

L'affascinante storia dei Bernstolar e delle loro tradizioni gastronomiche

scritto da Redazione | 27/07/2016



I Bernstolar o Mòcheni abitano la Valle dei Mòcheni, un'area di grande suggestione paesaggistica fatta di masi e immersa nelle montagne a circa 20 km da Trento. Non solo la lingua locale è di origine tedesca ma anche le loro tradizioni gastronomiche risentono di eventi storici risalenti all'impero asburgico del XVIII secolo.

Sopra **Trento**, scorre veloce il Fersina, affluente dell'Adige e in valle bagna un'area fatta di masi abitati da **Bersntolar**. Nel lontano **XIII secolo**, pastori carinziani e tirolesi avevano popolato questa terra fertile e sicura portando la lingua tedesca; in seguito scoperte le miniere, dalla Svevia e dalla Baviera, minatori erano arrivati da più lontane terre dell'Impero ad arricchire la tradizione tedesca della lingua e della civiltà mochena.

Nel XVIII secolo, i Bersntolar o **Mòcheni**, con tanto di patente rilasciata da **Maria Teresa imperatrice d'Austria**, commerciavano per le vie dell'Europa dipinti su vetro, lana e bottoni. Padrone incontrastate del maso restavano le donne che dovevano coltivare, allevare e difendere la comunità e le loro orgogliose origini.

Non è difficile pensare che, verso primavera, al ritorno degli uomini in valle le poche provviste venissero arricchite dai cibi portati dalle contrade dell'Impero e, con questi, gli stessi uomini portassero anche un tedesco rinverdito dal contatto con popoli fratelli tanto che, ancora oggi, i glottologi studiano il tedesco dei Mòcheni per la sua particolarità.

Bisognerebbe dare spazio anche ad una filologia del palato o gastronomica, perché la cucina di una comunità rivela tanto della storia e della cultura. A **Palù del Fersina-Palae** (TN) ancora si sente il tedesco antico dei Mòcheni e si gustano piatti di profonda tradizione.

Ad uno dedicherei particolare attenzione, la "**pinza**" per preparare la quale ci vuole della farina di grano (500 gr), a cui vanno aggiunte 2 uova, un quarto di latte intero tiepido, una presa di bicarbonato e un pizzico di sale. Mani tenaci dovranno poi formare una pasta consistente ed elastica. Intanto scaldate due piastre di pietra ollare sulle braci e, quando saranno calde, stendete la pinza sopra una di queste che manterrete calda e sopra metterete l'altra con un peso per schiacciare bene. Dopo circa 20 minuti servite con rape, cavoli e patate o quanto di meglio voi desideriate.

© Articolo di Maurizio Minghetti
