

Roberto Dapit

Università degli Studi di Udine

*Spunti dall'isola di Cherso/Cres per una ricerca  
dedicata alla cultura alimentare dalle Alpi  
all'Adriatico*

*A Giorgia e Tereza*

**Abstract**

*Inspired by similar interests of ethnographic observation, which allowed Aleksandra Muraj to carry out important studies in some villages of the island of Cres (Muraj 1995, 1997), after more than thirty years of field surveys carried out by the Croatian researcher, the paper intends to examine some data collected in the same area.*

*After a general introduction on the condition of anthropic environment and food culture, which must be placed in a demographic, economic and socio-cultural context profoundly transformed in recent decades, the contribution seeks to highlight some elements that testify to continuity and transmission, but also to the fragility of knowledge in the domain of food and of the environment in which it manifests itself, while also taking into consideration the tourism factor.*

**Keywords:** *Island of Cres (Croatia); anthropic environment; pastoralism; food practices; festive food.*

### *Introduzione*

Conosco l'ambiente naturale ed antropico oggetto del presente studio dalla metà degli anni Ottanta. Da allora ho compiuto in modo costante una raccolta di esperienze e dati, soprattutto visuali, intensificatasi negli anni 2018-2019 nel quadro del progetto dipartimentale *Cibo, lingua, rito e alterità nelle narrazioni fra le Alpi e l'alto Adriatico. Studio e conservazione della cultura alimentare come patrimonio immateriale nell'area tra Slovenia, Croazia e Friuli Venezia Giulia* (CIBALP).

La attività agrosilvopastorali e peschatorie, benché in una fase critica per la loro sopravvivenza, abbinate all'accoglienza turistica hanno presto destato il mio interesse. Tali attività sono infatti comprese in un ambiente che, grazie alla marcata biodiversità, tipica di tutta la costa adriatica orientale, rivela un patrimonio culturale e naturale di elevato valore. L'area in cui si è svolta la ricerca sul campo riguarda un territorio con particolari caratteristiche di omogeneità situato a Cherso, l'ultima grande isola a settentrione del vasto complesso insulare croato, situato nell'antica regione Liburnia, comprendente Cherso e Lussino, arcipelago di cui alcuni autori mettono in luce nome Apsirtidi, *Apsyrtides insulae*, legato al mito degli argonauti (Fučić 1995: 6). Il terreno d'indagine comprende i villaggi di Lubenice, Pernat, Podol, Valun, Zbičina, ossia la penisola di Pernat fino a lambire il lago di Vrana, ampio specchio d'acqua dolce protetto all'interno dell'isola<sup>1</sup>. Questo

<sup>1</sup>La ricerca sul campo è momentaneamente interrotta a causa dell'emergenza sanitaria. I dati più recenti raccolti nel 2018 e 2019 riguardano essenzialmente gli abitati Podol, Zbičina e, in misura minore Valun, dove sono state effettuate interviste, registrazioni audio e video, annotazioni, schizzi, fotografie (l'autore delle immagini qui riprodotte è lo scrivente). Colgo l'occasione per ringraziare tutti i testimoni che, con il proprio sapere e

territorio è denominato dai suoi abitanti *Gerbín*,<sup>2</sup> nel significato di parte occidentale dell'isola o di vento da ovest, libeccio, opponendosi a *Tramuntána* 'tramontana' che designa la parte nord-orientale dell'isola con la maggiore località Beli, ovvero il nord o il vento da nord<sup>3</sup>.



fig. 1 - Pascoli e uliveti presso la città di Cherso/Cres con la penisola di Pernat "Gerbin" sullo sfondo (2015).

L'arcipelago si distingue per un carattere di liminalità e transizione dovuta sia alla posizione geografica nell'alto Adriatico che all'avvicendamento delle entità statali, veneziana, francese, austriaca, italiana, jugoslava e infine croata, avvenuto in un arco di tempo relativamente ristretto.

la cultura gastronomica, hanno collaborato alla raccolta di dati sul campo e quanti hanno contribuito alla realizzazione della presente ricerca.

<sup>2</sup>Vedi it. 'garbino', voce in uso sul litorale adriatico dall'aggettivo arabo *gharbī* 'occidentale', cfr. Skok 1971 I: s.v. *garbin*). Abbreviazioni usate: cr. 'croato', frl. 'friulano', it. 'italiano', ven. 'veneto'.

<sup>3</sup>Cfr. le due voci in Houtzagers 1985: 243, 381.

Sul campo si attestano competenze linguistiche derivate da stratificazioni ed esperienze storiche di lunga durata che, oltre al croato e i suoi dialetti, comportarono anche l'uso della lingua italiana<sup>4</sup>. Alle grandi interazioni con il mondo esterno si aggiungono altri fattori come le esperienze di natura migratoria, soprattutto in uscita, in una certa misura verso l'Italia ma anche Europa, Australia, Stati Uniti, nonché lo sviluppo, più recente delle attività turistiche pure con un notevole afflusso di soggetti italofoeni, germanofoni, anglofoni e slavofoni. Ciò comporta un ulteriore arricchimento delle competenze che contraddistinguono una già complessa condizione storicamente plurilingue e comprendente il croato<sup>5</sup> e l'italiano nei vari registri. Tra i fenomeni di interazione linguistica più radicati e diffusi tuttavia, si mettono in particolare evidenza nella presente ricerca quelli con le varietà dell'italiano presenti nell'area, fenomeno di estremo interesse dal punto di vista interlinguistico. Le competenze plurilingui riscontrabili nella popolazione più anziana nata tra le due guerre e che ha frequentato la scuola in lingua italiana, durante il periodo di occupazione, o ha prestato servizio, per esempio, presso la marina militare italiana, rappresentano ancora per poco tempo un notevole patrimonio di saperi. Focus e obiettivo del lavoro è, di conseguenza, la documentazione etnografica attraverso una quanto più precisa possibile e costante rappresentazione linguistica.

Obiettivo principale di questo contributo è presentare il segmento del progetto CIBALP dedicato a questo terreno dell'alto Adriatico in seguito alla raccolta di dati relativi alla

<sup>4</sup>Si segnala la compresenza, in particolare nelle città e nei centri maggiori, della comunità linguistica italiana come in Istria e parte della Dalmazia.

<sup>5</sup>L'area dialettale appartiene a settore čakavo. Il lessico qui riprodotto appartiene di norma alla sfera dialettale; nella trascrizione è stata adottata una modalità semplificata di rappresentazione dei tratti soprasegmentali.

morfologia e alla sintassi dei cibi, osservando in maniera prioritaria quelli che derivano dalle attività svolte nell'ambiente in cui gli stessi attori sociali vivono e operano. Ne consegue innanzi tutto una verifica delle caratteristiche dell'ambiente e del relativo intervento umano in relazione alle attività principali di allevamento di ovini, caprini e pollame, di coltivazione degli ulivi, di ortaggi ed erbe aromatiche. Si tenta perciò di individuare quali occupazioni sono ancora pertinenti all'acquisizione o alla produzione delle risorse alimentari destinate all'autoconsumo per la comunità locale che ora interagisce in forme sostenibili con la presenza turistica attraverso forme di accoglienza.

Parte della ricerca, ancora *in itinere*, è volta alla ricostruzione delle prassi alimentari fino nella seconda metà del Novecento. Maggiori sforzi sono dedicati alla comprensione e documentazione del paradigma alimentare feriale e festivo individuando le eventuali trasformazioni per poter tratteggiare un quadro della situazione contemporanea. Il contesto principale di osservazione è quello del nucleo familiare o dell'endocucina, benché alcuni rari dati riguardino l'esocucina anche nella eventuale dimensione simbolica.

Gli elementi raccolti e pertinenti ad ambiente, tipologie degli alimenti, ingredienti, modalità di preparazione, cottura, conservazione, pietanze, pasti sono identificati linguisticamente e diventano voci di un *Glossario* plurilingue, arricchitosi con i materiali dell'eccellente vocabolario dialettale presente in Houtzagers 1985. I vari materiali raccolti contengono anche elementi narrativi, quindi la tipologia degli etnotesti.

*Ricerche pregresse*

Nel *corpus* bibliografico individuato<sup>6</sup>, abbiamo la fortuna di possedere una prima e, per una visione diacronica, fondamentale pubblicazione del letterato, geologo e naturalista veneto, Alberto Fortis, protagonista dell'illuminismo italiano. L'opera intitolata *Saggio d'osservazioni sopra l'Isola di Cherso ed Ossero* (Venezia 1771) è dedicata all'arcipelago di Cherso e Lussino<sup>7</sup>. Benché gli accenni alle abitudini alimentari in questo scritto non abbondino, abbiamo a disposizione un lavoro pregevole. Il primario interesse geologico, mineralogico e paleontologico di Fortis crebbe infatti orientandosi verso l'etnografia e pochi anni dopo sarebbe sfociato nella successiva e più nota opera intitolata *Viaggio in Dalmazia* (1774), in cui tanto interesse dedicò alla descrizione *De' Costumi de' Morlacchi*, consacrando anche un breve paragrafo ai loro cibi<sup>8</sup>.

Un'ampia base di dati geografici, ma non solo, anche storico-demografici, con elementi di interesse etnografico, a cui hanno potuto attingere gli studiosi dagli anni Ottanta, è la monografia di Stražičić 1981, dedicata interamente all'isola di Cherso. Verso la metà degli anni Ottanta invece, con l'intento di concepire un disegno di rivitalizzazione dal punto di vista economico, culturale e turistico nell'area della stessa penisola di

<sup>6</sup>Un repertorio di studi etnografici su Cherso è reperibile nella bibliografia di Vodarić 2015.

<sup>7</sup>Il tema del cibo in quest'opera di Fortis sarà trattato nel volume degli atti del convegno *Stato da mar*, Venezia 2020, in occasione del quale ho presentato la relazione intitolata: "La cultura del cibo e dell'ambiente sull'isola di Cherso: lo sguardo di Alberto Fortis dalla seconda metà del Settecento e lo stato di conservazione attuale".

<sup>8</sup>Secondo Vince-Pallua (2007: 137) le opere menzionate avrebbero in seguito suscitato tanta curiosità nell'etnologia croata, e in quella europea, contribuendo alla nascita delle discipline etno-antropologiche.

Pernat, esordì un'iniziativa orientata agli studi interdisciplinari sul territorio, con un accento sulla museologia, che produsse la relazione *Ecoparco Pernat sull'isola di Cherso – Programma di rivitalizzazione*<sup>9</sup>. Nonostante attestò la situazione alla metà degli anni Ottanta è, nei presupposti, in buona parte valida ancora oggi e in alcuni casi rappresenta l'unica fonte di dati disponibile<sup>10</sup>. Tale idea progettuale si inquadra nelle iniziative destinate alla realizzazione dell'Ecoparco di Pernat, la cui eredità trova continuazione nel Centro per lo sviluppo sostenibile "Gerbin"/ *Centar za održivi razvoj "Gerbin"* che è sorto nel 1999 ed ha concepito il progetto generale del Museo dell'allevamento degli ovini/*Muzej ovčarstva*<sup>11</sup>. Avendo sede a Lubenice, uno dei luoghi più affascinanti del mediterraneo, il museo è gestito oggi dal Gruppo rurale dell'isola/*Ruralna otočna grupa*, con l'obiettivo di conservarne il patrimonio immateriale.

<sup>9</sup>La traduzione del titolo dal cr. è dello scrivente. Il documento è riprodotto nella pubblicazione Šlosar, Vejvoda 2014, pp. 19-190. I dati bibliografici sono i seguenti: *Ekopark Pernat na otoku Cresu. Program revitalizacije*. Rijeka: RSIZ u oblasti kulture SR Hrvatske Zagreb, 1988.

<sup>10</sup>Recentemente il Centro ha promosso, fra le numerose iniziative, le campagne di raccolta dati riguardanti la cultura materiale e immateriale a Lubenice, guidata dalle università di Zagabria e Osjek (Šlosar, Vejvoda 2014: XII); cfr. anche le proposte legate alla progettazione dell'ambiente e delle aree verdi (Ivi: XI), sviluppate secondo i principi riconducibili al concetto di permacultura, che suscita particolare interesse negli anni Settanta presso gli australiani Bill Mollison e David Holmgren, autori dell'opera *Permaculture One* (1978). La sintesi tra varie discipline sarebbe finalizzata a integrare armoniosamente l'uomo con l'ambiente e i suoi elementi (Šlosar, Vejvoda, Raguzin 2000: 355).

<sup>11</sup><http://muzejovcarstva.org>

Il Centro per lo sviluppo sostenibile “Gerbin” ha inoltre promosso una serie di pubblicazioni di natura divulgativa e scientifico-divulgativa disponibili sul sito del Museo<sup>12</sup>. Fra queste si rivelano particolarmente utili Dlačić, Badurina 2013 *La pecora e i suoi doni*<sup>13</sup>, riferito alla cultura alimentare derivata dai prodotti ovini e dalla lavorazione degli stessi con un utile apparato fotografico e glossario dialettale, nonché Jurkota Rebrović 2009 *Contributo alla Ricerca sull’Allevamento Tradizionale di Pecore nell’Isola di Cherso*, opera in tre lingue che, come rivelato dal titolo, riassume le principali tematiche anche inerenti a aspetti della cultura alimentare.

La ricerca in cui il presente scritto si è particolarmente ispirato, diventando una valida guida alla mia esplorazione, è l’avvincente lavoro dell’etnologa croata Aleksandra Muraj che, oltre ad aver collaborato alla relazione preparatoria del progetto *Ekopark Pernat na otoku Cresu* nel 1988, realizzò nello stesso anno l’indagine etnografica relativa alla cultura alimentare più approfondito e finora mai realizzato sul campo nell’area in questione (Muraj 1997). In quel periodo si registrava nell’area ancora una fase di relativa vitalità, nonostante l’inesorabile declino delle attività economiche fosse già in corso mentre, in misura sempre contenuta, si sviluppavano le attività turistiche. In ogni modo a questa autrice, che è riuscita a ottenere dati sulle prassi alimentari risalenti fino alla prima metà del Novecento, va riconosciuto il grande merito di aver trattato questioni relative al sistema economico rurale, alle tecnologie di produzione in un sistema ancora volto prevalentemente all’autoconsumo e in parte agli scambi, alla sostenibile attività umana svolta nell’ambiente.

<sup>12</sup><http://muzejovcarstva.org/publikacije/>

<sup>13</sup>La traduzione del titolo è dello scrivente.

Nella parte finale del saggio emergono anche le morfologie dei cibi sia nel contesto feriale che festivo o rituale.

In una chiave di lettura più orientata al pensiero ecologico Muraj ha realizzato il saggio *The ecological awereness of the villagers of Cres* (1995)<sup>14</sup>: di fronte a tematiche quali la crescente globalizzazione e alle questioni della distruzione dell'ambiente e della gestione dei rifiuti Muraj (1995: 171) richiama i modelli che derivano dagli atteggiamenti e dalle pratiche riscontrabili nelle prassi quotidiane apprese dalle piccole comunità locali o regionali in un'epoca, per così dire, preindustriale in stretto contatto con la natura. Le generazioni precedenti che trasmettono oralmente i saperi sono considerate fonte di ispirazione per il mondo contemporaneo<sup>15</sup>.

#### *Il contesto ambientale della ricerca*

Prima di dedicare un certo spazio all'aspetto annunciato nel titolo del paragrafo, urge precisare che il modello alimentare studiato, dal punto di vista areale, secondo una suddivisione culturale dei territori della Croazia, fa parte dell'area litorale (cr. *primorsko područje*)<sup>16</sup>. Si conferma, anche nel nostro caso, la combinazione di cibi di terra e di mare, quindi derivati dall'agricoltura, allevamento, caccia e pesca: pane e pasta, minestre, carne, pesce, latte, ricotta e formaggi, vino, olio di oliva, verdura e frutta rappresentano la base dei cibi. L'espressione raccolta a Zbičina *meso od kozi, riba od mora, to je najbolje* interpretabile come 'la carne di capra, il pesce di

<sup>14</sup>Il saggio è pubblicato anche in cr. nel 1999.

<sup>15</sup>Altre pubblicazioni, esperienze e materiali riguardanti l'alimentazione e la gastronomia a Cherso e Lussino andrebbero qui richiamate; lo spazio concessomi mi permette di ricordare soltanto l'interessante libro di ricette plurilingue di Fazlić 2003.

<sup>16</sup>Le caratteristiche sono sintetizzate in Muraj 2016: 204-207.

mare, questo è il cibo migliore<sup>17</sup> rappresenta una visione emica che conferma l'appartenenza alla macroregione.

L'ambiente e il suolo dell'isola di Cherso hanno condizionato e tuttora condizionano le comunità rurali in misura notevole nello svolgimento delle proprie occupazioni. La capacità di adattamento e acquisizione delle risorse per la sopravvivenza si esprime attraverso una sapiente convivenza con l'ambiente, le cui manifestazioni sono ancora molto visibili. Ciò che ancora oggi appare molto evidente è, dal punto di vista del paesaggio antropico, un immenso intervento che varie generazioni di pastori e contadini hanno realizzato al fine di ottenere il maggior numero di superfici da pascolo o coltivabili. Negli anni Ottanta la superficie destinata ai pascoli sassosi rappresentava il 58%, alle lande boschive il 33%, e una minima parte, il 9%, all'agricoltura (Muraj 1995: 172). Il crollo demografico e il crescente abbandono delle attività agro-silvo-pastorali ha mutato il rapporto di queste percentuali, di cui non sappiamo dare conto, ma non ha modificato o distrutto, se non in minima parte, l'esistenza di un grandioso sistema di muri a secco, di cui si parlerà nelle prossime pagine.

La distribuzione del territorio in base alla vegetazione presente, ossia la macchia, le foreste, le aree coltivabili e i pascoli pietrosi sono ben rappresentate da Stražičić (1981)<sup>18</sup>: mette in evidenza l'intervento umano di devastazione, avvenuta nei secoli, delle superfici boschive (ora relegate ai margini) nel centro dell'isola in cui domina un particolare e molto impressionante paesaggio di terreni nudi e sassosi con cespugli, somiglianti a lande carsiche, adibiti a pascolo. Lo stesso Stražičić (1981: 96-97) richiama l'impressione di Alberto Fortis

<sup>17</sup>Cfr. testimone G. di Zbičina.

<sup>18</sup>Cfr. la cartina a p. 94 relativa alla vegetazione nell'intera area del Quarnaro.

(1771: 45-46) di fronte a tale paesaggio che gli stessi abitanti definivano *Arabia petrea*; nel capitolo *VI. Indole del suolo dell'isola* l'autore coglie anche l'occasione di esaltare la squisitezza dei cibi locali derivati dal latte di pecora:

Il suolo d'entrambe le parti dell'Isola è montuoso generalmente, e seminato di pietre. V'anno de' vasti tratti di campagna del tutto sassosi, e magri, e spogli di modo, che ajutano a formare un'idea delle solitudini d'Oriente, nelle quali tutto è aridezza, sterilità, desolazione. (...)

Il più esteso di questi deserti è una vetta piana de monti, che stendesi per cinque miglia da Orletz sino di là da Vrana lungo la via, che conduce a Osero. Gli abitanti chiamano que' luoghi *Arabia Petrea*. Eglino somministrano però un ottimo pascolo alle pecore, che fra pietra, e pietra vanno cogliendo la minuta gramigna, ed erbe odorose, per lo qual pascolo pingui divengono oltremodo, e danno il miglior latte, che si possa desiderare; ond'è che la giuncata, le ricotte, e tutti i cibi analoghi sono squisiti a Cherso.

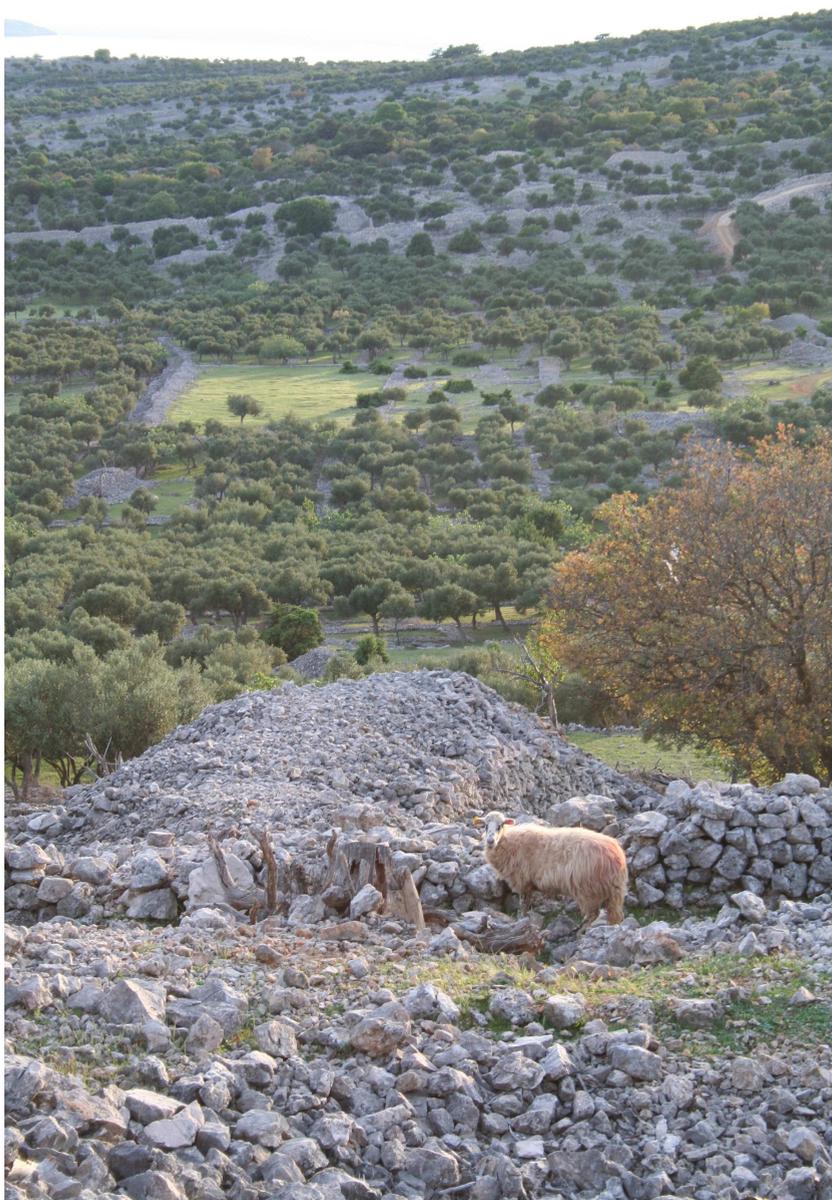


fig. 2 - Pascolo sassoso con cumuli di pietre, *mazière*, e parcelle di uliveti presso Cherso (2015).

La complessità del territorio ha permesso di concentrarmi essenzialmente sulle problematiche delle aree rurali interne e non marittime, nonostante i due sistemi siano stati, e tuttora lo siano, strettamente connessi. Ora lo sono principalmente in seguito al turismo che comporta continue interazioni stagionali tra la costa e i paesi dell'interno. Un tempo la popolazione contadina maschile dell'interno si associava a un gruppo di pescatori nelle varie località che, con il *ferál* 'lanterna', salpavano di sera dai moli di *Lukà* nella baia di Lubenice, oppure nel golfo di Cherso da Grabrovica, presso Pernat, mentre a Valun tale attività era ampiamente sviluppata<sup>19</sup>: "loro erano navigatori", precisano nei paesi dell'interno segnando un netto distacco da una categoria che deteneva anche maggiore potere d'acquisto.<sup>20</sup> Navigando verso l'Italia erano inoltre portatori di informazioni, e quindi di innovazione e moda di cui potevano fregiarsi le donne che qui "dettavano un trend"<sup>21</sup>. A Valun, dove esisteva una macelleria, i contadini dell'interno potevano vendere la carne di agnello, mentre i valuniani scambiavano il pesce nei paesi<sup>22</sup>. Segnalo a questo punto anche le testimonianze di figure femminili tra il gruppo di abitanti dedito alla pesca a Valun che sono riuscito a raccogliere<sup>23</sup>. Del resto sappiamo che nei paesi dell'interno la donna poteva andare a cavallo, in occasioni di lavoro o di festa, aprendo così affascinanti scenari nell'eventuale approccio alle questioni di genere.

<sup>19</sup>Cfr. testimone G. di Zbičina.

<sup>20</sup>Valun vanta un'antica iscrizione bilingue latino - croato (nella grafia glagolitica) su una lapide che risalirebbe all'XI secolo (Fučić 1995: 68-69).

<sup>21</sup>Cfr. testimone T. di Zbičina.

<sup>22</sup>Oggi le attività connesse al turismo, fonte qui di profonde trasformazioni socio-culturali, sono molto sviluppate rappresentando il principale fattore economico.

<sup>23</sup>Cfr. testimone M. di Valun.

Le narrazioni sullo svolgimento della pesca in combinazione alle altre occupazioni praticate nell'interno sono allo stesso tempo affascinanti e impressionanti per la fatica che ciò richiedeva. I villaggi dell'interno distano diversi chilometri dal mare e se la pesca era fortunata non rimaneva che trasportare il pescato in una cassetta di legno sulle spalle lungo sentieri sempre con forte dislivello, raggiungendo Lubenice (circa un'ora in forte pendenza) e da qui Zbičina (circa un'ora)<sup>24</sup>. Gli abitanti di Podol invece potevano, all'epoca, praticare la pesca sul lago di Vrana utilizzando una barca costruita *in loco* e chiamata *batána/patána* 'battana', voce veneta e romagnola che designa una piccola imbarcazione a fondo piatto e sponde basse. Interessanti le denominazioni ittiche delle specie presenti: *luc* 'luccio', *tinkva* 'tinca', *škardula* 'scardola', *bižat* 'anguilla', *pražiči* 'pesci di piccola taglia'<sup>25</sup>.

Tralasciando l'eccezionale architettura abitativa, ancora presente soprattutto a Pernat e Lubenice, ma soggetta ahimè a continui interventi non sempre eseguiti secondo criteri di conservazione condivisibili, notiamo, nella maggior parte del territorio accessibile all'uomo, un sistema di costruzione di muri a secco che rappresenta un vero e proprio patrimonio culturale. I muri, di varie dimensioni e spessori, sono stati edificati liberando i terreni per ottenere superfici a pascolo o coltivabili. Ciò permette anche di trattenere l'*humus* e le acque piovane, tentando così di far fronte alla cronica mancanza di umidità. L'intero territorio dell'isola, anche nelle aree attorno ai villaggi e centri abitati, consiste di un fitto reticolo di muri a secco,

<sup>24</sup>Cfr. Testimone G. Di Zbičina.

<sup>25</sup>Cfr. testimone T. di Podol; Stražičić (1981: 101) conferma queste stesse specie: *štoka*, dial. *luc* (*Esox lucius*), *linjak*, dial. *tinkva* (*Tinca tinca*), *crvenperka* (*Scardinius erythrophthalmus*), dial. *škardula*, *jegulja* (*Anguilla vulgaris*), dial. *bižat*; *pražiči* invece corrisponderebbero alle giovani *škardule*.

ottenuti quindi senza l'impiego di malta. Grazie alle modeste dimensioni, questi manufatti risultano molto ben integrati nel paesaggio attribuendogli un carattere distintivo. Tali interventi sono oggi meno visibili a causa dell'inesorabile abbandono delle attività rurali e la conseguente crescita della vegetazione; si distinguono tuttavia i muri che dividono le parcelle dei terreni pascolivi (talvolta in parte anche boschivi), chiamate *ográjice*, con forte presenza di arbusti, soprattutto del ginepro/*smréka*. Sono molto presenti le essenze arboree della quercia, *hrast*, del leccio, *cernika*, e del frassino, *jásen* che integrano il foraggio a base di erba per le pecore e capre, fatto che ho potuto documentare ancora oggi<sup>26</sup>.

I muri a secco più stretti e alti sono chiamati *gromáče*, mentre le pietre più minute sono raccolte in mucchi, *maziére*, o in muraglioni solitamente più bassi e più larghi, manufatti denominati con un termine romanzo *barbakáni* 'barbacani'.<sup>27</sup> I muri svolgono anche altre funzioni come la delimitazione di strade e sentieri, di recinti per la mungitura delle pecore, *mergár*. Nella rete di muri a secco si notano molte costruzioni rurali in pietra adibite a ricovero degli animali, *štála*, più piccole nelle campagne, più alte con tetto a coppi e a struttura più complessa, con fienile nella parte superiore, negli abitati.

<sup>26</sup>Il foraggio è integrato anche con *smrad* 'erbe raccolte in luoghi incolti'.

<sup>27</sup>Cfr. Boerio 1993: 63: «Barbacàn, s.m. barbacane, parte della muraglia da basso fatta a scarpa».



fig. 3 - Recinto, *mergár*, per la mungitura delle pecore presso Zbičina (2018).

I muri a secco inoltre consentivano diversi proprietari di esercitare il *derit* ‘diritto’ di accesso dai propri pascoli alle *lòkve*, stagni per abbeveraggio. Come ancora oggi è ben visibile, ad esempio presso le *Vele lokvi*, sulla mulattiera tra Zbičina e Lubenice, non lontano dalla cappelletta di San Michele del XIV secolo (Šlosar, Vejvoda 2014: 50), gli specchi d’acqua sono due e congiunti. Destinato uno agli animali e l’altro all’uomo, ciò poteva costituire fonte di malattie, specialmente quando lo stagno era uno solo, e comportare la decimazione della popolazione. Ciò accadeva nonostante la rigida supervisione dell’*anciján* ‘anziano’ o capo della comunità (Houtzagers 1985: 204), che vigilava affinché l’avvicendamento di uomo e animali avvenisse secondo gli orari e le modalità prestabilite. Così si racconta per l’abitato chiamato Padova, oltre Grmov, in cui oltre duecento anni fa la malaria ne avrebbe sterminato gli abitanti<sup>28</sup>.

<sup>28</sup>Nel paragrafo intitolato *Lokve* Stražičić (1981 72-74) offre un’ottima descrizione di questo elemento del sistema idrico. Anche lo scrivente ha

Ancora a proposito del sistema idrico, un muro a secco semicircolare del diametro di circa 2m, situato sulla riva ai margini di un pascolo invernale che dà sul mare presso Valun, forma un abbeveratoio in cui l'acqua dolce di una risorgiva si mescola con l'acqua salata del mare, combinazione molto gradita alle pecore. Questo luogo si chiama *Slanèc*, idronimo la cui etimologia richiama l'idea di 'acqua salata, salamoia'<sup>29</sup>. Il sistema tradizionale di approvvigionamento dell'acqua si avvaleva anche di sorgenti e soprattutto di cisterne d'acqua piovana presso le abitazioni, ancora oggi in uso, o pubbliche, come a Lubenice. Vale la pena inoltre sottolineare che il lago di Vrana rappresenta la risorsa d'acqua dolce per l'intero arcipelago di Cherso e Lussino.

raccolto a Pernat la testimonianza orale secondo cui Padova sarebbe stata distrutta da una forza proveniente da Venezia, denominata *vili*, che ha risparmiato Lubenice, città fortificata e protetta dalle mura di cinta. Si sarebbe invece abbattuta su Padova a causa del fatto che lì la gente avrebbe partecipato alla messa suonando il *ludro*, ossia l'otre di pelle di montone (Boerio 1993: 376), cr. dialettale *mêh* che, qui nel significato di cornamusa, altrimenti serviva per trasportare vino e acqua (cfr. testimone F. di Pernat).

<sup>29</sup>Cfr. anche la voce anche in Houtzagers (1985: 352) «slanèc, well with saltish water».



fig. 4 - Stagni *Vele Lokvi* per l'abbeveraggio delle pecore vicino alla cappella di san Michele presso Lubenice (2018).

Muri e manufatti in pietra sorgono anche negli uliveti che, nei terreni in pendio, crescono spesso su terrazzamenti costruiti a muraglioni mediante lo spostamento delle pietre: poste in cerchio attorno alla pianta permettendo agli ulivi di prosperare con una relativa riserva di *humus* e di terra concimata dal pascolo delle pecore.

Questa immensa opera di adattamento realizzata in forma sostenibile nell'ambiente è finalizzata innanzitutto all'allevamento di ovini, e solo in minima parte di caprini, allo sfruttamento dei boschi per la legna da ardere, alla coltivazione dell'ulivo e, un tempo, della vite, in misura minore ad arativi e seminativi per l'autoconsumo.

Il settore agricolo oggi maggiormente sviluppato è la produzione dell'olio extravergine di oliva (*vèrdine*), che dal

2013 gode dello status di DOP<sup>30</sup>. Si ottiene da piante che non crescono in prossimità dei villaggi dell'interno ma avvolgono la città di Cherso, dove è visibile un'area molto vasta destinata a uliveto. Anche le famiglie del territorio di Gerbin vi possiedono delle parcelle che distano però una quindicina di km. Dopo aver terminato la raccolta a ottobre/novembre le olive vengono spremute nel frantoio/*uljara* della città<sup>31</sup>. Anche in questo ambito ho acquisito testimonianze e narrazioni relative alla seconda metà del Novecento che spesso parlano delle condizioni in cui si svolgeva la raccolta, o i trasporti via terra e mare, comportando scambi di beni servizi. Sul piano simbolico segnalo una valenza dell'albero d'ulivo che, anche singolarmente, poteva essere donato dal padrino o dalla madrina al cresimando<sup>32</sup>. Nei paesi sono ancora molto presenti gli alberi di fico, *smòkva*, che producono frutti di ottima qualità, un tempo cibo fondamentale soprattutto per la *marénda*, merenda frugale consumata in campagna, nei boschi o sui pascoli. I fichi vengono ancora essiccati al sole sul graticcio, ma in seguito congelati come buona parte dei prodotti agricoli ormai e come del resto la carne di pecora, agnello, cinghiale e pollame allevato. Gli ortaggi sono ancora coltivati in piccoli appezzamenti, ma quelli più distanti sono alla mercé dei cinghiali che, come appena accaduto a Zbičina nella primavera 2020<sup>33</sup>, possono distruggere buona parte del raccolto. Si coltivano ancora patate, fagioli, ceci, fave, insalate, aglio di cui qui si conserva l'antico seme. Il frumento, *pšènica*, e l'orzo,

<sup>30</sup>La Cooperativa agricola di Cherso per prima nella Repubblica di Croazia ha messo sul mercato l'olio DOP denominato *Mosaico premium*. Cfr. (<http://www.pz-cres.hr/certifikati-i-nagrade/>).

<sup>31</sup>Non mi risulta invece che le olive vengano conservate per il consumo.

<sup>32</sup>Cfr. testimone T. di Zbičina.

<sup>33</sup>Cfr. testimone G. di Zbičina.

*jášmik*, storica base per le farine da pane o pasta, non sono più coltivati. La presenza di forni esterni per il pane è documentata; alcuni sono ancora in funzione, uno anche a Zbičina. Ai cereali si è sostituita, benché in forma sporadica e dimensioni molto limitate, la coltivazione di lavanda da cui si estraggono olii essenziali a Zbičina, in particolare dalla salvia, *kùš*, che popola ampie distese di pascoli su tutta l'isola, tanto che fra maggio e giugno le vaste superfici della pianta in fiore rappresentano un vero e proprio patrimonio anche per l'apicoltura, pure praticata a Zbičina e Podol. La produzione di olii essenziali è storicamente attestata a Martinšćica, una piccola località sulla costa. Le erbe aromatiche, grazie a cui si distingue la vegetazione dell'isola, erano e sono tuttora in cucina e nella preparazione di rimedi poco utilizzate nei paesi, dove prevale il rosmarino, *ružmarín*, ma molte altre erano e sono tuttora ignorate<sup>34</sup>. A Podol invece vengono raccolte e utilizzate per preparare gli sciroppi, mentre con i fichi si produce un gelato nella stagione turistica. Queste recenti innovazioni testimoniano della potenzialità dell'ambiente e della sua biodiversità che viene solo in minima parte valorizzata. L'attività boschiva, un tempo origine di enormi fatiche, ma anche fonte di guadagno grazie al commercio con l'Italia, ora è alquanto ridotta e non può che riflettere la drammatica condizione demografica attuale.

*L'allevamento della pecora: da antica prassi al dilemma della continuità*

La discussione si orienta ora verso il settore economico-culturale, a mio avviso, più importante, complesso e relativamente ben conservato: l'allevamento della pecora, già oggetto di menzione nello statuto di Cherso dell'anno 1332

<sup>34</sup>Cfr. testimone K. di Podol.

(Barac 2011: 198). Considero del resto emblematico il fatto che proprio il museo di Lubenice e la rispettiva collezione etnografica siano dedicati a questo tema così centrale e ancora in grado di coinvolgere una gamma così ampia di fattori ed elementi, sia dal punto di vista economico che ambientale, gastronomico e simbolico.

Nonostante il generale e progressivo abbandono è possibile vedere in buona parte dell'isola le pecore pascolare liberamente e la notte, vicino ai centri abitati, i belati risuonano nelle depressioni carsiche, chiamate *Dolci*<sup>35</sup> o nei pascoli disseminati nelle vicinanze. Questa atmosfera solo in parte arcadica, idilliaca, può tuttavia nascondere il fatto che le pecore sono fuggite dal pascolo, o avvertono un pericolo oppure i proprietari, ormai troppo anziani, non sono più in grado di accudirle avendo abbandonato i pascoli<sup>36</sup>.

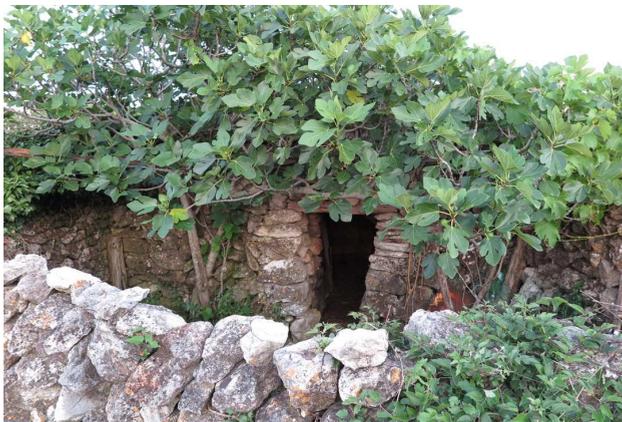


fig. 5 - Ricovero per animali a Mali Podol (2019).

La razza di pecora di Cherso, denominata *creska ovca* (Barac 2011: 198-201), trascorre tutto il tempo dell'anno all'aperto

<sup>35</sup>Microtoponimo che designa le aree coltivabili e si attesta solitamente in prossimità dei villaggi; da un punto di vista etimologico intravediamo il significato di 'valle, avvallamento, fossa, cavità'.

<sup>36</sup>Cfr. anche Jurkota Rebrović 2009: 29.

grazie alla possibilità di essere collocata in base alla stagione in pascoli diversi<sup>37</sup>: in prossimità del mare, *na more*, o del lago di Vrana d'inverno, d'estate in luoghi più freschi situati più in alto, *na berdo*, e protetti da vegetazione, e nelle mezze stagioni, in particolare durante la mungitura primaverile fino a giugno-luglio solitamente, nei pascoli più vicini dall'abitato, *ovuda*.<sup>38</sup> Si tratta di una razza molto resistente allevata per la carne, di eccellente qualità, il latte, la lana, che ora ahinoi è del tutto inutilizzata<sup>39</sup>. Il sistema di allevamento riguarda innanzitutto un centinaio di piccoli allevatori o famiglie con un basso numero di capi (fino a 20)<sup>40</sup>, mentre un numero importante appartiene alla cooperativa agricola di Cherso che nel 2005 per prima in Croazia iniziò a produrre la carne di agnello ecologica certificata<sup>41</sup>. La produzione è sottoposta a un attento controllo anche sui pascoli di cui si proteggono la vegetazione naturale e la biodiversità<sup>42</sup>. La superficie pascoliva sull'isola è molto ampia, più della metà, ed è popolata, come già accennato, da un numero molto elevato di erbe, tra le quali molte aromatiche e medicinali, cui si aggiunge il benefico influsso marittimo. I dati del 2019 indicano per l'arcipelago di Cherso e Lussino la presenza di 15.000 capi<sup>43</sup> di razza pura della pecora di Cherso con una limitata presenza di

<sup>37</sup>A causa della minaccia dei cinghiali (vedi oltre), tale avvicendamento è ora molto limitato o soppresso.

<sup>38</sup>Cfr. testimone T. di Zbičina.

<sup>39</sup>A proposito di un inconsueto ma del tutto marginale utilizzo della lana cfr. l'attività della mostra nell'ex scuola di Lubenice, nonché l'interessante catalogo di Dlačić 2016 e la pubblicazione Đurkin, Dlačić, Badurina 2010.

<sup>40</sup>Gli abitanti del villaggio di Orlec, sulla costa orientale dell'isola, secondo i testimoni (G. di Zbičina) possedevano ampie proprietà che consentivano di allevare fino a oltre un centinaio di pecore.

<sup>41</sup>Cfr. *Creska janjetina*: <http://www.pz-cres.hr/creska-janjetina-2/>

<sup>42</sup>Cfr.: <http://www.pz-cres.hr/certifikati-i-nagrade/>

alcune razze dell'entroterra. Il prodotto ovino principale è la carne di agnello giovane/*mlada janjetina* mentre in misura alquanto ridotta ormai si produce formaggio/*sir* (Barac 2019: 15).



fig. 6 - Esempari della pecora di Cherso in un pascolo presso Zbičina (2015).

A conclusione di questo paragrafo andrebbe posto il quesito sulla continuità del patrimonio di saperi connesso all'allevamento della pecora di Cherso che, ancora oggi, viene marchiata con un doppio sistema: il taglio di entrambe le orecchie e le macchie di colore intriso nel vello per riconoscerle da lontano: il marchio si chiama *belèg*, la macchia di colore *bùla*, e combinati contraddistinguono la proprietà dei greggi delle famiglie rappresentando ancora un codice di riconoscimento fondamentale<sup>44</sup>: “La prima cosa quando si

<sup>43</sup>Per la sola isola di Cherso Dunato (2017: 140) riferisce che per il 2016, secondo l'Agenzia croata per l'agricoltura, erano attivi 105 allevatori con 9736 pecore, di cui circa 2800 possedute dalla Cooperativa agricola.

<sup>44</sup>Per l'isola di Unije cfr. l'ampia e dettagliata esposizione delle marchiature per famiglia in Nikolić (2000: 66-82).

avvicina una pecora, le guardi le orecchie”<sup>45</sup>, afferma la testimone G. di Zbičina.

Se ciò appare da un lato un punto di forza, tra quelli di debolezza considero significativa la definizione avanzata con notevole capacità di sintesi della stessa testimone G., riproducendo per questa attività il termine della categoria *špòrk, je spòrko* ‘sporco, è sporco’. Si individua così uno dei motivi di abbandono che di certo coinvolge le giovani generazioni, benché le minacce giungano da molteplici fronti, fra questi la presenza incontrollata di animali selvatici non endemici come il daino, *jélen*, o il cinghiale, *dívlja svínja*. Questi ultimi causano danni a volte irreparabili distruggendo i muri a secco, e le colture, o divorando gli agnelli, tanto che alcuni allevatori hanno deciso di abbandonare o si pongono la questione se farlo o meno<sup>46</sup>. Le narrazioni raccolte in questo senso sono copiose e impressionanti. Dal punto di vista gastronomico la caccia al cinghiale rappresenta un’innovazione ormai presente nella cucina locale che ne utilizza la carne soprattutto nei *gùlaš* o nel sugo al posto della carne di agnello o di gallo, o ancora nei ripieni delle verdure, peperoni ad esempio, *pùnjena páprika*, sostituendosi lentamente ai prodotti storicamente presenti.

<sup>45</sup>Cfr. testimone G. di Zbičina.

<sup>46</sup>Cfr. anche Jurkota Rebrović 2009: 29.

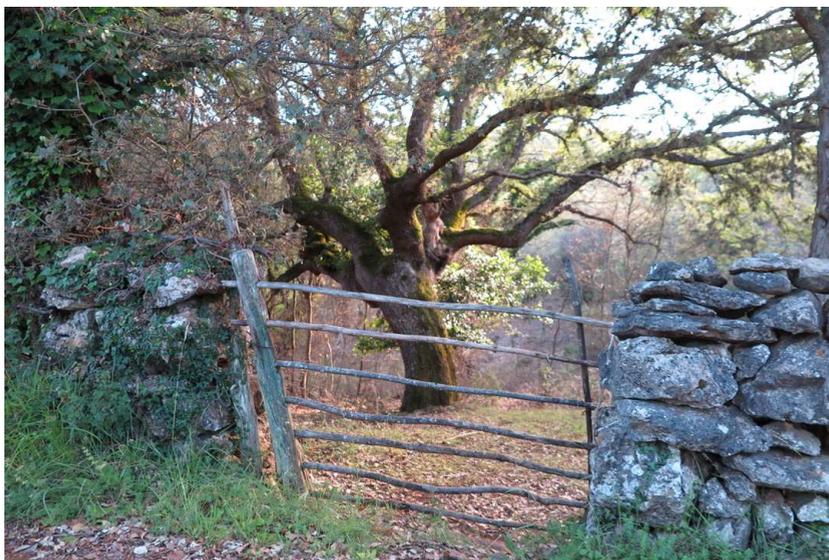


fig. 7 - Accesso tramite il caratteristico cancello tutto di legno, *lèsa*, a un pascolo ombreggiato dalle querce presso Zbičina (2019).

### *Aspetti della ricerca*

Sul piano areale, nell'intento di individuare una distribuzione geografica degli alimenti e delle eventuali norme gastronomiche sto mettendo a confronto le due realtà di Podol e Zbičina, riscontrando una sostanziale coincidenza delle abitudini alimentari, quindi morfologie e sintassi molto simili. Nella realtà osservata in misura più approfondita, ossia un nucleo familiare di Zbičina, i cui attori sociali possiedono saperi complessi e diversificati, il radicamento nei modelli che riflettono il sistema economico di produzione locale, volto all'autoconsumo e solo in parte allo scambio, è eccezionalmente presente anche grazie alla buona conservazione di attività ormai scomparse sia nel territorio di Gerbin che sull'intera isola (ad es. cottura del pane e la lavorazione del formaggio di pecora).

Uno spazio piuttosto ampio è stato dedicato alla raccolta di ricette emiche, soprattutto grazie all'osservazione diretta della

preparazione dei cibi nel contesto feriale ed endofestivo, quindi prevalentemente dell'endocucina. In alcuni casi ho potuto verificare i saperi mediante una sperimentazione in prima persona ottenendo i dovuti riscontri dai testimoni. Da ciò sono emersi non soltanto i limiti di un approccio che non è in grado di valutare i dettagli o i "segreti" culinari, ma anche i risvolti dietetici e non, dovuti a vari fattori culturali e ideologici: inclusione/esclusione di prodotti alimentari e loro combinazioni negli allestimenti, i codici di gusto o disgusto (non utilizzo o utilizzo in misura diverse di sale, grassi, aromi, prodotti o condimenti industriali), quantità preparata, modalità di cottura e di consumo del cibo (per uno solo o più pasti), frequenza nel consumo dello stesso cibo nella settimana (carne) e infine una resistente opposizione tra cucina nostra e cucina degli altri.

Questi fattori principalmente non hanno consentito alla mia sperimentazione di far coincidere i risultati, nel tentativo di imitarli, con i modelli permanenti delle pratiche alimentari proposti nell'endocucina locale. In non pochi casi queste sembrano replicarsi negli altri gruppi interpellati sia nel contesto feriale che festivo, dove sul piano della funzione nutritiva e simbolica emergono soprattutto i prodotti derivati dall'allevamento degli ovini.

### *La pecora e l'agnello nei cibi e nella festa*

Tra gli allestimenti maggiormente in uso in tutto l'areale spicca, anche in diacronia, la carne di agnello o di pecora. L'agnello veniva consumato fresco oppure venduto, mentre la carne di pecora poteva venire essiccata (*kastradina*)<sup>47</sup> in una stanza areata esposta al vento di bora, *bùra*, per essere utilizzata

<sup>47</sup>Tale modalità di conservazione è oggi vanificata a causa dell'utilizzo di apparecchi di congelamento.

per il brodo e il bollito. È un cibo invernale che veniva e viene ancora alternato alle minestre di verdure, quella di fagioli in particolare, qui molto presente nei menu feriali. Le modalità di cottura dell'agnello sono il lessato e l'umido (*gùlaž* o *žvacèt* 'guazzetto')<sup>48</sup>, sugo versato sulla pasta fatta in casa, *kèrpice* 'maltagliati' o *fúži* 'fusilli', l'arrosto in tegame o al forno, mentre negli ultimi due anni almeno non ho mai riscontrato nell'endocucina l'arrosto nella modalità del girato o in gratella.

Così, nelle occasioni ufficiali del calendario, il menù del pranzo endofestivo si compone del brodo di agnello/*juha od janjetine*, in cui si utilizzano le parti della carne meno pregiate con l'osso o le costole, oppure di pecora/*od ovce*. Con delle prevedibili varianti negli ingredienti o aromi, vengono bollite assieme a cipolla/*kapùla*, carota/*karóta*, sedano/*merlín*, sale/*sol*, e sempre "un po' conserva di pomodoro che diventi un po' rosso"<sup>49</sup>. Una volta filtrata si consuma cuocendovi riso o pasta. La carne così bollita va a formare il piatto principale definito *méso léšo* 'carne lessa' combinando un termine croato a uno romanzo per definire la modalità di cottura. Si aggiunge un contorno di verdure: crauti/*kapúci gárbi*, insalata/*salata*, a seconda della stagione<sup>50</sup>.

A questa struttura di menu può aggiungersi una seconda cottura di carne «che funge quasi da finitura»<sup>51</sup> e può prevedere l'agnello arrosto in tegame con eventuale contorno di patate.

<sup>48</sup>Cfr. Skok 1973 III, s.v. *žvacet*; Boerio 1993, s.v. *Sguazzèto*.

<sup>49</sup>Cfr. testimone T. di Zbičina.

<sup>50</sup>Cfr. testimone R. di Podol.

<sup>51</sup>Cito il passo di Badii (2010: 85) la quale nello studio sulle pratiche alimentari festive nella mezzadria di Valdarno aretino riscontra lo stesso fenomeno e continua precisando che: «è il caso della Pasqua, del Natale, di San Silvestro e del pranzo nuziale, dove è costante la presenza dell'arrosto, come ultimo allestimento nella successione delle pietanze a base di carne».

Caratteristiche sono le patate lesse schiacciate con la forchetta fino a diventare un puré, *kumpír skjacáni*, condito con olio di oliva e spicchi d'aglio fresco.

La coppia minetra-bollito è molto resistente tanto nei pasti domenicali che in quelli feriali, dove il bollito rappresenta la tipica pietanza preparata per uso domestico. La scelta dei due secondi di carne nel contesto endofestivo risulta pure confermata nei due punti indagati. La struttura dei pranzi festivi si conclude con un dolce: a Natale per esempio, sono le frittelle, *frituli*, e il caffè turco. L'eventuale capitolo sui dolci si rivelerebbe ricco e articolato: mettiamo in risalto soltanto *olito*, dolce ripieno preparato nell'intestino della pecora che dà il nome alla pietanza stessa (Houtzagers 1985: 310); consumato a casa d'inverno è presente anche nei menu di alcuni ristoranti.

Altri dati riguardano le pratiche alimentari che associano contesti eso- ed endofestivi. A Podol durante la festa di Sant'Orsola, che ricorre il 21 ottobre, il pranzo cerimoniale veniva allestito presso le singole famiglie cui erano invitati a colazione, pranzo e cena tutti i parenti e i conoscenti che avessero partecipato alla messa nella chiesetta di Veli Podol, l'antico insediamento<sup>52</sup>. In questo senso si rivela pertinente la forma ibrida dell'allestimento festivo dove per la colazione, consumata prima della messa, a tutti gli ospiti, parenti o conoscenti giunti dai paesi limitofi era servito un piatto cucinato lo stesso giorno e denominato *drobči* o *koradèla* 'coratella', preparato alla veneziana (cfr. ven. *coraèla*, frl. *coradèle*), oltre alle *tripice* 'trippe' di agnello. L'allestimento del pranzo in paese, Mali Podol, prevedeva il brodo, il bollito di agnello con insalata, pane e vino in un primo tempo, quindi il tipico menu endofestivo, mentre in seguito si aggiunse la seconda pietanza di

<sup>52</sup>Cfr. testimone T. di Podol.

carne, l'arrosto. Verso sera seguiva il ballo, *tánec*, accompagnato dagli strumenti *mehì* 'cornamusa' o *organi* 'armonica a bocca'; la sera o alla chiusura della festa, verso l'una di notte, si consumavano con le stesse modalità le pietanze del giorno rimaste<sup>53</sup>. Una delle famiglie ospitava il sacerdote, fatto che avviene ancora oggi in alcuni paesi. In occasione delle maggiori celebrazioni religiose, dopo il rinfresco collettivo a base di pietanze fredde consumato presso la chiesa, modalità della cucina esofestiva contemporanea, il sacerdote, il vescovo o gli alti prelati vengono solitamente invitati al banchetto cerimoniale presso una famiglia anche a Zbičina, creando così una forma intermedia di cucina per sé e per gli altri<sup>54</sup>. Quanto finora esposto rappresenta soltanto uno degli stimoli che permettono di affrontare l'ampia narrazione riguardante le risorse principali utilizzate nelle prassi alimentari e conservate dagli abitanti di Gerbin.

### *Conclusioni*

Le trasformazioni avvenute dalla fine degli anni Ottanta ad oggi nei paradigmi alimentari della comunità studiata, pur tenendo conto delle innovazioni qui tuttavia non discusse, sembrerebbero non essere in grado di dissolvere il sistema basato, in buona parte, sull'acquisizione di risorse locali sottoposte a tecniche di lavorazione e conservazione 'tradizionali' osservabili fino al primo Novecento. Il difetto di opulenza, anche nei contesti festivi, riscontrato negli atteggiamenti relativi al consumo dei cibi, testimonierebbe l'adesione a modelli non suscettibili alle influenze esterne, tanto

<sup>53</sup>Cfr. testimoni A. di Podol e L. di Srem.

<sup>54</sup>Ciò in occasione del centenario della fondazione della chiesa, dedicata alla Madonna della Salute, nel 2012, cfr. testimoni T. e G. Di Zbičina.

che il presupposto di ecologicità nelle prassi dei pastori e contadini di Cherso, messo in evidenza da Aleksandra Muraj, è a mio avviso un dato su cui vale la pena di costruire un discorso sostenibile in relazione all'ambiente, all'uomo e ai suoi saperi 'senza tempo' tra le Alpi e il Mediterraneo.

### *Bibliografia*

1. BADII, Michela, *Cibo in festa fra tradizione e trasformazioni. Pratiche e rappresentazioni in un contesto mezzadrile* (Franco Angeli, Milano, 2010).
2. BARAĆ, Zdravko et al., *Zelena knjiga izvornih pasmina Hrvatske/ Green book of indigenous breeds of Croatia* (Ministarstvo zaštite okoliša i prirode (...), Zagreb, 2011).  
[http://www.haop.hr/sites/default/files/uploads/specificni-dokumenti/publikacije/knjige/Zelena\\_knjiga\\_izvornih\\_pasmina\\_Hrvatske.pdf](http://www.haop.hr/sites/default/files/uploads/specificni-dokumenti/publikacije/knjige/Zelena_knjiga_izvornih_pasmina_Hrvatske.pdf)
3. BARAĆ, Zdravko et al., *Godišnje Izvješće o stanju uzgoja ovaca, koza i mali životinja u Republici Hrvatskoj za 2018. godinu/Annual Report for Sheep, Goats and Small Animals Breeding in Republic Croatia for 2018* (Ministarstvo poljoprivrede/Ministry of Agriculture, Zagreb, 2019).  
<https://hpa.mps.hr/wp-content/uploads/2019/05/gi-2018-ovcarstvo.pdf>
4. BOERIO, Giuseppe, *Dizionario del dialetto veneziano*. Ristampa anastatica (Giunti, Firenze, 1993).
5. DUNATO, Jelena, The whole lamb: the forgotten art of eating nose to tail (in: Oskar Habjanič et al., a cura di, *Debata o kuhinji/Kitchen debate*, Pokrajinski muzej/Regional Museum (Zbirka Museoeurope; 4), Maribor, 2017, pp. 138-145).  
[http://museum-mb.si/wp-content/uploads/2017/02/MuseoEurope\\_2017.pdf](http://museum-mb.si/wp-content/uploads/2017/02/MuseoEurope_2017.pdf)
6. DLAČIĆ, Marijana, *Hommage vuni/homage to wool* (Centar za održivi razvoj "Gerbin", Lubenice, 2016).  
[http://muzejovcarstva.org/wp-content/uploads/2017/09/monografija-vuna\\_complet.pdf](http://muzejovcarstva.org/wp-content/uploads/2017/09/monografija-vuna_complet.pdf)

7. DLAČIĆ, Marijana, BADURINA, Hrvoje, *Ovca i njezini darovi* (Centar za održivi razvoj "Gerbin" (Biblioteka Tradicijsko ovčarstvo), Lubenice, 2013).  
[http://muzejovcarstva.org/wp-content/uploads/2017/07/ovca\\_i\\_njezini\\_darovi.pdf](http://muzejovcarstva.org/wp-content/uploads/2017/07/ovca_i_njezini_darovi.pdf)
8. ĐURKIN, Jelena, DLAČIĆ, Marijana, BADURINA, Hrvoje, *Neprekinuta nit mulinera* (Centar za održivi razvoj - Ekopark Pernat (Biblioteka Tradicijsko ovčarstvo), Lubenice, 2010). -  
<http://muzejovcarstva.org/wp-content/uploads/2017/09/neprekinutanizmulinera.pdf>
9. FAZLIĆ, Marta. *Nonina otočna kuharica* (Profil International, Zagreb, 2003).
10. FORTIS, Alberto, *Saggio d'osservazioni sopra l'Isola di Cherso ed Ossero* (Venezia, 1771).
11. FUČIĆ, Branko, *Apsyrtydes. Itinerario storico-culturale attraverso le isole di Cherso e Lussino* (Turistička zajednica, Mali Lošinj, 1995).
12. HOUTZAGERS, Hubrecht Peter. *The Čakavian dialect of Orlec on the island of Cres* (Rodopi, Amsterdam, 1985).
13. JURKOTA REBROVIĆ Marina, *Tradicijsko ovčarstvo otoka Cresa: prilog istraživanju/Beitrag zur Untersuchung der traditionellen Schafzucht auf der Insel Cres/Contributo alla Ricerca sull'Allevamento Tradizionale di Pecore nell'Isola di Cherso* (Centar za održivi razvoj - Ekopark Pernat, Lubenice, 2009).  
<http://muzejovcarstva.org/wp-content/uploads/2017/09/ovcarstvo.pdf> )
14. MURAJ, Aleksandra, *The Ecological Awareness of the Villagers of Cres*, in «Narodna umjetnost» 32/1, 1995, pp. 171-182.
15. MURAJ, Aleksandra, *Za creskim stolom. Tradicijska prehrana u strukturi lokalne kulture*, in «Etnološka tribina» 20, 1997, pp. 145-210.
16. MURAJ, Aleksandra, *Ekologičnost creskih seljaka*, in «Studia ethnologica Croatica», 10/11 (1), 1999, 185-194.
17. MURAJ, Aleksandra, *Tradicijska prehrana* (in Vitez Z. et al., *Hrvatski običaji i druge tradicije*, Mozaik knjiga, Zagreb, 2016, pp. 200-219).
18. NIKOLIĆ, Margita, *Unije. Kuželj vaf sarcu* (Lošinj: Katedra čakavskog sabora Cres – Lošinj (Zavičajna biblioteka, knj.9), 2000).

19. SKOK, Petar, *Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika I-IV* (JAZU, Zagreb, 1971-1974).
20. STRAŽIČIĆ Nikola, *Otok Cres. Prilog poznavanju geografije naših otoka* (in: Otočni ljetopis Cres – Lošinj 4, 1981).
21. ŠLOSAR Mario, VEJVODA Marijan, a cura di, *EKO Pernatopija: duh vremena* (Centar za održivi razvoj “Gerbin”, Lubenice, 2014).  
[http://muzejovcarstva.org/wp-content/uploads/2019/03/pernat\\_finale\\_knjiga\\_1.pdf](http://muzejovcarstva.org/wp-content/uploads/2019/03/pernat_finale_knjiga_1.pdf)
22. ŠLOSAR Mario, VEJVODA Marijan, RAGUZIN, Ivan, Ekopark Pernat na otoku Cresu – Revitalizacijska zona, «Pomorski zbornik» 38, (2000)1, pp. 349-363.
23. VINCE-PALLUA, Jelka, *Apsyrtides – Fortis na stazama Argonauta prema europskoj etnologiji/antropologiji*, in «Narodna umjetnost», 44/2, 2007, pp. 135-146.
24. VODARIĆ Petra, *Usmeni oblici otoka Cresa* (Diplomski rad), (Sveučilište u Rijeci, Filozofski fakultet, Rijeka, 2015).  
<https://zir.nsk.hr/islandora/object/ffri%3A434/datastream/PDF/view>

### *Sitografia*

Muzej ovčarstva: <http://muzejovcarstva.org/>

Poljoprivredna zadruga Cres: <http://www.pz-cres.hr>