

PER ARRIVARCI DA BUIE SI VA VERSO CASTELVENERE: POI SI SVOLTA PER GRISIGNANA

Bibali, il paese dei «dindi»

Un angolo d'Istria dove anche le pietre sembrano avere un'anima



Chiunque attraversi l'Istria, soprattutto quella interna, non può rimanere indifferente quando scopre l'ingegnosità con la quale le popolazioni istriane hanno sfruttato per secoli la pietra. Per costruire. Case, chiese, cappelle, pozzi, stalle, muri di cinta: tutto è di sasso. I tetti da queste parti non hanno coppi di coccio. I mattoni sono massi di solido calcare. Le tegole sono lastre di pietra. E il piccolo villaggio di Bibali, a 246 metri sul livello del mare, è uno di quei paesini dell'Alto Buiiese in cui quell'ingegnosità di cui dicevamo appare appieno, a chi ci arriva, in tutta la sua evidenza. Qui è tutto pietra su pietra.

Bibali è uno di quei posti che danno quasi l'impressione di esser sperduti, dimenticati dal mondo intero, ma in effetti non è così: ci si arriva con estrema facilità. Al grande incrocio a est di Buie, prendendo la strada che porta a Castelvenere si svolta per Grisignana. Procedendo lungo questa strada, dopo circa mezzo chilometro

si arriva al piccolo crocevia che porta a Bibali e a Croc. Siamo più o meno a metà strada tra Gambozzi e Tribano. In paese si arriva dopo aver attraversato un bosco fatto di pini, quere-

Prima di arrivare in quella che è l'unica piazza dell'abitato verrete accolti da un secolare ipocastano e dall'immane e altrettanto vecchio lodogno. Bibali è un vil-



Il palazzo dei Bibalo

aggio contadino, fondato nel lontano XV secolo sul lato meridionale del colle di Santa Margherita dalle popolazioni slave che fuggivano dinanzi alle invasioni turche. In origine, ci dicono, quando si insediaron qui le prime famiglie morlacche, era chiamato anche Bibaliborgo o Biboli. Quelle famiglie, insediatesi qui nel lontanissimo 1449, avevano per capostipiti Michele Pavcevic, Ivan Narovich e Matteo Druscovich.

l'edificio contadino, fondato nel lontano XV secolo sul lato meridionale del colle di Santa Margherita dalle popolazioni slave che fuggivano dinanzi alle invasioni turche. In origine, ci dicono, quando si insediaron qui le prime famiglie morlacche, era chiamato anche Bibaliborgo o Biboli. Quelle famiglie, insediatesi qui nel lontanissimo 1449, avevano per capostipiti Michele Pavcevic, Ivan Narovich e Matteo Druscovich.



I tacchini allevati dalla famiglia Mamilović

spicca un salto e sale sull'orlo del grasso seccio pieno di frumento che Gianfranco ha appena deposto a terra nei pressi del recinto, per darsi subito alla pazza gioia. "Tra tutti è l'unico che non ha alcuna paura. Fa sempre così quello là. Poi una volta sazio scende. Tra maschi e femmine sono in tutto circa duecento" - ci spiega il guardiacaccia. "La nostra società acquista i pulcini di fagiano da un allevamento, dalle parti di Gimino. Poi li alleviamo qui per qualche mese, finché non crescono. Appena inizia la stagione della caccia al fagiano, a metà settem-



Gianfranco Visintin

bre, li lasciamo liberi a scaglionare in campagna, una settantina ogni fine settimana e continuiamo così fino alla fine di gennaio".

A proposito di tacchini a tavola

A proposito del tacchino, il noto demologo e storico Francesco Babudri, nato a Trieste, autore di numerosi libri sugli usi e i costumi dell'Istria e della Venezia Giulia, al quale fanno riferimento tutti gli studiosi contemporanei, racconta in un suo libro che nelle grandi occasioni e soprattutto quando macellavano i suini, un tempo i contadini istriani servivano a tavola, citiamo: «...persuto vecchio tagliato grosso come grossa è la volontà di nostro buon cuore, e insieme li capuzzi in garbo ove non manchi lardo vecchio disfritto. Ed il piatto appresso sarà di gallina et dindio» ma, notate bene, con «cossate e petto poiché le ale debbon essere state messe in brodo...» «Non mancheranno dopo - prosegue Babudri - li maccheroni et sugo de pastizzada, fisso invero con buon strutto di sugna et onza et pesto di lardo, donde sia levata la zivola...» «Porterete indi in tavola due primizie care - conclude spiegando - prima le luganiche nuove, con missianza di herbe, et poi le brisiole nuove, che siino di buon augurio a quello animal si trassero a nostro confronto. Non mancherai di imbandire il lievaro in due modi: in garbo dolce e in guazzeto, et col sugo appronterai li buzoladini di patate... Et finirai con li crostoli et le fritole, onde son stimate le donne nostre. Et vin darai di buon bocato...»

SERVIZIO DI ROBERTO PALISCA E FOTO DI GRAZIELLA TATALOVIĆ

Da queste parti si allevano ancora tacchini, fagiani, oche e caprette

Andiamo in cerca di tacchini e dietro l'angolo, appena usciti dal centro del paese, troviamo un'immensa voliera con dentro centinaia di fagiani. Gente mia che spettacolo. Mai visti tanti in vita nostra. Gli esemplari maschi, dal collare di un piumaggio sgargiante e variopinto e dalla bella coda lunga dalle penne marrone striate di nero sono almeno il triplo delle femmine molto meno appariscenti e più piccole. L'unica persona che individuammo il nelle vicinanze è un robusto giovane moro che a colpi di pala sta scaricando da un carro del concime nell'orto di casa. Concime vero, non chimico di quelli in commercio ovunque oggi. È Moreno Mamilović. Chiediamo lumi a lui: scende e ci spiega che la voliera e i fagiani sono della società venatoria di Buie. Sono i suoi invece che da queste parti allevano tacchini. Li vendono in vista delle festività natalizie ma anche in questa stagione. Ci accompagna a vederli. Suo nonno ha anche un sacco di galline e un piccolo gregge di capre. "Se mi venite dietro riusciamo ancora a raggiungerlo: è andato via con le bestie proprio un attimo fa". Rincorriamo Ivan Mamilović attraversando di fretta, tra l'abbaiar di tre cani incatenati, un immenso campo verde. Lo chiamiamo ad alta voce, ma non ci sente: suo nipote ci spiega strada facendo che con l'età che ha, nonno Ive non sente più come un tempo. Grida più forte e riesce a farsi sentire. L'anziano contadino si volta e si ferma. "Cossa vol sti qua adesso?" sembra chiedersi tra sé. Final-

mente riusciamo a raggiungerlo. Volevamo solo scattare qualche foto. Trovare gente che alleva ancora capre da latte è oggi ormai quasi una rarità. Ma in Istria ce n'è ancora. "Le mungo due volte al giorno, la mattina presto e la sera" - ci spiega il nonno di Moreno. "Quella più giovane rende più delle altre. È sano il latte di capra. Ed è molto richiesto, perché non lo si trova facilmente in commercio. C'è gente che arriva qui da noi da Trieste per acquistarlo, anche due volte al mese". Lasciamo nonno Ive e le sue bestie al pascolo e torniamo sui nostri passi. Moreno ci accompagna a vedere anche il pollaio, le galline e i famosi tacchini che da queste parti finiscono arrosto non soltanto a Natale ma anche a San Martino. Qui da sempre, per tradizione, l'11 di novembre veniva fatta una festa e il piatto principale che veniva portato a tavola era sempre il "dindio" arrosto. La bontà delle carni dei tacchini allevati a Bibali, forse per la particolarità dell'ambiente, era tale un tempo che il villaggio si meritò in Istria l'appellativo di "paese dei dindi".

Strada facendo incrociamo una jeep. È il guardiacaccia Gianfranco Visintin. "Ecco, per i fagiani chiedete a lui" - ci suggerisce cortesemente Moreno.

Finché siamo fuori è un frastornante pigolio, ma appena l'uomo ci fa entrare nell'immensa voliera è un immediato fuggi fuggi generale. Scappano maschi e femmine. Un solo ibrido si azzarda a restare e non appena ce la fa,



Ivan Mamilović, nonno di Moreno, porta al pascolo le sue capre



Claudia Bibalo in giardino accanto a un vecchio calesse

Abbiamo bussato anche alle porte di «Buona sorte»

Claudia Bibalo è nata a Buie nel 1953, ma vive a Trieste. È figlia di esuli: mamma Margherita Stocovaz e papà Giovanni Bibalo, oggi ottantenne, che nel suo paese natale tutti conoscono come Ernesto e che prima di trasferirsi con la famiglia nel capoluogo giuliano a Bibali faceva l'infermiere. Claudia ha ereditato dai nonni che erano rimasti in Istria (Pina e Giovanni Bibalo, detto Faleio), un bel pezzo di terra e oggi ritorna nella sua Bibali insieme al marito Giuliano ogni volta che può.

"Sono rimasta sempre molto legata a questo paesino. È qui che ho trascorso ogni momento libero della mia vita, anche durante l'infanzia: le più belle e spensierate vacanze invernali ed estive che ho vissuto le ricordo dai nonni. Le ho trascorse scorrazzando letteralmente tra campi e vigne. Sono cresciuta, sono diventata adulta, ho messo su famiglia, ma l'amore che portavo dentro per questo paesino incantato, è rimasto sempre immenso per cui per me e per la mia famiglia è diventato una seconda casa" - ci dice accogliendoci calorosamente nella sua piccola proprietà che ha battezzato "Buona Sorte". Una casetta da sogno che si affaccia su un prato che è un po' orto, un po' frutteto e un po' giardino. Claudia ci ha piantato parecchi olivi, alberi da frutto, tanti fiori, l'ha decora-

to con vecchi calessi istriani recuperati dalla stalla del nonno e in un angolo coltiva roba genuina.

"Questa è terra incredibilmente fertile e qui il clima è particolarmente mite" - ci spiega. "Non ci crederete ma in quell'angolo ha attecchito addirittura un capperò che mi sono portata dietro da Pantelleria". Ci accompagna in fondo al campo e ci fa vedere soddisfatta la piccola piantina che come le tre varietà di olivi che abbelliscono la proprietà è il suo orgoglio.

"Qui c'è pace e silenzio, la gente è semplice e vera, la terra è rossa e profumata. E a Bibali ho tanti bei ricordi che in me sono sempre vivi. Ho sempre sognato di viverci finché quattro anni fa insieme a mio marito sono riuscita a realizzarlo. Sapete quanti bei ricordi ho sotto questo imponente ipocastano. Ci sostavo da bambina con mia nonna al rientro della spesa fatta a Buie. Nonno Faleio portava qui le mandrie al pascolo: la Banca, la Sveglia. Poi i nonni se ne sono andati per non tornare più, i figli pure ed anche le vacche. Col passare degli anni questo campo era diventato incolto. Era invaso da rovi, sterpi e erbacce. Ma poi ci siamo armati di coraggio e lo abbiamo trasformato in un giardino. E abbiamo ritrovato una vera dimensione del vivere: una dimensione umana, legata ai grandi valori della terra".

darcene. Ritorniamo alla nostra macchina, parcheggiata dinanzi a quella che fu la fontana del paese, dove le donne del borgo, fino a qualche decennio fa, arrivavano ogni giorno con secchi e mastelli, per riempirli e riportarseli a casa. Da queste parti l'acqua corrente arrivò soltanto nel 1934. Prima occorre andarla a prendere per arrivare a un "second hand shop", ossia a una bottega dell'usato), l'acqua non sgorga più. E dire che un tempo di mucche e buoi Dio anche qui hanno tutti l'acqua

corrente in casa. In compenso botti di rovere, secchi di ferro, mastelli zincate, somari e boscarini, sono scomparsi e dal rubinetto oramai arrugginito della vecchia fonte, sovrastata dalla scritta "Acquedotto Istriano" (e oggi anche da un'orribile tabella di plastica che indica a chissà chi la direzione da prendere per arrivare a un "second hand shop", ossia a una bottega dell'usato), l'acqua non sgorga più. E dire che un tempo di mucche e buoi Dio anche qui hanno tutti l'acqua

naio: ogni famiglia di contadini una volta, aveva da queste parti almeno un paio di capi di bestiame. Le stalle sono quasi tutte scomparse: le poche ancora rimaste in piedi o sono vuote o ospitano appena qualche capra. Ma di pollai per fortuna ce ne sono ancora e almeno i tacchini, qui a Bibali, che era il paese dei "dindi", si allevano ancora.

Anche se, povere bestie, prima o poi finiranno al forno, insieme alle castagne.

«Divoto passegger, non le sia grave fermar il passo e recitar tre Ave»

La parrocchia di Bibali, che è un paesino senza chiesa, è quella della vicina Tribano. L'unica chiesa da queste parti era un tempo quella di Santa Margherita, oggi scomparsa, che si trovava accanto a un antico cimitero in cui i buiesi seppellivano i loro morti nei periodi di pestilenza. Il borgo ha in compenso due piccole cappelle, poste l'una all'entrata principale del paese e l'altra su una delle due stradine laterali, là dove scompare ormai ogni traccia d'asfalto e di ghiaia e si prosegue per sentieri di bosco in terra battuta. Qui è sempre vissuta gente di grande fede cristiana, ci raccontano i bibalini che ricordano quanto spesso la popolazione del posto si appellasse in passato alla protezione dei santi per il bestiame. Anche se il patrono di questo piccolo villaggio è San Giorgio, protettore di militari e cavalieri e esploratori, entrambe le cappelle sono consacrate alla Vergine. La prima è molto particolare. Riporta scolpita, anche se oramai difficilmente leggibile, perché è erosa dal tempo, la seguente scritta: "Divoto passegger non le sia grave fermar il passo e recitar tre Ave". Sotto sta scritto: "Michiel Bibalo fu Antonio f.lli questa memoria pose il 13.6.1869". L'altra nicchietta appare altrettanto interessante ai curiosi per una strana abitudine. Dentro all'altare che si intravede attraverso una minuscola porticina a grata che al posto del lucchetto ha a mo' di perno un ramoscello rinsecchito, accanto a un'effigie di Maria c'è un piattino con le monete dell'elemosina.

