

Arte e cultura:

Dalle serenate di Korça ai tappeti tessuti a mano e all'arte dell'intaglio su legno, l'Albania vanta di possedere una comunità artistica piuttosto feconda. I fotografi seguono le orme degli eredi di Pietro Marubi di Scutari e dei Sotiri di Korça e i registi hanno la possibilità di partecipare all'annuale Short Film Festival di Tirana. In tutto il paese sono molto diffusi i concorsi di danze popolari e i proprietari dei ristoranti hanno l'abitudine di riunire gli amici per organizzare cori polifonici.

Tra le prime espressioni artistiche che colpiscono l'attenzione dei viaggiatori stranieri vi sono gli edifici variopinti di Tirana, frutto di un progetto varato da Edi Rama, ex-sindaco della capitale e anch'egli artista.

In Albania è ancora possibile vedere alcuni elementi del realismo socialista nei dipinti e nelle sculture che decorano le pareti e i giardini delle gallerie d'arte e dei musei, ma molte di queste opere sono state distrutte dopo la caduta del governo comunista in segno di spregio nei confronti del vecchio regime.

Uno dei massimi capolavori dell'arte albanese è custodito all'interno del Museo Onufri di Berat . Onufri fu uno dei maggiori pittori albanesi di icone vissuti tra il XVI e il XVII secolo, ed è celebre soprattutto per l'intensità dei colori naturali utilizzati nelle sue opere, che sono ancora oggi intatti come il giorno in cui sono stati utilizzati per la prima volta. Diverse chiese di tutto il paese sfoggiano straordinari affreschi originali.

Musica e danza

La polifonia – ossia la fusione di diverse parti vocali o strumentali – costituisce una delle principali tradizioni musicali della parte meridionale del paese, dove vanta radici antichissime che risalgono addirittura all'epoca degli illiri. I cori si esibiscono in diversi organici e le canzoni – di solito basate su temi epico-lirici o storici – possono essere molto drammatiche, raggiungendo punte di yodel, oppure lente e misurate, con voci maschili e femminili alternate che creano una certa armonia. L'improvvisazione musicale si accompagna spesso a danze, alle quali è possibile assistere in occasione dei pittoreschi matrimoni che si tengono nei paesi.

Tra i numerosi cantanti pop dell'Albania, merita di essere citato Sinan Hoxha, che cerca di fondere lo stile tradizionale con la musica moderna. Tra gli altri artisti del paese che vale la pena di prendere in considerazione spiccano il gruppo the Dream ed Erion Korini.

IL KANUN

Il Kanun (Codice) fu formalizzato nel XV secolo dal potente capoclan della parte settentrionale del paese Lek Dukagjin. Il Kanun consiste in 1262 articoli riguardanti ogni aspetto della vita quotidiana, tra cui il lavoro, il matrimonio, la famiglia, la proprietà, l'ospitalità, l'economia e così via. Sebbene il Kanun fosse stato soppresso dal regime comunista, negli ultimi anni nelle

regioni settentrionali dell'Albania i suoi severi precetti sono tornati in vigore, per quanto riguarda la sua estensione non sia quantificabile con esattezza, in quanto gli avvenimenti drammatici possono essere stati esagerati dai media. A Tirana è

possibile assistere ai suoi effetti: costeggiando il Fiume Lana in direzione ovest giungerete nel punto in cui nel 2000 il sindaco Edi Rama ha fatto abbattere tutti gli edifici abusivi tranne un imponente edificio rosa e grigio teatro di una faida sanguinosa. Se le donne possono lasciare la casa senza problemi, gli uomini verrebbero uccisi subito dopo aver varcato il portone.

Secondo il Kanun, i valori più importanti della vita sono l'onore e l'ospitalità. Se un membro di una famiglia viene assassinato, è dovere degli uomini del clan vendicare il debito di sangue uccidendo un maschio del clan responsabile dell'uccisione. Questo evento dà inizio a una catena di omicidi che può terminare solo con la morte di tutti i maschi di una famiglia oppure con la riconciliazione ottenuta tramite la mediazione di persone anziane del villaggio che godono del rispetto di tutti.

L'ospitalità è talmente importante in queste regioni dell'Albania che l'ospite è considerato quasi come un dio. Il Kanun comprende ben 38 articoli dedicati al modo di trattare un ospite, che prevedono di mettergli a disposizione senza limiti cibo, bevande e qualsiasi altra comodità; non ultimo, il dovere di vendicarne l'uccisione nel caso che questa dovesse avvenire durante una visita in casa propria.

CIBO E BEVANDE

Specialità

Per quanto riguarda la cucina, l'unica cosa di cui sentirete veramente la mancanza in Albania è il mëngjes (prima colazione). Nell'Albania settentrionale la prima colazione sembra essere costituita da un bicchierino di raki mentre nel resto del paese al mattino la gente sopravvive con un caffè espresso. Se siete proprio disperati, in quasi tutti i negozi troverete croissant confezionati oppure potrete chiedere negli alberghi e nei ristoranti bukë e mjaltë (pane e miele) insieme all'espresso.

Gli albanesi preparano un ottimo caffè e il miele locale (di solito venduto ai bordi della strada) è veramente delizioso.

Quasi tutti i ristoranti servono le patate të skuqura (patatine fritte) e in tutti i pasti è previsto il pane. Korça è famosa per le sue qoftë (specie di polpette), mentre sulla costa è possibile gustare calamari, cozze e pesce fresco davvero straordinari. Nelle zone di montagna, come Llogaraja, troverete un delizioso arrosto di agnello che giustifica ampiamente la fatica che dovrete affrontare per raggiungere questi posti.

Tra le specialità più diffuse in tutto il paese meritano di essere citate quelle a base di interiori, tra le quali si segnala il fërgesë Tirane, un piatto tipico di Tirana a base di uova, interiori e

pomodori cotto in una pentola di terracotta. Se avete il sospetto che

la biftek (bistecca di manzo) che avete ordinato sia in realtà di vitello, fatevi coraggio, perché con ogni probabilità l'animale è stato allevato in maniera più umana di quanto non avvenga negli altri paesi dell'Europa occidentale.

Prima di iniziare il pasto, gli albanesi bevono spesso un bicchierino di raki come aperitivo. Il raki è una grappa tradizionale, disponibile in Albania in due varietà principali: il più comune raki d'uva e il mani raki a base di more di gelso. Se possibile, ordinate quello fatto in casa (raki ë bërë në shtëpi). Se il raki non fa al caso vostro, non mancate di assaggiare il vino Rilindja, bianco amabile (Tokai) o rosso di media corposità (Merlot). Gli amanti del vino dovrebbero provare anche il rosso locale, il Kallmet: l'azienda vinicola Çobo, situata nei pressi di Berat, merita certamente una visita. L'aperitivo nazionale è l'eccellente konjak Skënderbeu (cognac).

Ristoranti e bar

Prima di cominciare a mangiare, è necessario comprendere le regole in vigore nei bar e nei ristoranti dell'Albania. Sebbene la questione sia senza dubbio complicata, di seguito vi forniremo qualche indicazione utile: nel caso vi troviate in un caffè con il ristorante al piano inferiore difficilmente vi sarà consentito di mangiare nel caffè, anche se è più grazioso e più animato; nel caso di un bar-ristorante sulla spiaggia, chi ordina un frappé potrà farsi dare un tavolo con il panorama migliore, che sarà invece negato a chi vuole mangiare una pizza, che dovrà ripiegare su uno dei tavoli situati all'interno del ristorante. E ancora: in alcuni bar un caffè espresso può essere ordinato solo all'interno e i tavoli all'esterno sono riservati a chi ordina frappé o grandi coppe di gelato alla frutta. A complicare ulteriormente la situazione, va aggiunto il fatto che gli albanesi mangiano al ristorante solo di rado, per cui spesso non avrete nessuno da cui 'copiare' l'ordinazione. Per questo motivo, prima di lanciarsi nelle vostre avventure gastronomiche albanesi, vi consigliamo di farvi un po' di esperienza sul posto. I lunghi viaggi in autobus vengono di solito interrotti da brevi tappe per mangiare qualcosa: per rimettersi in forze per affrontare un altro tratto di strada su un autobus che è tutto uno scossone non c'è niente di meglio di una scodella di riso da 60 lekë con una leggera salsa di carne. Il gradino successivo nella scala dei locali albanesi è occupato dal tipico fast-food burek, seguito a ruota dai modesti locali con 'sala senza vista' che servono i piatti tipici della cucina albanese, di solito proponendo una scelta di specialità vasta e molto economica. I ristoranti più eleganti e situati in posizione panoramica propongono spesso menu comprendenti piatti albanesi e italiani a prezzi più elevati. In Albania potrete gustare ottime pizze cotte in forni a legna, disponibili in genere a 400 lekë. Korça, Himara e qualche altra cittadina dispongono anche di qualche valido ristorante greco. Un pasto completo comprendente una grigliata di carne, patatine fritte, insalata e formaggio in un modesto ristorante senza nome potrebbe costare anche solo 300 lekë, cifra che in un grande ristorante potrebbe tranquillamente raddoppiare.