



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**

hic sunt futura



Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Lingue e letterature, comunicazione, formazione e società / Univerza v Vidnu, Oddelek za jezike in književnosti ter komunikacijske, izobraževalne in družbene vede / University of Udine, Department of Languages and Literatures, Communication, Education and Society

e / in / and

Centro di ricerca scientifica dell'Accademia slovena delle scienze e delle arti / Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije znanosti in umetnosti / Research Centre of the Slovenian Academy of Sciences and Arts

## **IL PATRIMONIO ALIMENTARE NELL'AREA DI CONTATTO FRA LE ALPI E L'ADRIATICO**

## **DEDIŠČINA PREHRANE NA STIČIŠČU ALP IN JADRANA**

## **FOOD HERITAGE AT THE CROSSROADS OF THE ALPS AND THE ADRIATIC**

Conferenza internazionale  
Mednarodna konferenca  
International conference

**24. 10. 2019**

**Sala Convegni / Konferenčna  
dvorana / Conference Hall  
"Roberto Gusmani"**

**Via / Ulica / Street T. Petrarco 8,  
Udine / Viden / Udine**

CIP - Kataložni zapis o publikaciji  
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

392.8(082)  
641/642(082)

Il PATRIMONIO alimentare nell'area di contatto fra le Alpi e l'Adriatico : conferenza internazionale = Dediščina prehrane na stičišču Alp in Jadrana : mednarodna konferenca = Food heritage at the crossroads of the Alps and the Adriatic : international conference : 24. 10. 2019, Sala convegni, konferenčna dvorana, conference hall Roberto Gusmani, via, ulica, street T. Petracco 8, Udine, Viden, Udine / [pubblicato da] Università degli studi di Udine, Dipartimento di Lingue e letterature, comunicazione, formazione e società e Centro di ricerca scientifica dell'Accademia slovena delle scienze e delle arti = [izdal] Univerza v Vidnu, Oddelek za jezike in književnosti ter komunikacijske, izobraževalne in družbene vede in Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije znanosti in umetnosti = [published by] University of Udine, Department of Languages and Literatures, Communication, Education and Society and Research Centre of the Slovenian Academy of Sciences and Arts ; [a cura di Roberto Dapit ... et al.]. - Ljubljana : Založba ZRC, ZRC SAZU, 2019

ISBN 978-961-05-0233-3  
1. Vzp. stv. nasl. 2. Dapit, Roberto  
COBISS.SI-ID 302266112

## Programma / Program / Programme

9.00—9.30 *Accoglienza e registrazione dei partecipanti*  
*/ Sprejem in registracija udeležencev*  
*/ Registration of participants*

9.30—9.45 *Indirizzi di saluto / Pozdravna nagovora*  
*/ Welcome speeches*

**Prof. Antonella Riem**

Direttrice del Dipartimento di Lingue e letterature, comunicazione, formazione e società, Università degli Studi di Udine / Predstojnica Oddelka za jezike in književnosti ter komunikacijske, izobraževalne in družbene vede, Univerza v Vidnu / Head of the Department of Languages and Literatures, Communication, Education and Society, University of Udine

**Dr. Ingrid Slavec Gradišnik**

Direttrice dell'Istituto di etnologia slovena, Centro di ricerca scientifica dell'Accademia slovena delle scienze e delle arti / Predstojnica Inštituta za slovensko narodopisje, Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije znanosti in umetnosti / Head of the Institute of Slovenian Ethnology, Research Centre of the Slovenian Academy of Sciences and Arts

9.45—11.00 *Sviluppo storico e trasformazioni dei cibi dal punto di vista linguistico, etnografico e sociale*  
*/ Historični razvoj prehrane: Spremembe z jezikovnega, etnološkega in družbenega vidika*  
*/ Historical development and transformation of food from a linguistic, ethnographic and social perspective*

*Moderatrice / Moderatorka / Moderator: Maja Godina Golija*

---

**Roberto Dapit**

**Università degli Studi di Udine**

Spunti dall'isola di Cherso: Per una ricerca dedicata alla cultura alimentare dalle Alpi all'Adriatico

Pobude z otoka Cresa: Za raziskovanje kulture prehranjevanja od Alp do Jadrana

Inspirations from the island of Cres: For a research dedicated to food culture from the Alps to the Adriatic

---

**Gian Paolo Gri**

**Università degli Studi di Udine**

Il cibo in memoria: Un secolo dopo "Das Grab als Tisch" di Mathias Murko

Hrana v spomin: Stoletje po razpravi Matije Murka »Das Grab als Tisch«

Food in memory: A century after Mathias Murko's "Das Grab als Tisch"

---

**Maria Bidovec**

**Università degli Studi di Napoli "L'Orientale"**

Valvasor e la buona tavola: Passeggiata tra sapori, usanze e curiosità nella Carniola di ieri e di oggi

Valvasor in dobra hrana: Sprehod med okusi, navadami in zanimivostmi na Kranjskem včeraj in danes

Valvasor and good food: A stroll through flavours, customs and curiosities in past and present Carniola

---

**Carla Marcato**

**Università degli Studi di Udine**

Parole del cibo in friulano

Besede za hrano v furlašćini

Words for food in the Friuli language

---

**Fabiana Fusco**

**Università degli Studi di Udine**

La tradizione del cibo nei manuali didattici nella scuola elementare del primo Novecento

Prehrana v osnovnošolskih učbenikih z začetka 20. stoletja

Food culture in early twentieth-century teaching manuals for elementary schools

11.00—11.15 *Discussione / Razprava / Discussion*

11.15—11.45 *Pausa / Odmor / Break*

11.45—13.00 *Cibi e saperi: Prospettiva della tradizione, trasmissione e delle rappresentazioni / Jedi in znanja: Perspektive tradicije, prenos in imaginarijev / Food and knowledge: Perspectives of tradition, transmission and imaginaries*

*Moderatrice / Moderatorka / Moderator: Donatella Cozzi*

---

**Giacomo Pettenati**

**Università di Torino, Associazione Dislivelli**

Produrre cibo è produrre montagna: Pratiche e rappresentazioni del futuro della montagna rurale tra i produttori delle valli piemontesi

Proizvodnja hrane je ustvarjanje gora: Družbeno-politična in kulturna vloga proizvajalcev alpske tradicionalne prehrane v imaginarijih in praksah prihodnosti gora

Producing food, producing mountains: The socio-political and cultural role of Alpine traditional food producers in imagining and practicing the future of the mountains

---

**Maja Godina Golija**

**ZRC SAZU, Ljubljana**

La carne secca nell'area alpina slovena – fusione di condizioni naturali, saperi tradizionali e innovazione

Suhe mesnine s slovenskega alpskega območja – spoj naravnih danosti, tradicionalnega znanja in inovativnosti

Dry meat from the Slovenian Alpine region – a combination of natural conditions, traditional knowledge and innovation

---

**Maja Topole**

**ZRC SAZU, Ljubljana**

La santoreggia montana (*Satureja montana*) nella gastronomia del Carso

Kraški šetraj (*Satureja montana*) v gastronomiji na Krasu

Winter savory (*Satureja montana*) in the Karst gastronomy

---

**Primož Pipan**

**ZRC SAZU, Ljubljana**

Trasmissione dei saperi nell'alimentazione e nella gastronomia – il caso dell'agriturismo Butul nell'Istria slovena

Prenos znanja v prehrani in kulinariki – primer turistične kmetije Butul v slovenski Istri

Knowledge transfer in food culture and cuisine - an example of the Tourist Farm Butul in the Slovenian Istria

---

**Angelo Longo**

**Trentino School of Management, Trento**

AlpFoodway. Il gusto del paesaggio: Laboratori di narrazione del territorio e di trasmissione del sapere

AlpFoodway. Okus pokrajine: Laboratoriji naracije teritorija in prenosna znanja

AlpFoodway. The taste of landscape: Narration of the territory and knowledge transmission laboratories

---

13.00—13.15 *Discussione / Razprava / Discussion*

13.15—15.15 *Pausa / Odmor / Break*

15.15–16.15 *Pratiche, narrazioni e immagini relative al cibo nel contesto festivo e rituale / Prakse, pripovedi in podobe prehrane v prazničnem in ritualnem kontekstu / Practices, narrations and images related to food in the festive and ritual context*

*Moderatrice / Moderatorka / Moderator: Špela Ledinek Lozej*

---

### **Katarina Šrampf Vendramin**

**ZRC SAZU, Ljubljana**

Precetti, divieti e tabù alimentari nel periodo della gravidanza, del parto e della prima infanzia nell'area occidentale slovena

Prehramne zapovedi, prepovedi in tabuji v času nosečnosti, poroda in zgodnjega otroštva na zahodnem slovenskem območju

Nutrition commandments, prohibitions and taboos during pregnancy, childbirth and early childhood in the western Slovenian territory

---

### **Nikolina Rusac**

**Etnografski muzej Istre, Pazin / Pisino**

*Pazinski cukerančiči* – da dolce tradizionale nuziale ad attrazione turistica

*Pazinski cukerančiči* – od tradicionalnega poročnega peciva do turistične zanimivosti

*Pazinski cukerančiči* – from traditional wedding pastry to a tourist attraction

---

### **Piercarlo Grimaldi**

**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**

#### **Davide Porporato**

**Università del Piemonte Orientale, Vercelli**

Il cibo delle feste nell'area alpina occitana: Il caso della badia degli acciugai

Praznične jedi na okcitanskem alpskem območju: Primer društva prodajalcev nasoljenih rib

Festive dishes in the Occitan Alpine area: The case of the society of the sellers of anchovies

---

### **Martina Piko-Rustia**

**Slovenski narodopisni inštitut Urban Jarnik, Celovec / Klagenfurt**

*Čisava župa e pogača* – Cibi della festa in Carinzia ieri e oggi

*Čisava župa in pogača* – Praznične jedi na Koroškem včeraj in danes

*Čisava župa and pogača* – Festive dishes in Carinthia yesterday and today

---

**16.15–16.30** *Discussione / Razprava / Discussion*

**16.30–17.00** *Pausa / Odmor / Break*

17.00—18.00 *Cibo e patrimonio / Prehrana in dediščina /  
Food and heritage*

*Moderatore / Moderator / Moderator: Giacomo Pettenati*

---

**Nataša Rogelja Caf**

**ZRC SAZU, Ljubljana**

Il pesce sulla tavola del popolo sloveno: Patrimonio,  
politiche, economie e prassi individuali

Ribe na krožniku slovenskega naroda: Dediščine, politike,  
ekonomije in prakse posameznikov

Fish on the Plate: The legacies, politics and individual  
practices in Slovenia

---

**Gianpaolo Fassino**

**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di  
Pollenzo**

Il caffè espresso: Una tradizione italiana

Ekspresna kava: Italijanska tradicija

The espresso: An Italian tradition

---

**Špela Ledinek Lozej**

**ZRC SAZU, Ljubljana**

AlpFoodway – Approccio interdisciplinare, transnazionale e  
partecipativo al patrimonio alimentare delle Alpi

AlpFoodway – Interdisciplinarni, transnacionalni in  
participativni pristop k dediščini alpske prehrane

AlpFoodway – Interdisciplinary, transnational and  
participative approach to Alpine food cultural heritage

---

**Donatella Cozzi**

**Università degli Studi di Udine**

Cibo e patrimonio culturale: Tra consumo, turismo  
e salvaguardia

Hrana in kulturna dediščina: Med porabo, turizmom  
in ohranjanjem

Food and culturale heritage: Between consumption,  
tourism, and safeguarding

---

18.00—19.00 *Discussione e conclusione dei lavori  
/ Razprava in sklep posveta / Discussion and  
conclusions*

*Moderatori / Moderatorji / Moderators: Roberto Dapit, Maja  
Godina Golija, Špela Ledinek Lozej*

**Maria Bidovec**

**Università degli Studi di Napoli "L'Orientale"**

[mbidovec@unior.it](mailto:mbidovec@unior.it)

### **Valvasor e la buona tavola: Passeggiata tra sapori, usanze e curiosità nella Carniola di ieri e di oggi**

L'opera monumentale *Die Ehre Deß Hertzogthums Crain* (EHC, La Gloria del Ducato di Carniola), 1689, punto di riferimento imprescindibile per la cultura slovena, contiene come è noto un'ampia e approfondita descrizione – sotto numerosi aspetti – della regione (it. *Carniola*, ted. *Krain*, slv. *Kranjska*), allora provincia dell'*Innerösterreich* (Austria interna).

L'autore, Johann Weichard (Janez Vajkard) Valvasor (1641–1693), noto per i suoi vasti interessi in diversi campi dello scibile dell'epoca – in alcuni dei quali ha lasciato un significativo apporto originale – fornisce tra l'altro non poche informazioni sui prodotti tipici di quel territorio, che oggi corrisponde grosso modo alla Slovenia centrale e occidentale, e sull'alimentazione dei suoi abitanti. Se alcune annotazioni sugli usi culinari dei Carniolani, contenute nell'EHC, sono abbastanza note e frequentemente citate da fonti divulgative, soprattutto in relazione al mercato del turismo e della gastronomia attuale (è il caso per esempio della *potica*, dolce tipico di cui Valvasor riporta perfino la ricetta dettagliata; delle *kaše*, sorta di "pappe" a base soprattutto di miglio, orzo o grano saraceno; e di alcuni vini) pure manca a tutt'oggi una presentazione globale delle tradizioni culinarie dell'area attraverso gli occhi dell'autore secentesco.

Questo breve saggio, pur non pretendendo di esaurire un argomento piuttosto vasto e complesso, intende illustrare nel suo insieme questo aspetto meno studiato della famosa "enciclopedia *ante litteram*" della Carniola, cercando di mettere in luce i legami con la tradizione precedente e successiva (in molti casi ancora attuale) e toccando alcune questioni sottese all'alimentazione, dalla definizione dell'identità alla stratificazione sociale, dalle implicazioni economiche all'intreccio con rituali e simbologie religiose.

### **Valvasor in dobra hrana: Sprehod med okusi, navadami in zanimivostmi na Kranjskem včeraj in danes**

Monumentalno delo *Die Ehre Deß Hertzogthums Crain* (Slava vojvodine Kranjske – SVK) iz leta 1689 je referenčna točka slovenske kulture in vsebuje obsežen in poglobljen opis notranjeavstrijske dežele Kranjske.

Avtor Johann Weichard (Janez Vajkard) Valvasor (1641–1693), poznan po širokem zanimanju za različna področja znanja takratnega časa – in pomembnih izvirnih prispevkih za nekatere –, razgrinja med drugim podatke o značilnih pridelkih na današnjih območjih osrednje in zahodne Slovenije ter o prehrani njenih prebivalcev. Če so nekatere v SVK navedene opombe o prehranskih navadah Kranjcev precej poznane in jih pogosto navajajo v poljudnih medijih, zlasti turističnih in gastronomskih (na primer *potica*, značilna sladica, za katero je Valvasor navedel celo podroben recept; prosena, ječmenova in ajdova kaša; in nekatera vina), še vedno pogrešamo celostno predstavitev kulinarčnih tradicij območja skozi oči avtorja iz 17. stoletja.

Kratka študija sicer ne more izčrpati obsežne in kompleksne teme, vendar želi predstaviti manj preučene vidike iz slavite kranjske »enciklopedije *ante litteram*« ter povezave s predhodnimi in poznejšimi tradicijami (pogosto še vedno aktualnimi), pri čemer odpira za prehrano osrednja vprašanja: od opredelitve identitete do družbene stratifikacije, od gospodarskih vidikov do prepletanja z verskimi obredi in simboliko.

### **Valvasor and good food: A stroll through flavours, customs and curiosities in past and present Carniola**

The monumental work *Die Ehre Deß Hertzogthums Crain* (EHC, The Glory of the Duchy of Carniola), 1689, an essential point of reference for Slovenian culture, contains, as is known, a broad and in-depth description of many aspects of



the region of Carniola (Ger. *Krain*, Slv. *Kranjska*), then province of *Innerösterreich* (Inner Austria).

The author, Johann Weichard (Janez Vajkard) Valvasor (1641–1693), known for his vast interests in various fields of the knowledge of the time – in some of which he left a significant original contribution – provides among other things not inconsiderable information on the typical products of that territory, which today corresponds roughly to central and western Slovenia, and to the food of its inhabitants.

If some notes on the culinary uses of the inhabitants of Carniola contained in the EHC are quite well-known and frequently cited by popular sources, especially in relation to tourism and current gastronomy (for example, the case of *potica*, a typical dessert for which Valvasor even writes down the detailed recipe; *kaše*, a sort of “gruel” based mainly on millet, barley or buckwheat; and some wines) there has not yet been a global presentation of the culinary traditions of the area through the eyes of the seventeenth century author. This brief essay, while not purporting to provide a definitive analysis of a vast and rather complex subject, intends to offer an overall illustration of this less studied aspect of the famous “*ante litteram* encyclopedia” of Carniola, seeking to highlight the links with previous and subsequent gastronomic traditions (in many cases still current) and touching on some matters intimately connected with food, from the definition of identity to social stratification, from economic implications to complex questions of the links with religious rituals and symbolism.

---

### Donatella Cozzi

Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Lingue e letterature, comunicazione, formazione e società  
[donatella.cozzi@uniud.it](mailto:donatella.cozzi@uniud.it)

#### **Cibo e patrimonio culturale: Tra consumo, turismo e salvaguardia**

In un momento in cui il cibo ha una visibilità mai conosciuta prima, in trasmissioni televisive, nel web, nella pubblicistica, diventa particolarmente interessante riprendere il tema del cibo come patrimonio culturale immateriale. Interessante perché è un patrimonio radicato nel territorio di cui è espressione, e al contempo muta attraverso il tempo e le mode, infine deve resistere alla globalizzazione culturale e dei consumi e alle pressioni del turismo. In questo intervento si analizzerà, attraverso alcuni casi studio nella regione Friuli-Venezia Giulia, continuità, trasformazioni, ibridazioni, invenzioni della tradizione del cibo.

#### **Hrana in kulturna dediščina: Med porabo, turizmom in ohranjanjem**

V času, ko je hrana vidna kakor še nikoli prej, v televizijskih oddajah, na spletu, v publikacijah, jo je še posebej zanimivo obravnavati kot nesnovno kulturno dediščino. To je zanimivo, ker gre za dediščino, zakoreninjeno na ozemlju, katere izraz je, hkrati pa se spreminja s časom in modami, naposled pa se zoperstavlja kulturni globalizaciji in porabništvu ter pritiskom turizma. V tem prispevku bodo na podlagi nekaj študij primerov z območja Furlanije-Julijske krajine analizirane kontinuiteta, spremembe, hibridizacije in izumi v prehranski tradiciji.

#### **Food and cultural heritage: Between consumption, tourism, and safeguarding**

At a time when food has a visibility that has never been known before, in television broadcasts, on the web, in publications, it becomes particularly interesting to take up the theme of food as intangible cultural heritage. Interesting because it is a heritage rooted in the territory of which it is an expression, and at the same time it changes through time and fashions, and finally it must resist cultural globalisation and consumption and the pressures of tourism. In this paper, continuity, transformations, hybridisations, and inventions of the food tradition will be analysed through some case studies in the Friuli-Venezia Giulia region.



---

**Roberto Dapit**

**Università degli studi di Udine, Dipartimento di Lingue e letterature, comunicazione, formazione e società**

[roberto.dapit@uniud.it](mailto:roberto.dapit@uniud.it)

### **Spunti dall'isola di Cherso: Per una ricerca dedicata alla cultura alimentare dalle Alpi all'Adriatico**

Ispirato da simili interessi di osservazione etnografica, che hanno consentito ad Aleksandra Muraj di realizzare importanti studi in alcuni villaggi dell'isola di Cherso (Muraj 1995, 1997), dopo più di trent'anni dai rilievi sul campo effettuati dall'autrice croata il presente contributo intende esaminare alcuni dati rilevati nella stessa area.

Dopo un'introduzione generale sulla condizione della cultura alimentare, che va collocata in un quadro demografico, economico e socio-culturale profondamente trasformato negli ultimi decenni, il contributo cerca di mettere in luce alcuni elementi che testimoniano della continuità e trasmissione, ma anche della fragilità dei saperi nella sfera del cibo, e dell'ambiente in cui si manifesta, considerando ora, a margine, anche il fattore turismo.

L'autore propone inoltre, attraverso una scelta di pietanze con evidenti tratti comuni, una comparazione orientata verso lo spazio alpino di lingua slovena in Italia. La ricchezza lessicale e il carattere plurilingue, con l'interferenza di varietà slave e romanze, che interessano il cibo dell'area fra le Alpi e l'Adriatico, richiederebbero l'elaborazione di adeguati strumenti di analisi.

### **Pobude z otoka Cres: Za raziskovanje kulture prehranjevanja od Alp do Jadrana**

Navdihnjen s podobnim zanimanjem za terensko etnografsko opazovanje, kakršno je Aleksandra Muraj omogočilo izvedbo pomembnih raziskav v nekaterih vaseh na otoku Cresu (Muraj 1995, 1997), želi avtor po tridesetih letih od ugotovitev hrvaške raziskovalke preučiti podatke, ki jih je zbral na tem območju.

Po splošnem uvodu o kulturi prehrane, ki jo je treba povezati s korenitimi spremembami demografskega, gospodarskega in družbeno-kulturnega konteksta v zadnjih desetletjih, želi prispevek osvetliti nekatere elemente, ki pričajo o kontinuiteti in prenosu, pa tudi o krhkosti znanja o prehrani in njenem okolju, pri čemer je ob robu upoštevan tudi turistični dejavnik. Avtor z izborom jedi, ki imajo očitne skupne poteze, predlaga primerjavo z alpskim slovenskim govornim območjem v Italiji. Leksikalno bogastvo in večjezične značilnosti, ki so na območju med Alpami in Jadranom povezane z interferencami slovanskih in romanskih različic, bi med drugim zahtevale oblikovanje primernih orodij za analizo.

### **Inspirations from the island of Cres: For a research dedicated to food culture from the Alps to the Adriatic**

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 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.

The author also proposes, through a choice of dishes that testify several common traits, a comparison oriented towards the Slovenian-speaking Alpine area in Italy. The lexical richness and the multi-lingual character, with the interference of Slavic and Romance varieties, which affect the food of the area between the Alps and the Adriatic, would require the elaboration of specific analysis tools.

---

**Gianpaolo Fassino**

**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
di Pollenzo**

[g.fassino@dunisg.it](mailto:g.fassino@dunisg.it)

### **Il caffè espresso: Una tradizione italiana**

L'intervento vuole dare conto di una ricerca etnoantropologica sul caffè espresso italiano tradizionale, condotta nel 2018, volta a documentare l'intimo, profondo e insostituibile valore che la cultura dell'espresso assume all'interno della società italiana. La ricerca è stata realizzata in partenariato con il Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale, nell'ambito del percorso di candidatura del caffè espresso a patrimonio immateriale dell'umanità.

### **Ekspresna kava: Italijanska tradicija**

Prispevek želi predstaviti etno-antropološko raziskavo tradicionalne italijanske ekspresne kave, ki je bila izvedena v letu 2018 in je skušala dokumentirati intimen, globok in nenadomestljiv pomen kulture ekspresa v italijanski družbi. Raziskava je bila izvedena v sodelovanju s Konzorcijem za zaščito tradicionalne italijanske ekspresne kave pri pripravi predloga kandidature za uvrstitev ekspresne kave v nesnovno kulturno dediščino človeštva.

### **The espresso: An Italian tradition**

The article intends to give an account of ethno-anthropological research on traditional Italian espresso coffee, conducted in 2018, aimed at documenting the intimate, profound and irreplaceable value that the culture of espresso takes on within Italian society. The research was carried out in partnership with the Consortium for the Protection of Traditional Italian Espresso Coffee, as part of the candidacy of espresso coffee to the intangible cultural heritage of humanity.

---

**Fabiana Fusco**

**Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Lingue  
e Letterature, Comunicazione, Formazione e Società**

[fabiana.fusco@uniud.it](mailto:fabiana.fusco@uniud.it)

### **La tradizione del cibo nei manuali didattici nella scuola elementare del primo Novecento**

L'obiettivo è di ripercorrere la tradizione del cibo e dell'alimentazione (attraverso narrazioni, proverbi, indovinelli, ecc.) in alcuni testi destinati alla scuola elementare, previsti dalla Riforma Gentile e formulati da Giuseppe Lombardo Radice. In tali produzioni la valorizzazione della cultura regionale e dei dialetti, nel nostro caso il friulano, è decisiva ma anche cruciale per comprendere meglio il clima linguistico e culturale degli anni Venti.

### **Prehrana v osnovnošolskih učbenikih z začetka 20. stoletja**

Namen prispevka je pregledati tradicijo prehrane (v pripovedih, pregovorih, ugankah itn.) v nekaterih osnovnošolskih besedilih, ki jih je predvidela Gentilejeva reforma in jih je predstavil Giuseppe Lombardo Radice. V teh besedilih je odločilnega pomena krepitev regionalne kulture in narečij, v tem primeru furlanščine; obenem pa besedila pomembno prispevajo k boljšemu razumevanju jezikovne in kulturne klime v dvajsetih let preteklega stoletja.

### **Food culture in early twentieth-century teaching manuals for elementary schools**

The goal is to retrace the tradition of food and nutrition (through narratives, proverbs, riddles, etc.) in some texts destined for the elementary school, foreseen by the Gentile Reform and formulated by Giuseppe Lombardo Radice. In these texts, the enhancement of regional culture and dialects, in our case the Friulian, is decisive but also crucial to better understand the linguistic and cultural climate of the 1920s.

---

## Maja Godina Golija

Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije  
znanosti in umetnosti, Inštitut za slovensko narodopisje,  
Ljubljana

[maja.godina@zrc-sazu.si](mailto:maja.godina@zrc-sazu.si)

### **La carne secca nell'area alpina slovena – fusione di condizioni naturali, saperi tradizionali e innovazione**

L'articolo presenterà due qualità di carne, della regione alpina slovena, prodotte in maniera tradizionale: lo *Zgornjesavinjski želodec* e la *Pohorska bunka*, che da prodotti agricoli locali sono diventati un'interessante specialità gastronomica e il fulcro della ristorazione, nonché dell'offerta turistica nelle regioni alpine della Stiria. Oltre alla produzione e alla vendita di queste carni, stanno diventando sempre più popolari le competizioni dei produttori, i festival nonché gli eventi turistici che promuovono questi prodotti e la cucina locale dell'area alpina orientale. In un momento di crescente interesse per la gastronomia e gli alimenti non prodotti industrialmente, questi eventi attirano molti visitatori e costituiscono una forma importante di turismo.

### **Suhe mesnine s slovenskega alpskega območja – spoj naravnih danosti, tradicionalnega znanja in inovativnosti**

Prispevek bo predstavil tradicionalni mesnini s slovenskega alpskega območja: Zgornjesavinjski želodec in Pohorsko bunko, ki sta iz lokalnega, kmečkega izdelka postali zanimivi gastronomski posebnosti in jedro gostinske, pa tudi turistične ponudbe v alpskih predelih na Štajerskem. Poleg izdelovanja in prodaje obeh mesnin se vedno bolj uveljavljajo tudi tekmovanja med njihovimi izdelovalci, festivali in turistične prireditve, ki promovirajo te izdelke in lokalno kulinariko vzhodnega dela Alp. V času, ko narašča zanimanje za gastronomijo in neindustrijsko pridelano hrano, te prireditve pritegnejo številne obiskovalce in so pomemben del turističnega dogajanja.

### **Dried meat from the Slovenian Alpine region – a combination of natural conditions, traditional knowledge and innovation**

The article will present two traditional meat products from the Slovenian Alpine region: *Zgornjesavinjski želodec* and *Pohorska bunka*, which from local agricultural products have become an interesting gastronomic specialty and the fulcrum of restaurants, as well as of tourism products in the Alpine region of Styria. In addition to the production and sale of these meat products, the competitions among the producers, the festivals and tourist events that promote these products and the local cuisine of the eastern part of the Alps are becoming increasingly popular. In a time of growing interest in gastronomy and food not industrially produced, these events attract many visitors and constitute an important part of the range of tourism products.

---

## Gian Paolo Gri

Università degli studi di Udine

[gri.gianpaolo@gmail.com](mailto:gri.gianpaolo@gmail.com)

### **Il cibo in memoria: Un secolo dopo “Das Grab als Tisch” di Mathias Murko**

Riferirò su un lavoro sviluppato intorno a una serie di documenti d'archivio (Friuli, secoli XV-XVIII: testamenti, obituari, registri di confraternite, in particolare) contenenti legati che obbligavano gli eredi a distribuire alimenti ai membri poveri o a ciascuna famiglia della comunità in occasione del proprio funerale, per gli anniversari oppure in occasioni rituali lungo l'anno connesse al culto dei morti (Rogazioni primaverili, Quattro Tempora, Venerdì Santo, Ognissanti e Commemorazione dei defunti). La documentazione storica garantisce un'osservazione di lungo periodo (durata, tenuta, trasformazioni) rispetto alle tradizioni alimentari osservate dai folkloristi dal secondo Ottocento anche in Friuli, presso le comunità

friulana, veneta, slovena, germanica, ebraica, riferite ai riti di passaggio funebri.

Durante la fase iniziale della ricerca, una ventina di anni fa, Milko Matičetov mi fece conoscere il fondamentale saggio "Das Grab als Tisch", pubblicato nel 1910 da Mathias Murko su *Wörter und Sachen*. Dirò degli spunti comparativi e interpretativi che ne ho ricavato, applicandoli alla documentazione storica, linguistica ed etnografica della comunità plurilingue nelle Alpi orientali.

## **Hrana v spomin: Stoletje po razpravi Matije Murka**

### **»Das Grab als Tisch«**

Prispevek se opira na raziskave, opravljene na podlagi arhivskih dokumentov (Furlanija, 15.–18. stoletje: oporoške, osmrtnice, zlasti matične knjige bratovščin), ki vsebujejo volila; ta so od dedičev zahtevala, da razdelijo hrano revnim ali vsem družinam v skupnosti ob pogrebu, obletnicah ali ob koledarskih šegah, ki so povezane s kultom pokojnih (pomladne procesije, kvatre, veliki petek, vsi sveti in dan vernih duš). Zgodovinska dokumentacija omogoča opazovanje prehranskih šeg, povezanih s pogrebnimi obredi in obredi prehoda, v dolgem obdobju (trajanje, trajnost, spremembe), kakor so jih folkloristi od druge polovice 19. stoletja opazovali tudi v Furlaniji pri furlanski, beneški, slovenski, nemški in judovski skupnosti. Pred približno dvajsetimi leti je avtorja v začetni fazi raziskave Milko Matičetov seznanil s temeljno razpravo »Das Grab als Tisch«, ki jo je leta 1910 izdal Matija Murko v časopisu *Wörter und Sachen*. Omenjenih je nekaj avtorjevih primerjalnih in interpretativnih pobud za zgodovinsko, jezikovno in etnografsko dokumentacijo večjezikovne skupnosti v vzhodnih Alpah.

## **Food in memory: A century after Mathias Murko's "Das Grab als Tisch"**

The presentation reports on a work developed around a series of archival documents (Friuli, 15th-18th centuries: wills, obituaries, registers of brotherhoods, in particular) containing legacies that obliged the heirs to distribute food to poor members or each family of the community on the occasion of their funerals, for anniversaries or on ritual occasions throughout the year related to the cult of the dead (Spring Rogations, Four Tempora, Good Friday, All Saints and Commemoration of the Dead). The historical documentation guarantees a long-term observation (duration, durability, transformations) concerning the food traditions also observed by folklorists from the second half of the nineteenth century in Friuli, with the Friulian, Venetian, Slovenian, Germanic, and Jewish communities, referring to the funeral rites.

During the initial phase of the research, some twenty years ago, Milko Matičetov introduced me to the fundamental essay "Das Grab als Tisch", published in 1910 by Mathias Murko on *Wörter und Sachen*. Some of the author's comparative and interpretative cues will be applied to the historical, linguistic and ethnographic documentation of the multilingual community in the eastern Alps.

---

### **Piercarlo Grimaldi**

**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**

[piercarlo.grimaldi26@gmail.com](mailto:piercarlo.grimaldi26@gmail.com)

### **Davide Porporato**

**Università del Piemonte Orientale, Vercelli**

[davide.porporato@uniupo.it](mailto:davide.porporato@uniupo.it)

## **Il cibo delle feste nell'area alpina occitana: Il caso della badia degli acciugai**

Che il cibo rappresenti il sostrato più profondo del tempo rituale tradizionale è cosa risaputa. A partire da questa considerazione la relazione intende analizzare il rapporto che intercorre tra il cibo e la festa nelle Alpi Occitane. Quest'area di confine è caratterizzata dalla presenza delle badie, associazioni festive che ancora oggi organizzano il ciclo dell'anno e della vita. In questo quadro sarà approfondita la dinamica

festiva della badia di sant'Anna di Celle di Macra che in tempi più recenti tende a essere riconosciuta come badia degli acciugai, una trasformazione di senso della festa che si fonda sul lavoro degli acciugai della valle: una migrazione stagionale finalizzata alla vendita del pesce salato nei territori della pianura Padana.

### **Praznične jedi na okcitanskem alpskem območju: Primer društva prodajalcev nasoljenih rib**

Poznano je dejstvo, da hrana predstavlja najglobljo plast tradicionalnega obrednega časa. Na tej podlagi namerava poročilo analizirati razmerje med hrano in praznikom v okcitanskih Alpah. Za to obmejno območje so značilne *badie*, praznična združenja, ki še danes organizirajo letni in življenjski krog. V tem okviru bosta raziskani praznična dinamika združenja Svete Ane iz Celle Macra, ki je v novejšem času poznano kot društvo trgovcev s konzerviranimi ribami, in sprememba pomena praznika, ki temelji na delu predelovalcev v dolini: sezonska migracija, namenjena prodaji slanih rib na območju Padske nižine.

### **Festive dishes in the Occitan Alpine area: The case of the society of anchovy sellers**

It is a well-known fact that food represents the deepest substratum of traditional ritual time. Starting from this consideration, the report intends to analyse the relationship between food and feast in the Occitan Alps. This border area is characterised by the presence of *badie*, festive associations that still organize the cycle of the year and the life cycle today. In this framework, the festive dynamics of the society of Sant'Anna from Celle Macra will be explored. In more recent times, the society tends to be recognised as the society of the anchovy sellers, and a transformation of meaning of the festival that is based on the work of the local anchovy producers: a seasonal migration aimed at selling salted fish in the territories of the Po lowlands.

---

### **Špela Ledinek Lozej**

**Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije  
znanosti in umetnosti, Inštitut za slovensko narodopisje,  
Raziskovalna postaja Nova Gorica**  
[spela.ledinek@zrc-sazu.si](mailto:spela.ledinek@zrc-sazu.si)

### **AlpFoodway – Approccio interdisciplinare, transnazionale e partecipativo al patrimonio alimentare delle Alpi**

AlpFoodway è un progetto internazionale che coinvolge quattordici partner complementari e quaranta osservatori provenienti dai paesi dell'arco alpino, ossia dall'Austria, Francia, Italia, Germania, Svizzera e Slovenia.

Gli obiettivi principali del progetto sono la creazione di un modello di sviluppo sostenibile per le aree montane periferiche basato sulla conservazione e valorizzazione della dieta alpina nonché su strumenti innovativi di marketing e gestione del patrimonio alimentare. Ciò contribuisce alla creazione di un'identità alpina transnazionale basata su valori condivisi, modellata proprio attraverso il cibo.

### **AlpFoodway – Interdisciplinarni, transnacionalni in participativni pristop k dediščini alpske prehrane**

AlpFoodway je mednarodni projekt, pri katerem sodeluje štirinajst komplementarnih partnerjev in štirideset opazovalcev iz držav alpskega loka, tj. Avstrije, Francije, Italije, Nemčije, Švice in Slovenije.

Glavna cilja projekta sta oblikovanje vzdržnega razvojnega modela za obrobna gorska območja, zasnovanega na ohranjanju in ovrednotenju prehrane alpskega območja, ter inovativnih orodij trženja in upravljanja alpske prehranske dediščine. S tem prispeva k oblikovanju nadnacionalne alpske identitete, utemeljene na skupnih vrednotah, ki se soustvarjajo prav s prehrano.

## **AlpFoodway – An interdisciplinary, transnational and participative approach to Alpine food cultural heritage**

AlpFoodway is an international project involving fourteen complementary partners and forty observers, coming from the whole Alpine Arc that is from Austria, France, Italy, Germany, Switzerland and Slovenia.

The main objective of the project is creation of a sustainable development model for peripheral mountain areas based on the preservation and evaluation of the Alpine foodways and on innovative marketing and management tools for food heritage, thus contributing to the creation of a transnational Alpine-based identity on shared values, modelled and co-created through food.

---

### **Angelo Longo**

**Trentino School of Management, Trento**

[angelo.longo3@gmail.com](mailto:angelo.longo3@gmail.com)

### **AlpFoodway. Il gusto del paesaggio: Laboratori di narrazione del territorio e di trasmissione del sapere**

Il cibo è sempre legato a una pratica del territorio fatta di luoghi, persone, attrezzature, saperi. Utilizzando tre differenti approcci (storico, etnografico, sensoriale) sono stati realizzati dei laboratori, rivolti sia ad adulti sia a ragazzi, con lo scopo di narrare il paesaggio e la sua trasformazione attraverso dei prodotti alimentari. I partecipanti sono stati coinvolti in un percorso di analisi storica, di narrazione etnografica e di degustazione comparativa visitando i luoghi di produzione, incontrando i produttori e manipolando direttamente i prodotti. I laboratori sono stati ideati e curati da tsm-step Scuola per il governo del territorio e del paesaggio, all'interno del progetto Interreg AlpFoodway.

### **AlpFoodway. Okus pokrajine: Laboratoriji naracije teritorija in prenosa znanja**

Hrana je vedno povezana s praksami ozemlja, sestavljene iz krajev, ljudi, opreme in znanj. Z uporabo treh različnih pristopov (zgodovinskega, etnografskega, senzoričnega) smo izvedli laboratorije, namenjene tako odraslim kot otrokom, da bi s prehranskimi produkti pripovedovali o pokrajini in njenih spremembah. Udeleženci so bili vključeni v zgodovinsko analizo, etnografske pripovedi in primerjalne pakušnje na srečanjih s proizvajalci v njihovih obratih in ob neposrednem rokovanju z izdelki. Delavnice je zasnovala in izvedla tsm-step Šola za upravljanje območja in krajine v okviru Interreg projekta AlpFoodway.

### **AlpFoodway. The taste of landscape: Narration of the territory and knowledge transmission laboratories**

Food is always linked to a practice of a territory made up of places, people, equipment, knowledge. Using three different approaches (historical, ethnographic, sensorial) laboratories were created, aimed at both adults and children, with the objective to narrate the landscape and its transformation through food products. The participants were involved in a journey of historical analysis, ethnographic narration and comparative tasting by visiting the production sites, meeting the producers and directly manipulating the products. The laboratories have been designed and maintained by tsm-step School for Territorial and Landscape Governance, within the Interreg project AlpFoodway.

---

### **Carla Marcato**

**Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Lingue e letterature, comunicazione, formazione e società**

[carla.marcato@uniud.it](mailto:carla.marcato@uniud.it)

### **Parole del cibo in friulano**

Allo sguardo di oggi in area linguistica italiana “parole del cibo” di una lingua locale comunicano identità, diventano simboli di saperi e di pratiche alimentari, hanno il sapore della specificità, della “tipicità” di un territorio.

Quali parole del cibo possano apparire come tipiche della tradizione linguistica del Friuli (tali da essere, talvolta, dei regionalismi dell'italiano), sulle quali spesso punta la continua riproposta contemporanea della tradizione, sono oggetto di questo contributo.

### **Besede za hrano v furlašćini**

Na današnjem italijanskem jezikovnem območju »besede za hrano« v krajevnem jeziku sporoćajo identiteto, postanejo simboli znanja in prehranskih praks, imajo okus posebnosti, »tipiĉnosti« obmoĉja.

Predmet tega prispevka so besede, ki se zdijo znaĉilne za jezikovno tradicijo Furlanije (primerljive z drugimi italjanskimi jezikovnimi regionalizmi), na katere pogosto opozarja sodobno kontinuirano in vedno vnoviĉno pojavljanje tradicije.

### **Words for food in the Friuli language**

In today's Italian linguistic area "words for food" in a local language communicate identities, become symbols of knowledge and food practices, and they have the flavour of the specificity, of the "typicality" of a territory.

What words for food may appear to be typical of the linguistic tradition of Friuli (such as they are, at times, the regionalisms of Italian), on which the continuous contemporary re-proposal of tradition often points, is the subject of this article.

---

### **Giacomo Pettenati**

**Università di Torino, Associazione Dislivelli**

[giacomo.pettenati@unito.it](mailto:giacomo.pettenati@unito.it)

### **Produrre cibo è produrre montagna: Pratiche e rappresentazioni del futuro della montagna rurale tra i produttori delle valli piemontesi**

Come tutte le categorie geografiche, il concetto di montagna può essere descritto come un contenitore metaforico, caratterizzato da un forte valore performativo, in grado di incidere sul modo in cui gli individui e le società si relazionano con un dato territorio e lo riproducono (Bourdieu 1981; Dematteis 1985, 1995). L'agire individuale e collettivo degli abitanti della montagna è influenzato dal modo in cui essi rappresentano il proprio contesto di vita e dalla loro capacità di identificare o meno alcune risorse locali e di immaginare le traiettorie future dei territori. Inoltre, le politiche cristallizzano e veicolano alcune rappresentazioni dei luoghi, definendo le trasformazioni ritenute "accettabili" e coerenti con i paesaggi associati a determinate idee di montagna. Debarbieux e Rudaz (2010) definiscono questo processo di costruzione socio-politica e culturale della montagna come "orogenesi politica".

Questo contributo esplora il ruolo che alcuni produttori agricoli e artigianali di cibo (formaggi, castagne, vino e salumi) delle Alpi Piemontesi attribuiscono a sé stessi nel praticare, proteggere e riprodurre la propria idea di montagna, attraverso la trasformazione del territorio, la gestione sostenibile delle risorse naturali, la trasmissione del patrimonio culturale e l'istituzione di reti sociali ed economiche legate alla propria attività. I dati raccolti provengono dalla campagna di interviste in profondità condotta nelle valli piemontesi dall'Università di Torino e dall'associazione Dislivelli, per le attività di ricerca del progetto europeo AlpFoodway (Interreg Spazio Alpino), finalizzate ad approfondire il rapporto tra foodway alpina e trasformazioni sostenibili del territorio.

### **Proizvodnja hrane je ustvarjanje gora: Druĉbeno-politiĉna in kulturna vloga proizvajalcev alpske tradicionalne prehrane v imaginarijih in praksah prihodnosti gora**

Tako kakor vse geografske kategorije je tudi pojem gora mogoĉe opisati kot metaforiĉni vsebnik, za katerega je znaĉilna moĉna performativna vrednost, ki lahko vpliva na naĉin, kako se posamezniki in druĉbe povezujejo z doloĉenim obmoĉjem in ga reproducirajo (Bourdieu 1981; Dematteis 1985, 1995). Na individualno in skupinsko ravnanje gorskih prebivalcev vplivata naĉin, kako predstavljajo svoj Źivljenjski kontekst, in



zmožnost, da prepoznajo (ali ne) lokalne vire in si zamišljajo prihodnost. Poleg tega politike kristalizirajo in razširjajo reprezentacije krajev, pri čemer definirajo spremembe, ki so »sprejemljive« in skladne s krajinami, povezanimi s prav določenimi zamislimi o gorski pokrajini. Debarbieux in Rudaz (2010) te procese družbenopolitičnega in kulturnega ustvarjanja gora opredeljujeta kot »politično orogenezno«.

Prispevek preučuje vlogo, ki si jo nekateri kmetje (pridelovalci kostanja in vina) in obrtniki (sirarji, vinarji, mesarji) v Piemontskih Alpah pripisujejo pri izvajanju, zaščiti in reprodukciji lastnih predstav o gorah, ko preoblikujejo ozemlje, vzdržno upravljajo z naravnimi viri, prenašajo kulturno dediščino in ustvarjajo socialne in ekonomske mreže, povezane z njihovo dejavnostjo. Podatki so bili zbrani s poglobljenimi intervjuji, ki sta jih v piemontskih dolinah izvedli Univeza v Turinu in združenje Dislivelli za potrebe raziskav pri evropskem projektu AlpFoodway (Interreg Alpsko območje), namenjene poglobitvi razmerja med alpskim prehranjevanjem in vzdržnimi spremembami območja.

### **Producing food, producing mountains: The socio-political and cultural role of Alpine traditional food producers in imagining and practicing the future of the mountains**

Like any geographical category, the concept of a mountain can be described as a metaphorical container, with a strong performative value, able to affect how individuals and societies relate to a given territory and reproduce it (Bourdieu 1981; Dematteis 1985, 1995). Collective and individual activities of mountain dwellers are influenced by the way they represent their context of life, by their ability to identify (or not) certain local resources and imagine their future trajectories, as well as by the way in which policies crystallise and convey some representations of the territory, proposing or imposing transformations of the territory "acceptable" and consistent with the landscape that is associated with a given mountain idea. Debarbieux and Rudaz (2010) define this process of the socio-political and cultural construction of the mountains as "a political orogeny".

This contribution explores the role that some agricultural and artisan food producers (of cheese, chestnuts, wine and cured meat) in the Western Italian Alps attribute to themselves in practicing, protecting and reproducing their idea of mountain, through the transformation of the territory, the sustainable management of natural resources, the transmission of cultural heritage and the establishment of social and economic networks connected to their activity as food producers. The collected data come from an in-depth interview campaign carried out as a part of the research carried out by the University of Turin and the association Dislivelli, within an international partnership, for the AlpFoodway project (Interreg Alpine Space), aimed at investigating the characteristics of the Alpine foodway.

---

**Martina Piko Rustja**

**Slovenski narodopisni inštitut Urban Jarnik, Celovec / Klagenfurt**

[piko@dethno.at](mailto:piko@dethno.at)

### **Čisava župa e pogača – Cibi della festa in Carinzia ieri e oggi**

Nell'articolo, l'autrice descrive l'importanza del cibo nella pratica e nella salvaguardia di usi e costumi durante il ciclo delle festività annuali e familiari nell'area bilingue della Carinzia meridionale. Saranno presentati alcuni piatti tradizionali del passato e di oggi, così come la stabilità o la mutabilità degli ingredienti e le modalità di preparazione dei piatti della festa in relazione allo sviluppo sociale. Gli alimenti e i cibi sono sempre più importanti nella creazione delle identità locali, regionali e transregionali. Importanti sono anche i termini dialettali per definirli.

## **Čisava župa in pogača – Praznične jedi na Koroškem včeraj in danes**

V prispevku bo avtorica predstavila pomen jedi pri izvajanju in ohranjanju šeg in navad ob letnih in družinskih praznikih na dvojezičnem območju južne Koroške. Predstavljene bodo tradicionalne jedi v preteklosti in danes ter stabilnost in spremenljivost sestavin in načina priprave prazničnih jedi glede na družbeni razvoj. Pri ustvarjanju lokalne, regionalne in nad-regionalne identitete imajo tudi jedi in živila vse večji pomen. Pomembna pa so tudi domača narečna poimenovanja zanje.

## **Čisava župa and pogača – Festive dishes in Carinthia yesterday and today**

In the article, the author will describe the importance of food in the practice and preservation of customs and traditions during the annual and family holidays in the bilingual area of southern Carinthia. Some traditional dishes of the past and present will be presented, as well as the stability and changeability of the ingredients and the methods of preparing festive dishes in relation to social development. Food is increasingly important in the creation of local, regional and transregional identities. The dialectal terms to define them are also important.

---

### **Primož Pipan**

**Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije znanosti in umetnosti, Geografski inštitut Antona Melika, Ljubljana**

[primoz.pipan@zrc-sazu.si](mailto:primoz.pipan@zrc-sazu.si)

## **Trasmissione dei saperi nell'alimentazione e nella gastronomia – il caso dell'agriturismo Butul nell'Istria slovena**

La fattoria turistica Butul nell'Istria slovena diffonde con successo la dieta mediterranea e alpina. Dal 2012 collabora con un caseificio sul monte Matajur che, seguendo una propria modalità, ha iniziato a produrre formaggi con erbe e sostanze meno tradizionali, come la lavanda, la santoreggia, il rosmarino, il basilico e il cremor tartaro. La famiglia Butul trasporta le proprie erbe dall'orto verso la montagna assieme al sale di Pirano dalle saline di Sicciole. I saperi acquisiti congiuntamente e in forma sperimentale hanno prodotto per entrambi ampie conoscenze, perché l'aggiunta di erbe e di altre sostanze alla produzione del formaggio rappresenta una vera e propria sfida. Nel 2014 la loro fattoria didattica è diventata un centro di studio per l'Università di Scienze Gastronomiche – UNISG di Pollenzo, fondata dall'Associazione Slow Food. Dal 2015, ogni anno sono ospitati anche gli studenti dei Corpi diplomatici degli Stati Uniti d'America, per i quali si organizzano presentazioni gastronomiche, ideate nello spirito della Repubblica veneziana nel contesto del programma *Student Diplomacy Corps*. Il riconoscimento del loro patrimonio vitivinicolo ha consentito che i loro vini venissero inseriti nella Guida Slow Wine 2019 e 2020.

## **Prenos znanja v prehrani in kulinariki - primer turistične kmetije Butul v slovenski Istri**

Turistična kmetija Butul iz slovenske Istre uspešno razširja dediščino prehrane Sredozemlja in Alp. Od 2012 sodeluje s sirarjem iz planine Matajur, kjer so po njeni recepturi začeli izdelovati sire z manj tradicionalnimi dodatki, kot so sivka, šetraj, rožmarin, bazilika in vinski kamen. Družina Butul v planino dostavlja zelišča iz svojega mediteranskega zeliščnega vrta in piransko sol iz Sečoveljskih solin. Skupno eksperimentalno učenje je obojim prineslo obilo znanja, saj je dodajanje zelišč in drugih dodatkov pri izdelavi sira zahteven izziv. Od 2014 so učni center za Univerzo gastronomskih ved iz italijanskega Pollenza, ki jo je ustanovilo združenje Slow Food. Od 2015 za študente v mednarodnem programu *Student Diplomacy Corps* organizirajo predstavitev gastronomije v duhu vpliva Beneške republike. Njihovo spoštovanje vinarske

dediščine je prispevalo, da so bila njihova naravna vina uvrščena v Slow Wine Guide 2019.

### **Knowledge transfer in food culture and cuisine – an example of the Tourist Farm Butul in Slovenian Istria**

The Tourist Farm Butul of Slovenian Istria is successfully disseminating the Mediterranean and Alpine culinary heritage. Since 2012 they have been collaborating with a dairy on the Matajur alp which started to produce cheeses according to their recipe adding less traditional additives, such as lavender, savory, rosemary, basil and cream of tartar. The Butul family transports herbs from their garden to the mountain along with the salt from Piran, from the Sečovlje salt pans. Joint experimental learning has brought much knowledge to both because adding the herbs and other additives to cheese production is a very challenging task. Since 2014 they have been a teaching center for the University of Gastronomic Sciences of Pollenzo, founded by the Slow Food Association. Since 2015 they organize gastronomic presentations in the spirit of the Venetian Republic in the context of the Student Diplomacy Corps programme. Their appreciation of the wine heritage allowed their wines to be included in the 2019 and 2020 Slow Wine Guide.

---

#### **Nataša Rogelja Caf**

**Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije znanosti in umetnosti, Inštitut za slovensko izseljenstvo in migracije, Ljubljana**

[natasa.rogelja@zrc-sazu.si](mailto:natasa.rogelja@zrc-sazu.si)

### **Il pesce sulla tavola del popolo sloveno: Patrimonio, politiche, economie e prassi individuali**

L'articolo si concentra su quattro tipi di pesce: acciuga, branzino, cefalo e tonno, che sono visibili nei musei, sulle pareti di case comunali, sulle cartoline, sui francobolli, nei siti Web, nei menu di ristoranti più o meno rinomati o sono accuratamente conservati in scatola. Sebbene siano state registrate nell'Adriatico circa 500 specie di pesci, le quattro selezionate svolgono un particolare ruolo simbolico in questo territorio e saranno utilizzate nel contesto del presente articolo per riflettere in merito alle politiche, al patrimonio, alle economie e alle pratiche individuali lungo il litorale sloveno di oggi.

### **Ribe na krožniku slovenskega naroda: Dediščine, politike, ekonomije in prakse posameznikov**

Prispevek sledi štirim ribam: piranskemu ciplju – »migratorni«  
ribi povezani z lokalno tradicijo; »sedentariziranemu«  
brancinu – ujetemu v ribogojne bazene; sardeli – pomembni za ribiško industrijo; in tuni – povezani z diskurzom o »izgubljenem«  
slovenskem ozemlju. Omenjene ribe lahko vidimo v muzejih, na stenah občinskih hiš, na razglednicah, znamkah, na spletnih straneh, jedilnikih bolj ali manj imenitnih gostiln ali skrbno stisnjene v konzervah. Čeprav je v Jadranu zabeleženih okoli 500 ribjih vrst, imajo izbrane štiri ribe prav posebno simbolno vlogo v dediščinskih procesih na obravnavanem območju in jih bomo v kontekstu prispevka uporabili za refleksijo politik, dediščin, ekonomij in praks posameznikov ob današnji slovenski obali.

### **Fish on the Plate: The legacies, politics and individual practices in Slovenia**

Paper follows four North Adriatic fish that have important role in heritage-making processes: Piran's mullet, a "migratory" fish linked with local tradition; "sedentarized" seabass from fish farming ponds; sardines, important for fishing industry; and tuna linked with the "lost" Slovenian territory. We can meet these four fish in museums, town halls, on postcards, stamps, on webpages, on the menus of very different restaurants or squeezed into cans. Although there are around 500 fish species in Adriatic, the above mentioned four fish have important role in heritage-making processes within the North Adriatic and will serve as examples to reflect on the legacies, politics and individual practices along today's Slovenian coast.

---

**Nikolina Rusac**

**Etnografski muzej Istre, Pazin / Pisino**

[nrusac@gmail.com](mailto:nrusac@gmail.com)

### **Pazinski cukerančiči – da dolce tradizionale nuziale ad attrazione turistica**

I *cukerančiči*, un dolce tradizionale usato nei matrimoni, tipico dell'Istria centrale nella zona di Pisino, rappresentano la tradizione vivente di una pratica consolidata e relativa a una produzione specifica. Con l'iscrizione dei *pazinski cukerančiči* nel Registro dei beni culturali della Repubblica di Croazia come elemento del patrimonio culturale immateriale, questo dolce sta acquisendo anche nuovi ruoli, in particolare nel turismo. L'articolo considererà i cambiamenti avvenuti in seguito all'iscrizione nel Registro.

### **Pazinski cukerančiči – od tradicionalnega poročnega peciva do turistične zanimivosti**

*Cukerančiči*, tradicionalno poročno pecivo, značilno za osrednjeistrsko območje Pazina, so ohranjena tradicija z ustaljeno specifično pridelavo. Z vpisom *pazinskih cukerančičev* kot elementa nesnovne kulturne dediščine v Register kulturne dediščine Republike Hrvaške pridobivajo novo vlogo, predvsem v turizmu. V članku bodo obravnavane spremembe, ki so sledile vpisu v register.

### **Pazinski cukerančiči – from a traditional wedding pastry to a tourist attraction**

In the Pazin area *cukerančiči*, a traditional wedding pastry characteristic for central Istria, are representative of living tradition with an established practice of specific production. By inscribing *Pazinski cukerančiči* in the Register of Cultural Goods of the Republic of Croatia as an element of intangible cultural heritage, they are also acquiring some new roles, especially in tourism. The presentation will discuss changes that followed registration and their manifestation in practice.

---

**Katarina Šrampf Vendramin**

**Znanstvenoraziskovalni center slovenske akademije znanosti in umetnosti, Inštitut za slovensko narodopisje, Raziskovalna postaja Nova Gorica**

[katarina.srampf@zrc-sazu.si](mailto:katarina.srampf@zrc-sazu.si)

### **Precetti, divieti e tabù alimentari nel periodo della gravidanza, del parto e della prima infanzia nell'area occidentale slovena**

Questo articolo affronterà la questione delle raccomandazioni dietetiche, dei precetti, dei divieti e dei tabù che in passato erano connessi alla gravidanza, al parto e ai primi mesi di vita del bambino nella Slovenia occidentale. Tratterà in particolare il legame tra cibo, credenze e medicina popolare nel contesto dell'assistenza materna e infantile nel periodo prenatale e postnatale attraverso un'analisi delle fonti raccolte.

### **Prehranjevalne zapovedi, prepovedi in tabuji v času nosečnosti, poroda in zgodnjega otroštva na zahodnem slovenskem območju**

Prispevek se posveča vprašanju prehranjevalnih priporočil, zapovedi, prepovedi in tabujev, ki so bili v preteklosti vezani na čas nosečnosti, poroda in prvih mesecev otrokovega življenja na območju zahodne Slovenije. Na podlagi analize zbranih virov osvetljuje povezavo hrane, verovanj in ljudske medicine v kontekstu skrbi za mater in otroka v predporodnem in poporodnem obdobju.

### **Nutrition commandments, prohibitions and taboos during pregnancy, childbirth and early childhood in western Slovenia**

The article addresses the issue of dietary recommendations, provisions, prohibitions, and taboos which have been linked in the past to pregnancy, childbirth and the first months of life of children in western Slovenia. It sheds light on the link between

en food, beliefs and folk medicine in the context of maternal and childcare in the prenatal and postnatal periods through an analysis of the collected resources.

---

## Maja Topole

Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije znanosti in umetnosti, Geografski inštitut Antona Melika, Ljubljana

[maja.topole@zrc-sazu.si](mailto:maja.topole@zrc-sazu.si)

### **La santoreggia montana (*Satureja montana*) nella gastronomia del Carso**

La santoreggia montana è presente sul Carso come antica pianta selvatica e spontanea. Questa specie perenne era usata nella cucina carsica come pianta medicinale e spezia, ma il suo utilizzo, in qualche modo, cessò alla fine del XX secolo. Nel 2013, a Kačiče-Pared, al confine tra la regione di Brkini e il Carso, e nelle immediate vicinanze del Parco Regionale delle Grotte di San Canziano, protetto dall'UNESCO, è stata aperta la fattoria erboristico-etnologica della famiglia Belaj. Attraverso il suo programma è stata recuperata gran parte della conoscenza relativa alle erbe, piante medicinali e selvatiche del Carso. Ciò vale in particolare per la santoreggia montana, che presenta tutta una serie di proprietà. Oggi, nei pressi della fattoria, sono stati creati degli orti sperimentali e il proprietario sta esplorando le varie possibilità relative all'uso innovativo per scopi gastronomici e non. Utilizza infatti la santoreggia montana in una vasta gamma di prodotti, tra cui miele, sale, frutta, vino e latticini, rendendoli così migliori. La aggiunge anche nell'intonaco a base di calce, poiché la santoreggia agisce anche contro le muffe.

Presso famiglia Belaj, tra tutte le piante la santoreggia carsica occupa un posto centrale e quindi la fattoria diventa il centro della sua promozione. Alla santoreggia è dedicato inoltre un fine settimana nel periodo autunnale (Festa della santoreggia montana), all'interno del Festival delle erbe aromatiche nell'area tra il Carso e la regione Brkini.

### **Kraški šetraj (*Satureja montana*) v gastronomiji na Krasu**

Kraški šetraj je sicer na Krasu kot divjinka oz. samorasla rastlina navzoč že od nekdaj. Trajnica je bila v kraški kuhinji v uporabi kot zdravilna, pa tudi začimbna rastlina, vendar je bila konec 20. stoletja nekako pozabljena. Leta 2013 je bila v Kačičah-Paredu, na meji med Brkini in Krasom in v neposredni bližini Regijskega parka Škocjanske jame, ki je pod Unescovo zaščito, odprta obnovljena zeliščno-etnološka domačija Belajevih. Z njenim programom so bila pozabi iztrgana mnoga znanja o zeliščih, zdravilnih in divjih rastlinah na Krasu. Še zlasti velja to za kraški šetraj, ki ima celo vrsto koristnih lastnosti. Danes so ob domačiji urejeni eksperimentalni nasadi šetrja, lastnica pa raziskuje možnosti njegove inovativne uporabe v kuhinjske in nekuhinjske namene. Vnaša ga v najrazličnejše produkte, med drugim v medene, solne, sadne, vinske in mlečne izdelke, ter jih s tem plemeniti. Zameša pa ga tudi v apneni omet, saj šetraj deluje proti plesnim.

Pri Belajevih ima kraški šetraj med vsemi rastlinami osrednje mesto in domačija tako postaja središče njegove promocije. Eden jesenskih koncev tedna (Praznik kraškega šetrja), ki je sicer del Zeliščnega festivala na stiku Krasa in Brkinov, je posvečen posebej šetrju.

### **Winter savory (*Satureja montana*) in Karst gastronomy**

Winter savory has been present for a long time in the Karst as a wild and self-produced plant. This perennial plant was used in karstic cuisine as a medicinal plant and culinary spice but was somehow forgotten at the end of the twentieth century. In 2013, in Kačiče-Pared, on the border between the Brkini region and the Karst, and near the UNESCO-protected

Škocjan Caves Regional Park, the herbalist-ethno Belaj farm was opened. Through its activities, much of the knowledge of herbs and medicinal and wild plants of the Karst has been recovered. This is particularly true of winter savory, which has a series of useful functions. Today, experimental gardens have been set up near the farm and the owner is exploring the possibilities of its innovative use for culinary and non-culinary purposes. He introduces winter savory into a wide range of products, including honey, salt, fruit, wine, and dairy products, elevating them to a new level. He also incorporates it into plaster, since the savory also works against mould.

For the Belaj family, winter savory occupies a central place among all the plants and the farm, therefore becomes the centre of its promotion. In particular, they dedicate an autumn weekend every year to the winter savory (Feast of the Winter Savory), which is part of the Festival of Aromatic Herbs at the crossroads between the Karst and the Brkini region.

**Il patrimonio alimentare nell'area di contatto fra le Alpi e l'Adriatico /  
Dediščina prehrane na stičišču Alp in Jadrana /  
Food Heritage at the Crossroads of the Alps and the Adriatic**  
**Programma della conferenza internazionale e riassunti delle relazioni  
/ Program mednarodne konference s povzetki referatov / International  
conference programme with abstracts**

Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Lingue e letterature,  
comunicazione, formazione e società / Univerza v Vidnu, Oddelek za  
jezike in književnosti ter komunikacijske, izobraževalne in družbene  
vede / University of Udine, Department of Languages and Literatures,  
Communication, Education and Society

**24. 10. 2019**

**Sala Convegni / Konferenčna dvorana / Conference Hall  
"Roberto Gusmani"**

Via / Ulica / Street T. Petrarco 8, Udine / Viden / Udine

Comitato scientifico e organizzatore / Programski in organizacijski odbor /  
Scientific and organisational committee:

Prof. dr. Roberto Dapit, prof. dr. Maja Godina Golija,  
doc. dr. Špela Ledinek Lozej

A cura di / Uredili / Edited by:

Roberto Dapit, Maja Godina Golija, Špela Ledinek Lozej, Petra Kolenc

Grafica e stampa / Oblikovanje in tisk / Graphic design and print:  
Darko Turk

Foto / Fotografije / Photographies:  
Roberto Dapit, Špela Ledinek Lozej

Revisione linguistica / Jezikovni pregled / Proofreading:  
Roberto Dapit, Maja Godina Golija, Špela Ledinek Lozej,  
Ingrid Slavec Gradišnik

Traduzioni / Prevodi / Translated by:  
Peter Senizza

Pubblicato da / Izdali / Published by:

Centro di ricerca scientifica dell'Accademia slovena delle scienze e delle  
arti, Istituto di etnologia slovena / Znanstvenoraziskovalni center Slovenske  
akademije znanosti in umetnosti, Inštitut za slovensko narodopisje /  
Research Centre of the Slovenian Academy of Sciences and Arts, Institute of  
Slovenian Ethnology

Per l'Istituto / Zanj / Represented by:  
Ingrid Slavec Gradišnik

e / in / and

Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Lingue e letterature,  
comunicazione, formazione e società / Univerza v Vidnu, Oddelek za  
jezike in književnosti ter komunikacijske, izobraževalne in družbene  
vede / University of Udine, Department of Languages and Literatures,  
Communication, Education and Society

Per il Dipartimento / Zanj / Represented by:  
Antonella Riem

Editore / Založnik / Publisher:  
Založba ZRC, ZRC SAZU

Per l'editore / Zanj / Represented by:  
Oto Luthar

Direttore / Glavni urednik / Editor in chief:  
Aleš Pogačnik

Tiratura / Naklada / Print run:  
70



Il convegno è cofinanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR)  
nell'ambito del Programma Interreg Spazio Alpino (progetto AlpFoodway) e dai fondi  
dell'Agenzia slovena per la ricerca nell'ambito del programma P5-0408.

Posvet je sofinanciran iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj (ESRR) v  
okviru Programa Interreg Območje Alp (projekt AlpFoodway) ter sredstev ARRS v  
okviru programa P5-0408.

The conference is co-financed by the European Region Development Found (ERDF)  
Interreg Alpine Space Programme (AlpFoodway project) and by the Slovenian  
Research Agency in the framework of the programme P5-0408.





