



HUM, HEIMAT DER „BISKA“

IM INNERN ISTRIENS HAT EIN „KRÄUTERPFARRER“ EINE HEILSAME... GRAPPA ERFUNDEN

Willkommen in Hum (auf Italienisch Colmo), der flächenmäßig kleinsten Stadt der Welt (hundertfünfzig Meter lang, dreißig Meter breit) mit der geringsten Bevölkerung (17). Ein Städtchen aus dem Bilderbuch, in dem einer uralten Tradition treu, jedes Jahr, am zweiten Sonntag im Juni, der Bürgermeister gewählt wird. Sie liegt in Kroatien oder besser im Innern der Halbinsel Istrien. Das im Mittelalter zur Stadt (samt Stadtmauer, Stadttor, Burg, Kathedrale, Glockenturm, Stadtpalais, Markthalle und Krankenhaus) gewordene ehemalige „Castrum“ steht auf einem das Mirnataal, das wegen des hier zu findenden Tuber magnatum pico oder weißem Trüffel auch Trüffeltal genannt wird, dominierenden Hügel. Die ersten die Stadt erwähnenden Urkunden reichen ins XI. Jhdt. zurück. Damals verbreitete sich das von den Missionaren Kyrill und Method, die es für ihre Übersetzung der Bibel und anderer heiligen Texte verwendeten, entwickelte altslawische glagolitische Alphabet. 1102 belehnte Ulderich II den Patriarchen von Aquileia mit der Stadt Hum, in dieser Urkunde wurde zum ersten Mal der Name „Castrum Cholm“ verwendet. Mit dieser Urkunde beginnt somit die Geschichte dieser bewehrten Stadt, die sich trotz Plünderungen und Überfällen vor allem durch die Uskokken, die im 17. Jhdt. die später neu erbaute Burg zerstörten, über ein Jahrtausend bewahrt hat. Heute erreicht man Hum über Buzet längs der „Aleja Glagoljasa“ einer Allee mit Skulpturen, die an die geheimnisvolle glagolitische Schrift, der das Städtchen ihren Ruf verdankt, erinnern. Abgesehen davon, die Wiege der glagolitischen Schrift zu sein, ist Hum in den letzten Jahren durch das vom istrianischen Schriftsteller und Dichter Drago Orlic ins Leben gerufene „Schnapsfestival“, das die Brennkunst neu beleben sollte, international bekannt geworden. Die Stadt ist auch die Heimat der „Biska“, einem Elixier aus Misteln, Trester und Kräutern. Die alten Kelten,

HUM, LA CITTÀ DELLA “BISKA”

NELL'ENTROTERRA ISTRIANO UN PRETE ERBORISTA HA INVENTATO UNA GRAPPA... MEDICINALE

GIUSEPPE CASAGRANDE
PHOTO DANNY BLADE

Benvenuti a Hum (Colmo in italiano), la città più piccola del mondo per estensione (centocinquanta metri di lunghezza, trenta di larghezza) e numero di abitanti (17). Una città-presepe che, ogni anno, la seconda domenica di giugno, elegge, secondo un'antica tradizione, il proprio sindaco. Siamo in Croazia, meglio, nell'entroterra istriano. L'antico «castrum», elevato nel Medioevo al rango di città (con cinta muraria, porta d'ingresso, castello, cattedrale, torre campanaria, loggia comunale, fondaco e ospedale) sorge su un'acropoli che domina la valle del fiume Quieto (Mirna), ribattezzata valle dei tartufi per la presenza dell'oro grigio: il tuber magnatum pico. I primi documenti che ne attestano la presenza risalgono al secolo XI, epoca in cui si diffuse il glagolitico, il più arcaico degli alfabeti slavi, creato dai missionari Cirillo e Metodio per tradurre la Bibbia e altri testi sacri. Nel 1102 Colmo fu infeudata da Ulderico II al Patriarcato di Aquileia e nell'atto di donazione venne usato per la prima volta il termine «castrum Cholm». Con questo atto inizia la storia di questa città murata rimasta intatta per quasi un millennio nonostante razzie e scorribande, in particolare durante la guerra con gli Usocchi che nel Seicento distrussero il castello, poi ricostruito. Oggi a Colmo vi si arriva da Buzet (Pinguente) percorrendo la «Aleja Glagoljasa», un viale disseminato di sculture che ricordano l'antica scrittura glagolitica, carica di mistero e che ha dato a questa minuscola cittadina fama mondiale. Ma oltre che come culla del glagolitico, da alcuni anni Colmo si è ritagliata una fetta di notorietà internazionale grazie al «Festival della Grappa» che lo scrittore e poeta istriano Drago Orlic ha ideato per rinverdire un'arte antica: quella della distillazione. Qui, infatti, è nata la «biska», un elisir a base di vischio, vinacce ed erbe aromatiche. Il vischio era la pianta di culto delle antiche popolazioni celtiche che



die früher hier lebten, verwendeten Mistelzweige für religiöse Zwecke. Diese Tradition wurde dank des "Kräuterpfarrers" Josip Vidov, der das Rezept weitergegeben hat, bis in unsere Tage überliefert. Heute kann man das Originalrezept zusammen mit anderen "Wässerchen" (mit Raute, Brennesseln, Bergkiefer, Salbei, Melisse, Wacholder, Lindenblüten, Gewürzen, Lakritze, Kräutern und Obst) in der „Humska konoba“ in Hum kosten. Dieses Jahr zeichnete die internationale Jury des „Schnapsfestivals“ mit dem bedeutungsschweren Titel „Domaca rakija je nasa medizija (hausgebrannter Schnaps ist unsere Arznei) unter 162 Teilnehmern das Elixier von Elvis Visintin, Brennmeister zu Pazin, aus. Er war mit einer „Rakija“ (Tresterschnaps) aus Muskateller auch in der Kategorie Grappa aus Einzelrebsorten siegreich. In den anderen Kategorien wurden Felice Berliafa (Rautenschnaps), die Percics (Wacholderdestillat), Franko Vranic (Zwetschgenwasser), Darko Koren (Waldbeeren), Igor Staric (Sauerkirschwasser) und Marcello Melon (Honigschnaps) ausgezeichnet. Der Preis für den besten ausländischen Schnaps wurde der

vivevano in questi luoghi. La tradizione è giunta fino a noi grazie ad un parroco-erborista, Josip Vidov, che ne ha tramandato la ricetta. Oggi la si può assaggiare nella versione originaria presso la «Humska konoba» di Colmo unitamente a ad altre grappe aromatizzate: alla ruta, all'ortica, al pino mugo, alla salvia, alla melissa, al ginepro, al tiglio, alle spezie, alla liquirizia, alle erbe, alla frutta. Quest'anno la giuria internazionale del «Festival della Grappa», un festival dal titolo emblematico «Domaca rakija je nasa medizija» (la grappa di casa è la nostra medicina) ha premiato - su un lotto di 162 campioni - quale migliore «biska» l'elisir di Elvis Visintin, distillatore di Pazin (Pisino), che ha sbaragliato il campo anche nella categoria grappe di monovitigno con una «rakija» (acquavite di vinacce) di Moscato. Nelle altre categorie si sono imposti Felice Berliafa (grappa alla ruta), la famiglia Percic (distillato di ginepro), Franko Vranic (distillato di prugne), Darko Koren (frutti di bosco), Igor Staric (distillato di amarene) e Marcello Melon (grappa al miele). Nella competizione riservata ai distillati internazionali, premiate





Trentiner Grappa aus Teroldegotrester von Stefano Fedrizzi (Toss di Ton), der gealterten Grappa Koralis der Brennerei Bertagnolli (Mezzolombardo) und als bestes Etikett dem Schnaps „Herbstlese“ von Casimiro Poli (Santa Massenza) zugesprochen. Während des „Festivals“ wird auch über Schnaps handelnden Gedichten und der Bauernkultur Raum gegeben. Charmant (und geistreich) war das von Drago Orlic der „domaca rakija“ gewidmete Gedicht. Hier die Übersetzung: „Schnaps ist ein Arzneimittel, das mit seinen warmen Tropfen herzerwärmend wirkt. Aber noch heute weiß ich nicht, ob mein Schnaps mehr erhitzt, als die Röcke von Frau Maria“. Oben haben wir die „Humska Konoba“ in Hum erwähnt (Tel. +385 (0)52 660005). Neben der „Biska“ können sich Feinschmecker im alten Gasthaus typische Gerichte aus dem Landesinnern Istriens schmecken lassen: die sagenhafte „Supa“ Istriens mit Wein, die Bobicisuppe (Maissuppe), Nudeln mit Fleischragout, Salsicce mit Sauerkraut, istrianischen Schinken, Schafskäse mit selbst gebackenem Brot und die "Nedeva", eine Spezialität des Hauses aus Semmelbröseln, Reibekäse, Petersilie, Butter und

la grappa trentina di Teroldego di Stefano Fedrizzi (Toss di Ton), la grappa invecchiata Koralis della distilleria Bertagnolli (Mezzolombardo) e come miglior etichetta le «Uve d'Autunno» di Casimiro Poli (Santa Massenza). Infine ad Arrigo Pisoni, patriarca dei distillatori trentini, è stata consegnata la fascia di «Cavaliere della grappa istriana». All'interno del «Festival» una sezione particolare è riservata alle poesie che parlano di grappa e di civiltà contadina. Simpatica (e spiritosa) la poesia in onore della «domaca rakija» scritta da Drago Orlic. Eccola: «La grappa è una medicina che con le sue gocce di calore riscalda i cuori. Ma ancor oggi non so se riscalda di più la grappa mia o la sottana della signora Maria». Parlavamo poc'anzi della «Humska Konoba» (Tel.+385 (0)52 660005) di Colmo. Bene, oltre alla «biska», presso l'antica trattoria i buongustai potranno assaggiare i piatti tipici dell'entroterra istriano: la mitica «supa» istriana con il vino condito, la minestra di bobici (granturco), i fusi con ragù di carne, le salsicce con i crauti, il prosciutto istriano, il formaggio pecorino con pane casereccio e la nedeva, specialità della casa a base di

Eiern. Dazu gibt es Tafelspitz und Saisongemüse. Gut zu wissen: das Restaurant ist im Januar und Februar geschlossen, im Sommer ist es jeden Tag geöffnet, während im Frühling und im Herbst Montag Ruhetag ist. Nicht weit von Hum entfernt ist das wegen seiner Wassermühlen und den Wasserfällen, aus denen die Mirna entspringt, bekannte Dorf Kotli einen Besuch (mit Vesperpause im typischen Gasthaus) wert.

pangrattato, formaggio grana, prezzemolo, burro e uova. Il piatto viene servito con il bollito di carne e le verdure stagione. Avvertenza importante: il ristorante è chiuso per ferie nei mesi di gennaio e febbraio, è aperto tutti i giorni in estate, mentre in primavera e autunno osserva il giorno di chiusura settimanale il lunedì. A due passi da Colmo, merita, infine, una visita (con sosta per una merendina presso un'altra trattoria tipica) il villaggio di Kotli famoso per i mulini e le cascatelle che danno origine al fiume Quieto.

