

Keine Übersetzungen vorhanden.

Cucina punica, che passione.

L'Archeotur, la cooperativa che custodisce i siti archeologici, in occasione della tappa antiochense della Phoenicia Cup sfoglierà una pagina misteriosa della cultura fenicia proponendo per il pranzo di gala un menu fenicio. La «cena fenicia» si inquadra nell'impegno che questa associazione pone per una sempre maggiore conoscenza dei fenici, della loro storia e delle loro usanze. Di questo antico popolo di navigatori si conoscono molte cose. Solo i loro cibi e le bevande sono ancora quasi sconosciuti. «Non sono stati trovati scritti o testi che riportassero le usanze del loro modo di mangiare - dice il presidente dell'Archeotur Giorgio Girardi - per cui grazie anche all'aiuto di eminenti studiosi siamo riusciti a ricostruire le loro usanze con il ragionamento, studiando la loro documentazione iconografica, gli ornamenti dei rasoi e depurando gli scritti che i loro nemici hanno lasciato di essi». La curiosità insomma è stata la molla per conoscere anche a tavola questo famoso popolo a cui Sant'Antioco è legata a tutt'oggi. Una civiltà che ha lasciato l'alfabeto, in possesso di arti capaci di rendere la vita più dolce non poteva non essere altrettanto interessata alle lusinghe della cucina. «La civiltà fenicia è ancora presente nel Mediterraneo - dice ancora Giorgio Girardi - e così anche i loro cibi che intendiamo proporre». Ma cosa mangiavano i fenici? Essendo un popolo di navigatori dovevano necessariamente usare cibi che potessero essere conservati e potendo servirsi dei supermercati prendevano dalla terra e dal mare il loro sostentamento. Dalle foreste la selvaggina che salvavano e affumicavano insaporendola con bacche di ginepro e rosmarino. Si consumavano poi diversi tipi di frutta come melograni, fichi, mandorle, pere e datteri. Ma è rimasto soprattutto l'elemento principe, il pane: Carasau, carta da musica e galletta derivate sicuramente dalla spianata candida, a volte decorata con stampi di coccio: «Sa piantadera». Le farine e la semola prodotte da orzo e frumento formavano la «fregola», base di pappe e di minestre. Dal mare invece arrivavano i crostacei e le arselle di cui erano estimatori. Oppure i pesci, che usavano salare e mettere sott'olio e di cui erano grandi produttori: sardine e acciughe ma specialmente il tonno di cui non si esclude che potessero già conoscere le rotte essendo state trovate vicino alle tonnare del Settecento insediamenti fenici. Usavano il latte e i loro derivati. Meno il vino forse per l'ebbrezza che poteva infondere, se si esclude il «Passum», prodotto con uve secche e dolcissime usato nelle grandi occasioni e probabilmente durante le cerimonie religiose. «Un lunga serie di usanze culinarie - conclude Giorgio Girardi - che non si differenzia granché dalla classica cucina mediterranea». Domani dunque per i partecipanti alla regata dopo «Archeonotte», la visita al tophet in notturna e poi la cena fenicia. Un menu mediterraneo non ancora contaminato dall'invasione dei fast-food. Anche perché dopo i fenici a tutti gli altri sembra non sia rimasto molto da scoprire ed inventare: neppure in cucina.

Fonte: L'Unione Sarda