

«*Crauti e porcina
o Vienna con senape.
La sera prima
della mia cattura
in Afghanistan
avevo tanta fame*».

di Walter Chiurlotto

Fausto Biloslavo, giornalista di guerra per *Il Giornale*, *Il Foglio*, *Panorama*, Classe 1961

Dottore in scienze politiche 110 e lode all'Università di Trieste. Con bacio accademico. Sposato con la signora Cinzia e papà di Beatrice.

Afghanistan, Uganda, Bosnia, Pakistan, Kenia, Angola, Libia, Israele, Iran, Filippine, sono alcuni dei Paesi dove Biloslavo ha realizzato i suoi reportage, purtroppo, di guerra. Imprigionato per sette mesi nelle carceri di Kabul, rischia la vita in un cosiddetto incidente, travolto da un camion militare. Insomma basta ed avanza per chieder a Fausto di parlare un poco della sua città natale, che grazie a Dio non è un teatro di guerra. Almeno, si spera, mai più.



Fausto Biloslavo con "rodoletto de mortadela"

«*Per guadagnare
un tozzo di pane,
i bimbi afgani
vivono in strada
tra camion
e mezzi militari*».

di Edy Kante mi lascia sempre un buon ricordo. A proposito, cosa ha combinato con le forze dell'ordine, tempo fa?

Lasciamo perdere. Soffri molto di nostalgia quando sei in trasferta. Viene mai il desiderio di mangiare una buona porcina e crauti?

Certo! Crauti e porcina, o una Vienna con senape. La sera prima della mia cattura in Afghanistan, avevo tanta fame, mi son sognato di abbuffarmi di hamburger all'American Club di Peshawar (la Casablanca pakistana anni '80) dove dovevo presentarmi la mattina successiva. Risultato, sette mesi di prigionia a riso e te.

Certo che in situazioni così estreme come le zone di conflitto, forse la fame c'è, ma non si bada a cosa si mangia,

IMPRESSIONI ENOGASTRONOMICHE DI UN VIAGGIATORE

Voglia di jota sotto le bombe Biloslavo e la cucina triestina

Quando torni a Trieste, qual è la prima cosa che fai? Oltre a vedere i tuoi cari ovviamente.

La prima cosa? L'abbraccio che si riceve, e la stretta al cuore a chi ritorna, della nostra costiera triestina. Poi una visitina da Pepi S'ciavo per una porcina con kren, oppure all'osteria da Giovanni per un rodoletto di prosciutto crudo e/o di mega mortadella. Poi un caffè, "Caffè degli specchi".

Visti i tuoi continui impegni, credo sarai spesso a mangiare nei posti più strani della terra. C'è un posto che ti ricordi Trieste per tipologia di cibo e/o di territorio?

Solo i Balcani. Cevapcici, rasnici. Sopravvissuti all'assedio di Sarajevo. La città vecchia, in un locale che faceva da ristorante e da bunker(sottoterra). Pochi alimenti, ma quelli ricollegavano alla mia Trieste.

Qual è il cibo della nostra tradizione triestina che non potresti mai rinunciare?

La Jota!!

Avrai qualche preferenza nella ricerca del posto a te più congeniale?

Se invito mia moglie, a Trieste sempre un posto con vista sul mare. Comunque sia, carne e/o pesce; e buon vino.

Qualche nome?

Trattorie varie per ricordi d'amore. Mi riprometto di visitare al più presto il ristorante/bagno.

Spiega un po', se ti trovi in un teatro di guerra, mangi anche tu la razione militare?

O ti prepari una buona Jota che dura almeno tre quattro giorni. A proposito, si trovano gli ingredienti della Jota nei paesi dove hai fatto i reportages?

Se fosse la Jota con aggiunta di aceto di vino rosso, sì. Ma comunque gli ingredienti sono introvabili. Per le razioni militari, me

La buona cucina è l'ultima cosa a cui si pensa nei teatri di guerra. Ma quando la nostalgia azzanna lo stomaco, osmizze e osterie sono una sorta di miraggio reale e tangibile.



Fausto Biloslavo

le sono cuccate per un mese durante la seconda guerra del Golfo, in Iraq. Mre (acronimo per meal ready to eat- cibo pronto da mangiare). Sono delle buste di plastica marrone e dura. Per riscaldare il cibo viene usato il magnesio, che a contatto con l'acqua si accende. Le monorazioni possono essere kosher (modo ebraico), maccheroni (italiano), senza maiale (musulmano), ed altre ancora. Particolare curioso, tutte hanno lo stesso sapore. Un po' come il chewing-gum, dopo averlo masticato per tre ore.

Trovi la nostra città migliorata nel suo

complesso, a livello enogastronomico, oppure stiamo svilendo le nostre tradizioni per il famigerato "fast food"?

Trovo realisticamente un livello enogastronomico abbastanza buono. Certo vorrei un'attenzione maggiore alla tradizione e lo sviluppo dei posti caratteristici e tipici di Trieste.

Per quanto concerne il discorso vino, hai delle preferenze, gusti, conosci vitivinicoltori che ti hanno lasciato un buon ricordo, nella provincia Triestina?

Non sono un grande esperto, ma il vino

come e dove?!

Per sopravvivere si mangia qualsiasi cosa. Nelle Filippine assieme all'amico Almerigo Grilz, ed i guerriglieri maoisti nella Jungla. Solo noci di cocco. Stavamo facendo un reportage e una sera ci hanno preparato gentilmente ed offerto un cane. Sì. Questa è la fame!

Sto cercando di scherzare sull'argomento, ma mi rendo conto che, molte persone dei paesi che tu per lavoro frequenti, forse non hanno nemmeno un tozzo di pane. Piccola riflessione?

Talvolta, per guadagnare un tozzo di pane, i bimbi afgani vivono al bordo delle piste (strade) dove passano camion, macchine di ogni tipo, mezzi militari. Questi mezzi lasciano dei solchi e buchi profondi, che vengono riempiti con terra e pietre per livellare la pista. Questo fanno i bimbi afgani. In cambio gli autisti lanciano l'equivalente di un eurocent. In valuta locale. Forse in giornata, giusto per un tozzo di pane.

Sei capace di cucinare, oppure tua moglie Cinzia ti consiglia (scherzando) un giro in Afghanistan?

Zero in cucina, anche se la tentazione di imparare è fortissima.

Quando ti trovi con i tuoi vecchi amici..... Il posto ideale?

A casa mia, oppure in osmizza e/o in osteria.

Letture? Circa dieci giornali al giorno, senza dimenticare tutte le agenzie dal mondo intero.

Musica? Più che musica una canzone. Una vita spericolata di Vasco Rossi.

Sport? Atletica leggera, deltaplano.

Facciamo un brindisi alla nostra bella Trieste?

Anche tre!