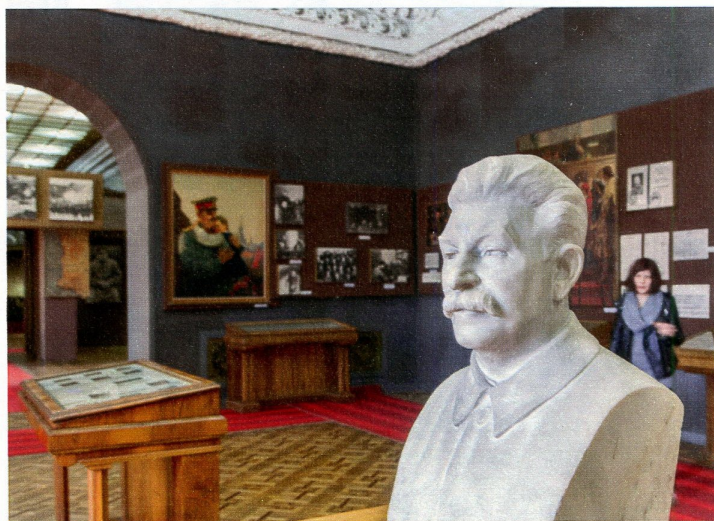
Ma la Georgia era ed è soprattutto la patria del vino. Di quello buono, perché quello di massa veniva dalla Repubblica socialista di Moldavia. Del resto l'enologia è un elemento fondante dell'identità nazionale. Nei villaggi remoti si dice che quando si incontrano persone che non si vedono da un po' per prima cosa ci si sintonisce della salute dei reciproci vigneti. Nei secoli ogni popolo invasore, gli Arabi, i Mongoli, i turchi selgiuchidi e gli Ottomani hanno cercato di estirpare i vigneti georgiani. I russi avevano addirittura cercato di sostituirli con le angurie, ma nonostante tutto i pugnaci e determinati georgiani e i loro oltre 500 vitigni hanno resistito. E adesso si vantano con orgoglio del loro vino, che spiegano essere il più antico del mondo. La leggenda dice che la parola latina *vinum* sarebbe arrivata, tramite i greci, direttamente dal georgiano *gvino*, etimo primigenio. Anche se nel Caucaso la verità è un concetto elastico, spesso le leggende sono più vere della verità. Quel che è certo – anche secondo archeologi non georgiani – è che in queste zone, la leggendaria Colchide, terra del Vello d'Oro della mitologia greca, si sia coltivata la vite già nel 6.000 a.C.; Omero nell'*Odissea* racconta dei vini profumati e frizzanti della Colchide, mentre resti di torchi e otri sono stati

Gori, dove Stalin è ancora un'icona da museo

NELLA CITTÀ NATALE DEL PICCOLO PADRE DEI POPOLI
PER CAPIRE CHE COSA RESTA DEL CULTO DELLA PERSONALITÀ

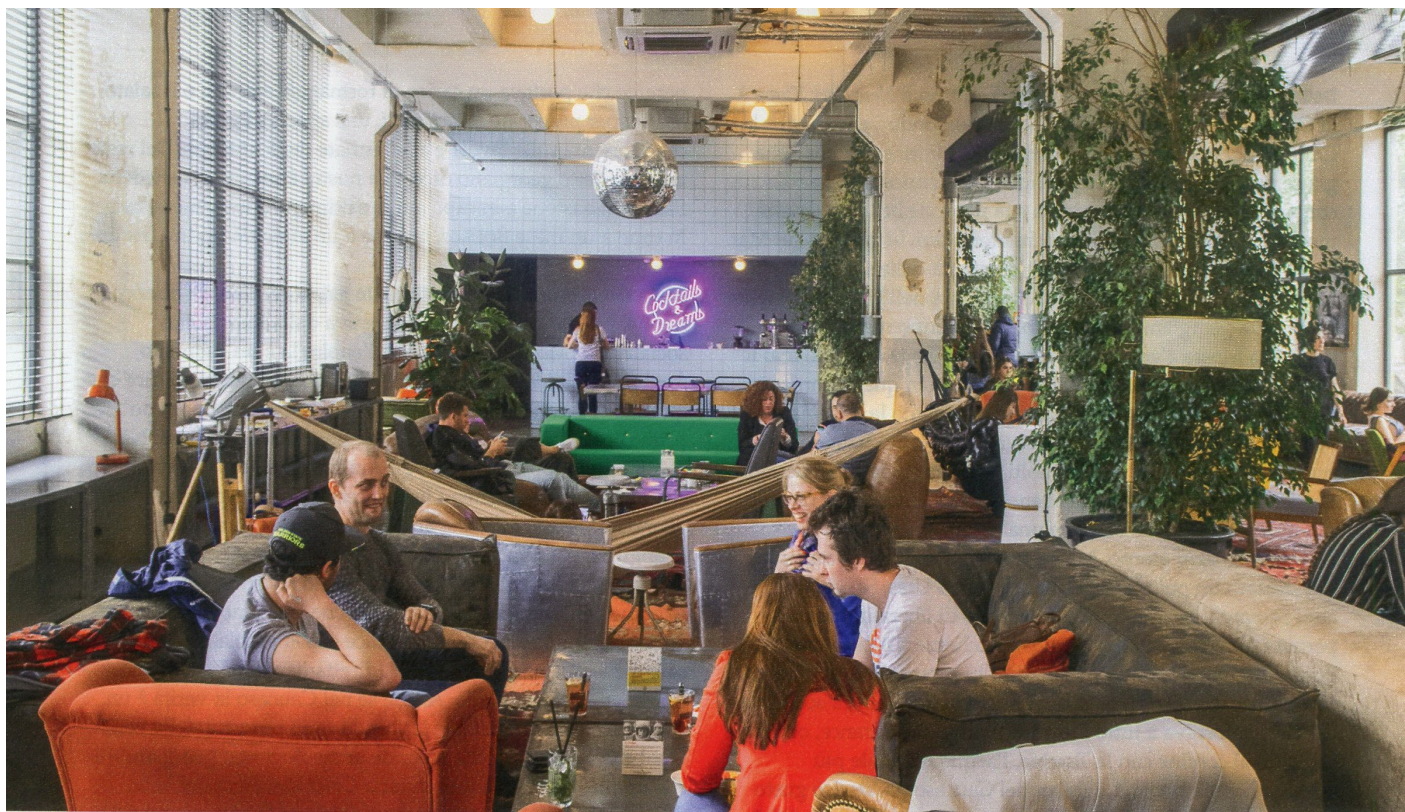
Dice la giovane guida «che no, Stalin non approvava il culto della personalità». Anzi, sottolinea sicura questa ragazza che parla senza prendere fiato, quasi ripetesse una lezione imparata a memoria: «Nella sua idea questo edificio doveva ospitare un museo della rivoluzione socialista. Finì per diventare un museo personale solo alla sua morte per volere del popolo». Sarà, ma quando dice «popolo» vien da chiedersi se ci creda davvero. A un paio di ore d'auto da Tbilisi, Gori è famosa soltanto per aver dato i natali a Iosif Vissarionovič Džugašvili, ovvero Josif Stalin, l'uomo d'acciaio. E la ragazza fa da guida nel museo dedicato al dittatore costruito, dicono, per volere di Lavrentij Berija, capo della polizia segreta dell'Urss, anche lui georgiano.

Un museo ancorato ai tempi dell'Urss: l'ultima sistemazione è del 1969. Polvere a parte, il racconto della vita di Stalin non è cambiato. I milioni di morti nei Gulag in Siberia? Una teca nel sottoscala. Le deportazioni di massa delle popolazioni del suo impero? Silenzio. Il museo si compone di tre elementi: un palazzo neanche troppo imponente dal vago stile neoclassico; l'isba, la casetta di legno dove nel 1879 venne alla luce, protetta da una teca di vetro e conservata sotto una specie di tempio greco. E il vagone blindato con cui Stalin, che in vita sua ha preso l'aereo soltanto una volta, si spostava in Unione Sovietica. Il posto giusto per capire che cosa fosse il culto della personalità per una persona «appena un gradino sotto Dio».

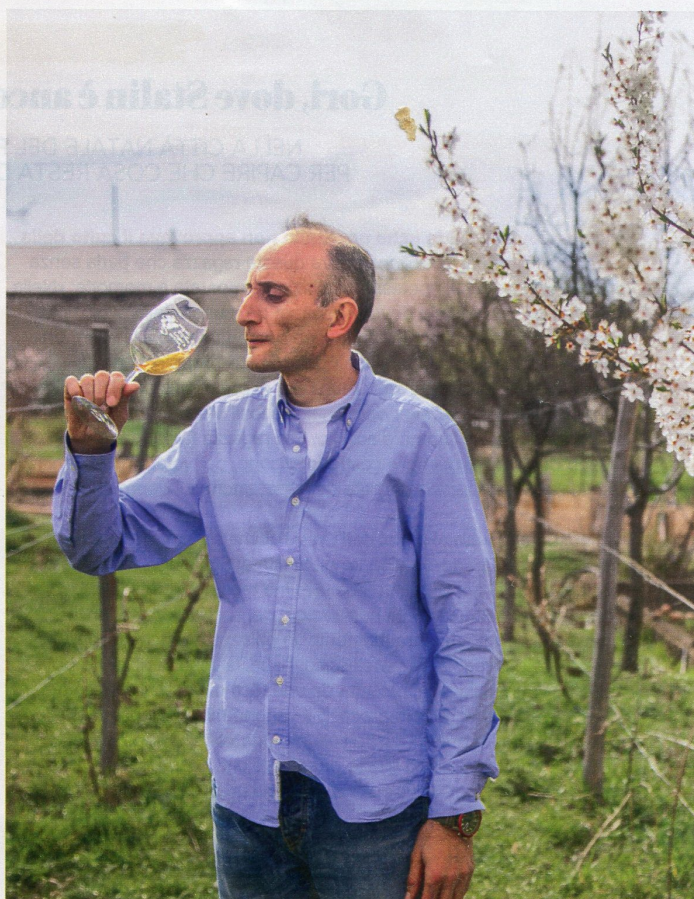


Una delle sale del museo dedicato a Stalin, a Gori, dove è ricostruita in tono agiografico la vita del dittatore sovietico.

TOURING
Marzo 2018



Sopra, uno degli ambienti di Fabrika, ex stabilimento tessile di Tbilisi trasformato in centro creativo. Sotto, da sinistra Tekuna Gachechiladze, star dei fornelli che ha reinventato la cucina tradizionale; Iago Bitarishvili, il primo enologo a scegliere il vino biodinamico.



ritrovati in tombe dell'età del Bronzo. Il che farebbe dei georgiani i primi vignaioli della storia. Da allora comunque il metodo di maturazione delle uve è rimasto sostanzialmente invariato: rimane l'abitudine di farlo fermentare con le bucce all'interno dei *kvevri*, grandi otri di terracotta conservati all'interno della casa. «Qui nel Kakheti (la principale regione viticola georgiana) quando costruisci una casa prima metti gli otri sottoterra, poi edifichi il resto intorno: bisogna dare il giusto ordine di importanza alle cose» spiega Simonay Zaoty. Così nei ristoranti quando ordinano vino per prima cosa ti chiedono se con metodo tradizionale, più caro e di sostanza, o internazionale. Un'altra di quelle storie che amano raccontare agli stranieri narra che «il georgiano beve fin dalla culla, ai neonati si dà da succhiare in dito intinto nel vino, così che si abitui al sapore». Magari non è vero, però a fine banchetto i tavoli sono sovraccarichi di piatti, zuppe, bicchieri, bicchierini, ciotole, vassoi e, ovviamente, bottiglie: nell'ordine di almeno una a commensale, neonati compresi.

I banchetti sono così profondamente legati all'identità georgiana che sono diventati un tema dell'arte, neanche fossero nature morte. Nel museo di Stato di Tbilisi si trova una sala intera dedicata a Niko Piroshmanashvili, il più importante pittore georgiano. Ferroviere e bottegaio, pittore primitivista tanto noto nell'ex Unione Sovietica quanto ignorato altrove, ebbe una vita disgraziata, segnata da fallimenti e miseria. Amava dipingere banchetti, come Paolo Veronese. Tavole riccamente imbandite, dietro cui siedono i georgiani che mangiano e bevono. Anche se, per una certa nera ironia, Piroshmanashvili è morto per malnutrizione proprio cent'anni fa, nel 1918. Questa tavolata si chiamano *Supra* e chi vi partecipa beve soltanto a comando. Guai sorseggiare in libertà. Perché se è vero che gli ospiti sono sacri – «Sono un dono di Dio! E come tali vanno nutriti e trattati bene» spiega Gogi Dolidze, mastro di cerimonie tra i più ricercati del Paese –, è anche vero che i georgiani li trattano come i bambini, bisogna abituarsi. Il bicchiere viene riempito di continuo dai padroni di casa in modo che ogni brindisi sia con vino nuovo. Perché il brindisi è una cosa seria. Nelle cerimonie importanti vengono chiamati i *tamada*, veri e propri menestrelli del cincu. Personaggi che con composta serietà e incredibile fantasia declamano brindisi che sembrano più che altro piccole poesie etiliche inventate all'impronta. Ringraziamenti a Dio, a San Giorgio patrono della nazione e a Santa Nina che ha portato la cristianità in Georgia; al padrone di casa; alla terra fertile, al cielo propizio, alla pace, all'ospitalità, agli invitati stranieri e, neanche a dirlo, al buon vino.

Così la tavola georgiana diventa un momento dove raccontare e raccontarsi, sentirsi parte di una comunità condividendo quel che di buono offre la terra, e da queste parti è molto. Ma anche per sentire storielle come questa raccontata da Gia Rokashvili, cuoco del Pheasant's Tears di Signagi. «Gli armeni, che pensano sempre a fare soldi, dicono che noi georgiani siamo pigri. Ma non è vero. A noi piace lavorare, se si tratta di cucinare». Così viene da parafrasare lo scrittore Albert Camus, quando sosteneva di aver capito tutto della vita grazie al calcio. Anche io posso ben dire che tutto quello che so della Georgia, l'ho imparato a tavola.



Il bello del sedersi a tavola

ARRIVARE

La compagnia low cost **Wizzair** (wizzair.com) è l'unica a collegare direttamente Italia e Georgia. Vola due volte a settimana (lunedì e venerdì) da Milano Malpensa a **Kutaisi** (il nuovo aeroporto si trova a 14 km dal centro). Kutaisi dista 188 km da Tbilisi, che si può raggiungere con moderni treni (railway.ge), le *marshrutka* (minibus) o i bus della compagnia **Georgian Bus** che gestisce anche taxi collettivi prenotabili regolati sugli arrivi dei voli (georgianbus.com), che dall'Italia sono a tarda sera.

Per entrare serve il passaporto, ma può bastare la carta d'identità purché si arrivi da un Paese Schengen (dunque non entrando da Turchia o Armenia). La moneta locale è il **Lari** (GEL); 1 GEL=0,38 euro. Bancomat ovunque, non sempre è possibile pagare con carte di credito.

DORMIRE

Trattatevi da star, ma al giusto prezzo da **Rooms Hotel**, ricavato in una vecchia stamperia (roomshotels.com, da 100€). **Rooms** possiede anche uno scenografico hotel in un vecchio sanatorio di Kazbegi.

MANGIARE

Si mangia bene a un prezzo ragionevole ovunque, il vino è la voce più cara di un pasto, specie quello tradizionale. A Tbilisi da provare **Café Littera**, (Machabeli 13) all'interno della casa degli scrittori, con la cucina moderna della chef Tekuna Gachechiladze, che ha anche un altro locale informale davanti alle terme, **Kasheria** (Abano 23). Cucina tradizionale di livello da **Barbarestan**, (Aghmashenebeli Ave. 132). A Signagi vale la sosta **Pheasant Tears** ristorante legato all'omonima cantina.

