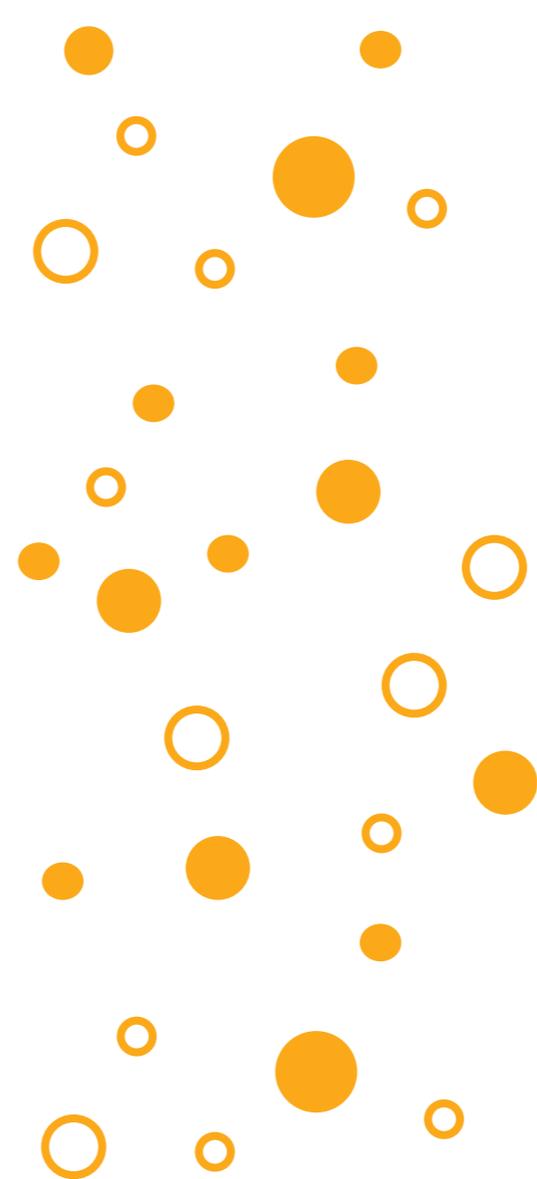


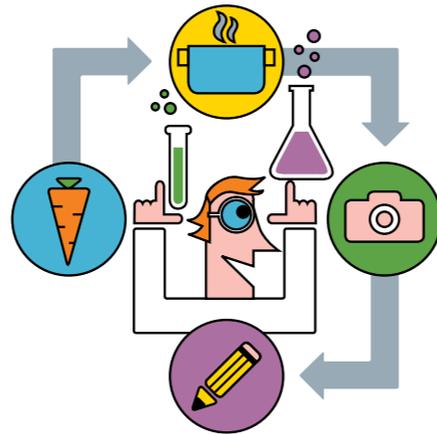
**pazi što jedeš
laboratorij**

**attento
a quel che mangi
laboratorio**



**pazi što jedeš
laboratorij**

**attento
a quel che mangi
laboratorio**



PSJ LAB 3

Etnografski muzej Istre /
Museo Etnografico dell'Istria

8.-11.4.2019., Pićan

NOVINE U OVOGODIŠNJEM PROJEKTU „PSJ LAB“	5	LE NOVITÀ DEL “LAB AQM” DI QUEST’ANNO
OTKRIVANJE SAKRAMENSKOG U ISTRI	8	LA SCOPERTA DEL DIVERSO IN ISTRIA
ISTRA U SMEĐOJ BOCI BIRE	13	L’ISTRIA NELLA BOTTIGLIA DI BIRRA MARRONE
DOLAZAK U ISTRU – BORAVAK NA TERENU	14	ARRIVO IN ISTRIA – RICERCA SUL CAMPO
VIZIJA CRAFT PIVOVARA	22	VISIONE DEL BIRRIFICIO BIOLOGICO
“U VINU JE MUDROST, U PIVI JE HRABROST, U VODI SU BAKTERIJE”: ŠTO PITI TE KAKO?	25	“NEL VINO C’È SAGGEZZA, NELLA BIRRA CORAGGIO, NELL’ACQUA BATTERI”: COSA E COME BERE?
OBRATITI POZORNOST	28	PRESTARE ATTENZIONE
U SAVIČENTI NA DOMAĆE(M) PIVO/U	30	A SANVINCENTI PER (BERE) UNA BIRRA ARTIGIANALE



NOVINE U OVOGODIŠNEM PROJEKTU „PSJ LAB“

Ovogodišnji „Pazi što jedeš laboratorij“, treći po redu kojeg organizira Etnografski muzej Istre/Museo Etnografico dell'Istria bio je u mnogočemu drugačiji. Ove godine smo u Pićnu, uz već tradicionalnu podršku općine Pićan ugostili studentice Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, ali i po prvi puta i studentice Odjela za etnologiju i antropologiju Sveučilišta u Zadru. Zamisao o zajedničkoj suradnji prilikom terenskog istraživanja, dokumentiranja nematerijalne kulture te na kraju produkcije studentskog etnografskog filma i teksta i fotografija prikazanih u ovom katalogu bila je podržana od strane profesorica i mentorica zagrebačkih studentica – doc. dr. Tihane Rubić i zadarskih studentica – doc. dr. Danijele Birt. Uz podršku matičnih fakulteta, te istinski angažman profesorica i mentorica, studentice su po prvi puta istraživale temu craft piva.

Jednu od najvažnijih karika ovog malog projekta čini Matija Kralj, video umjetnik i dokumentarist koji od samih početaka vrijedno mentorira studente i studentice te podučava kako se koristiti kamerom, na što treba obratiti pozornost kada se snima te na kraju svakog dana, a ponajviše u završnoj fazi nakon povratka s terena – prilikom montaže – pomaže studenticama i studentima oblikovati kratki dokumentarni film.

Osim praktičnog dijela terenske nastave, važan dio projekta koji se svake godine održava u Centru za nematerijalnu kulturu Istre (CENKI) jesu i predavanja na temu tradicijske prehrane, a ove godine poseb-

LE NOVITÀ DEL “LAB AQM” DI QUEST’ANNO

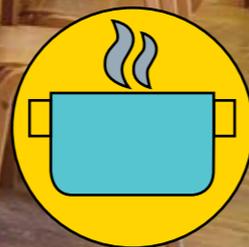
L’“Attento a quel che mangi” di quest’anno, il terzo di fila organizzato dal Museo Etnografico dell’Istria è stato alquanto diverso. Quest’anno abbiamo ospitato a Pedena, con l’ormai tradizionale sostegno del comune di Pedena, le studentesse del Reparto di etnologia e antropologia culturale della Facoltà di filosofia dell’Università di Zagabria, ma per la prima volta anche le studentesse del Reparto di etnologia e antropologia culturale dell’Università di Zara. L’idea di collaborare insieme durante le ricerche sul campo, di documentare il patrimonio immateriale e infine la produzione del film studentesco etnologico nonché dei testi e delle fotografie pubblicate in questo catalogo è stata sostenuta dalle professoressa e mentori delle studentesse zagabresi – doc. dr. Tihana Rubić e delle studentesse zaresi – doc.dr. Danijela Birt. Con il sostegno delle relative facoltà, e con la vivissima partecipazione delle loro professoressa e relatrici, le studentesse hanno fatto per la prima volta una ricerca sulle birre artigianali.

Uno degli anelli più importanti di questo piccolo progetto è Matija Kralj, video artista e documentarista che dagli inizi è stato un relatore molto partecipe che ha insegnato agli studenti e alle studentesse come manovrare una telecamera, a cosa occorre prestare attenzione quando si gira

e alla fine di ogni giornata, perlopiù nella fase finale, dopo il ritorno dal set – durante il montaggio – ha aiutato gli studenti e le studentesse a produrre un cortometraggio documentario.

Salvo il lavoro svolto sul campo, parte importante del progetto che ogni anno si tiene al Centro per la cultura immateriale dell’Istria (CENKI) sono anche le relazioni dedicate all’alimentazione tradizionale, e particolarmente quest’anno alla cultura del bere. Pertanto, come ospite relatrice quest’anno





ce na temu kulture pijača. Gošća predavačica stoga je ove godine bila dr. sc. Melanija Belaj iz Instituta za etnologiju i folkloristiku iz Zagreba. Posebni gosti projekta ove godine bile su i kolegice iz muzeja u Ribnici, Slovenija koji su sudjelujući u terenskom istraživanju imali priliku vidjeti kako ovaj mali projekt funkcionira.

I na kraju, posebno ističemo ovogodišnju novinu bliske suradnje s općinom Pićan, a to je sudjelovanje studentica i kustosica Etnografskog muzeja Istre/Museo Etnografico dell'Istria u radionicama tradicijske prehrane za djecu dječjeg vrtića u Pićnu. Više kustosice, dr. sc. Ivona Orlić i dr. sc. Tanja Kocković Zaborski vodile su radionice pripremanja pljukanca i salata te uz pomoć djece, odgajateljica i kuharica vrtića pripremile ukusne, zdrave i tradicijske obroke za sve okupljene.

Još je jedna posebnost ovogodišnjeg projekta, a to su tekstovi ovog kataloga. Po prvi puta tekstove isključivo pišu studentice koje su sudjelovale na terenskom istraživanju pod mentorstvom svojih profesorica. Nadamo se da ćete uživati u njihovom pogledu na 'kušanje' terena u Savičenti, prilikom (audio i video) bilježenja kako se proizvodi prva eko piva „Kampanjola“.

I na kraju, kakvi su nam planovi za iduću godinu? S obzirom na višegodišnju podršku općine Pićan, kao i Ministarstva kulture i Istarske županije i iduće godine ćemo se posebno pozabaviti temom tradicijske i suvremene prehrane općine Pićan.

dr. sc. Tanja Kocković Zaborski,
viša kustosica, Etnografski muzej Istre/Museo Etnografico dell'Istria

abbiamo avuto la dr.sc. Melanija Belaj dell'Istituto per l'etnologia e la folcloristica di Zagabria. Come ospiti speciali del progetto quest'anno abbiamo avuto anche le colleghe del museo di Ribnica, Slovenia, che partecipando alla ricerca sul campo hanno avuto modo di vedere come funziona questo piccolo progetto.

Infine, come novità di quest'anno vogliamo rilevare in particolare la stretta collaborazione con il comune di Pedena, ovvero la partecipazione delle studentesse e delle custodi del Museo Etnografico dell'Istria ai laboratori di alimentazione tradizionale per bambini della scuola materna di Pedena. Le custodi, dr.sc. Ivona Orlić e dr.sc. Tanja Kocković Zaborski hanno gestito i laboratori di preparazione dei pljukanci e delle insalate dove con l'aiuto dei bambini, delle educatrici e delle cuoche della scuola materna hanno preparato piatti tradizionali, sani e deliziosi, per tutti i presenti.



Il progetto di quest'anno serba ancora una novità, che sarebbero i testi di questo catalogo. Per la prima volta i testi sono stati scritti esclusivamente dalle studentesse che hanno partecipato alla ricerca sul campo sotto la supervisione delle loro professoressa. Speriamo che vi divertiranno le riprese delle 'degustazioni' sul campo a Sanvincenti, in occasione della registrazione (audio e video) di come viene prodotta la prima

birra biologica Kampanjola.

E per concludere, che cosa abbiamo in serbo per l'anno prossimo? Grazie al sostegno pluriennale del comune di Pedena nonché del Ministero della cultura e della Regione istriana, anche l'anno prossimo ci occuperemo particolarmente dell'alimentazione tradizionale e moderna del comune di Pedena.

dr. sc. Tanja Kocković Zaborski,
custode, Etnografski muzej Istre/Museo Etnografico dell'Istria

OTKRIVANJE SAKRAMENSKOG U ISTRI

U razdoblju od 8. travnja do 11. travnja 2019. održan je treći po redu „PSJ LAB“ kao mali projekt koji je nastao pod okriljem manifestacije „Pazi što jedeš“ koju je organizirao Etnografski muzej Istre/Museo Etnografico dell'Istria 2011. – 2017. „Pazi što jedeš laboratorij“ za cilj ima dokumentirati znanja i vještine u području hrane i pića istarskog kraja, stoga je ove godine fokus stavljen na kulturu pije-

nja u Istri. Cilj nam je promicati nematerijalnu kulturu istarskog kraja, a ove smo godine zavirili u svijet proizvodnje craft (zanatskog) piva. Studentice studija etnologije i antropologije Sveučilišta u Zadru i studija etnologije i kulturne antropologije Filozofskog fakulteta u Zagrebu zajedno sa svojim mentoricama i mentorima boravile su na terenu dva dana, točnije u Savičenti gdje nastaje prva eko bira u Hrvatskoj. Zašto prva eko bira? Zato što se radi od ekoloških proizvoda, točnije od ječmenog slada i hmelja što njezin okus čini poseban. Ovu istarsku biru osmislili su prijatelji Peko, Siljan i Dino. Naš sugovornik tijekom terenskog istraživanja bio je Dino Grgorović, Siljanov prijatelj s fakulteta koji je od njih trojice prvi sam počeo praviti pivo u svom domu.

Njihova eko bira zove se „Kampanjola“, a njezina posebnost ističe se iz više razloga. Ekološki je proizvedena te se kroz njezin okus i etiketu proteže posebnost kraja u kojem je nastala, a koji je okružen poljima i



LA SCOPERTA DEL DIVERSO IN ISTRIA

Nel periodo dall'8 aprile all'11 aprile 2019 è stato tenuto per la terza volta consecutiva il "LAB AQM" come piccolo progetto nato sotto l'auspicio della manifestazione "Attento a quel che mangi" organizzata dal Museo Etnografico dell'Istria 2011 – 2017. Il "Laboratorio Attento a quel che mangi" ha l'obiettivo di documentare il sapere e le abilità nel campo dell'alimentazione e delle bevande istriane, di conseguenza quest'anno ci siamo particolarmente concentrati sulla cultura del bere in Istria. Ci siamo prefissi di promuovere la cultura immateriale dell'Istria, e quest'anno abbiamo sbirciato nel mondo della produzione di birre artigianali (craft beer). Le studentesse del corso di etnologia e antropologia dell'Università di Zara e del corso di etnologia e antropologia culturale della facoltà di Filosofia di Zagabria insieme alle loro relatrici e relatori hanno lavorato sul campo per due giorni, precisamente a Sanvincenti dove è nata la prima birra biologica in Croazia. Come mai prima birra biologica? Perché viene fatta con prodotti biologici, appunto di malto d'orzo e luppolo che le danno un sapore speciale. Questa birra istriana è stata ideata dagli amici Peko, Siljan e Dino. Il nostro

interlocutore durante il lavoro sul campo era Dino Grgorović, l'amico di facoltà di Siljan che fu il primo dei tre a produrre da solo la birra a casa sua.

La loro birra ecologica si chiama Kampanjola, ed è particolare per più motivi. È prodotta biologicamente e attraverso il suo gusto e il marchio si sente la peculiarità della terra dov'è nata, circondata da campi e pascoli. La prima



pašnjacima. Prva se bira proizvela u kotlima od sira jer, kako kaže Dino, Siljan i Pekica od ranije proizvode sir uzgojen od domaćih krava, ali im je nedostajalo nešto za popiti. Jasno nam je kako su svi proizvodi u njihovoj savičentskoj radionici domaćeg i eko uzgoja, a Kampanjola je bira čija punina okusa dočarava kraj u kojem se proizvodi. Sama etiketa eko bira, na kojoj se nalazi Kampanjola iliti žena koja radi u polju s kosom od žitarica ječma, čini ovo craft (zanatsko) pivo posebnim. Pivo koje je „sakramensko“ pivo što, prema riječima sugovornika Dine, znači pivo koje se ne može puno popiti jer će te srušiti na pod. Ili kako je Dino istarski izraz, „sakramenska“ usporedio s kravom i mlijekom, s obzirom na to da njihova proizvodnja bira ide usporedno s proizvodnjom sira, kaže se da je sakramenska krava koja nije dobra jer ne daje puno mlijeka pa je tako njihova bira varljiva zbog udjela alkohola. Boravkom u njihovoj savičentskoj radionici prepoznali smo njihovu istinsku ljubav i užitek pravljenja eko bira. Oni zanat pravljenja piva nazivaju filozofijom za koju je potrebna ljubav, motivacija i volja jer, kako kaže Dino, znanje i koraci proizvodnje moguće je pronaći bilo gdje, no to ne čini biru posebnom. Ovaj mladi tim odmaknuo se od istarske kulture pijenja vina i učinio savičentski kraj poznatim po ječmenoj eko biri Kampanjola koja će prijati nakon napornog radnog dana.

Danijela Paska,
studentica Odjela za etnologiju i antropologiju
Sveučilišta u Zadru

birra l'hanno prodotta in caldaie per formaggio perché, come spiega Dino, già da prima Siljan e Pekica producevano formaggio di mucca domestica, ma gli mancava qualcosa da bere. È ben chiaro che tutti i prodotti del loro laboratorio sanvicentese sono di produzione biologica e artigianale, e la Kampanjola è una birra il cui gusto pieno evoca le terre dove viene prodotta. Già di per sé il marchio della birra biologica, che illustra una campagnola ovvero una donna che lavora nei campi con una falce d'orzo, rende speciale questa birra artigianale (craft). È una birra diversa /sakramenski, nel vernacolo istriano, diverso dagli altri, ma in modo peggiore/ e, secondo il nostro

interlocutore Dino, ciò vuol dire che non puoi berne molta perché ti stende a terra. Oppure, secondo Dino l'espressione istriana sakramensko può essere paragonata alla mucca e al latte, visto che la loro produzione della birra va a pari passo con la produzione del formaggio, e spiega che sakramenska si dice di una mucca che dà poco latte, come la gradazione alcolica della loro birra che varia di volta in volta. Visitando il loro laboratorio sanvicentese abbiamo percepito in loro il vero amore e il piacere nel produrre la birra biologica. Loro l'arte di produzione della birra la chiamo filosofia per la quale ci vuole amore, grinta e buona volontà perché, come sostiene Dino, il sapere e il processo di produzione si trovano

praticamente dappertutto, tuttavia non è questo che rende una birra speciale. Questo giovane gruppo ha preso le distanze dalla cultura istriana del vino e ha reso il sanvicentese famoso per la Kampanjola, birra di malto d'orzo biologico, gradita dopo una dura giornata di lavoro.

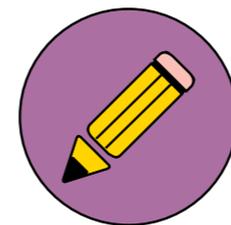
Danijela Paska,
studentessa del Reparto di etnologia e antropologia culturale
dell'Università di Zara





ISTRA U SMEĐOJ BOCI BIRE

Kampanjola kao istarska eko bira u sebi krije posebnosti istarskog kraja, a samim time istarske kulture. Ova eko bira svojim vizualnim identitetom manifestira prostorni, situacijski i rodni aspekt koji su bitni za istraživanje kulture pijenja unutar kulturne antropologije. Kampanjola je žena koja je naporno radila u polju žita, a nakon težačkog rada za marendu će popiti malo piva i pojesti domaćeg sira, sve ono što se nalazi u savičentskoj radionici Pekice, Dine i Siljana. Kampanjola u ruci drži srp za rad u polju, nosi gumene visoke čizme te njezina duga kosa vijori kao žito ječma. Ovakvom etiketom eko bira dočarava istarski krajolik i način života, težački način života rada u polju i proizvodnje hrane i pića kod kuće. Njihova mala craft pivovara u Savičenti okružena je poljima i pašnjacima na kojima se pasu krave, čije im mlijeko služi za proizvodnju sira koji je prethodio početku proizvodnje bira. Ovo zanatsko pivo posebno je jer se pravi od eko proizvoda te promiče istarske aspekte života i njihovu kulturu. Ova složna ekipa prijatelja kroz vizualni identitet svoje bira protežu istarski zavičaj i povijest pa tako, osim značajne etikete i imena, sama boca slični staroj boci istarske pivovare Favorit. Dakle, u jednoj maloj smeđoj boci imenom Kampanjola krije se posebnost istarskog kraja.



Danijela Paska i Jurja Romić,
studentice Odjela za etnologiju i antropologiju
Sveučilišta u Zadru

L'ISTRIA NELLA BOTTIGLIA DI BIRRA MARRONE

La birra biologica istriana Kampanjola contiene le peculiarità della terra istriana, e di conseguenza della cultura istriana. Questa birra biologica con la sua identità visiva manifesta l'aspetto territoriale, situazionale e di genere importanti per la ricerca della cultura del bere nell'ambito dell'antropologia culturale. La campagnola è una donna che lavorava duramente nei campi di grano, e dopo il faticoso lavoro da contadina per merenda beveva un po' di birra e mangiava formaggio fatto in casa, tutto quello che

puoi trovare nel laboratorio sanvicentese di Pekica, Dino e Siljan. La campagnola tiene in mano una falce per lavorare i campi, porta stivali alti di gomma e i suoi lunghi capelli ondeggiavano come le spighe d'orzo. Con un marchio così la birra ecologica evoca il paesaggio e il modo di vita istriano, la vita dura del contadino che lavora i campi e la produzione casalinga di cibi e bevande. Il loro piccolo birrifico artigianale a Sanvincenti è circondato da campi e pascoli dove pascolano le mucche, con il cui latte producono il formaggio che ha preceduto la produzione della birra. Questa è una birra artigianale speciale perché fatta con prodotti biologici e promuove gli aspetti della vita e della cultura istriana. Questo gruppo affiatato di amici attraverso l'identità visiva della loro birra richiamano la terra natale e la storia dell'Istria e la bottiglia stessa, salvo il marchio e il nome importante che le hanno dato, assomiglia alla vecchia bottiglia del birrifico istriano Favorit. Dunque, una piccola bottiglia marrone dal nome Kampanjola racchiude le peculiarità della terra istriana.

Danijela Paska e Jurja Romić,
studentesse del Reparto di etnologia e antropologia culturale
dell'Università di Zara



DOLAZAK U ISTRU – BORAVAK NA TERENU

Ove je godine „Pazi što jedeš Laboratorij“ poslužio kao izvrsna platforma za upoznavanje, umrežavanje, a naposljetku i zblizavanje studentata i nastavnika dvaju sveučilišta, Sveučilišta u Zadru i Sveučilišta u Zagrebu. Odjel za etnologiju i antropologiju Sveučilišta u Zadru prvi je puta sudjelovao u ovom projektu s četiri studentice, a to su Danijela Paska, Jurja Romić, Ana Mari Gašparić i Magdalena Đurasek. Studentice su zajedno s profesoricom Danijelom Birt Katić prvog dana pristigle u Pazin gdje su zajedno s ekipom iz Zagreba i voditeljicom projekta Tanjom Kocković Zaborski ručale u Hotelu „Lovac“ u Pazinu. Iako se mahom radi o etnologinjama, prvi susret je bio pomalo rezerviran jer se nitko od studentica nije osobno poznavao s kolegicama iz drugog grada. Međutim, to smo ubrzo nadišle i započela je naša istraživačka avantura u Istri. Osim studentica i nastavnica, u društvu je bio i snimatelj Matija Kralj koji nam je već od samog početka strpljivo objašnjavao kamermanske i montažerske trikove kako bismo što bolje uhvatile kadrove pri snimanju etnografskog filma koji zapravo i jest konačni produkt ovog višednevnog terena. Nakon ručka uputili smo se na vidikovac Gračišće te odlučili iskoristiti dan unatoč vremenskim neprilikama zbog kojih nismo bili u mogućnosti pješačiti na slap Sopot. Istog dana smjestili smo se u svoje apartmane koji su, na oduševljenje mnogih gostiju, uređeni u tradicijskom stilu središnje Istre. U jednom od apartmana, odmah preko puta Centra za nematerij-



gljo le scene del film etnografico che dopotutto era il prodotto finale delle nostre giornate dedicate alla ricerca sul campo. Dopo il pranzo ci siamo recati al belvedere di Gračišće dove abbiamo deciso di cogliere l'attimo nonostante le intemperie che però ci hanno impedito di recarci alla cascata di Sopot. Quel giorno ci siamo sistemati nei nostri appartamenti che a grande soddisfazione erano arredati in stile tradizionale dell'Istria centrale. In uno degli appartamenti, subito di fronte al Centro per la cultura immateriale dell'Istria (CENKI), ci siamo sistemate noi sei studentes-

ARRIVO IN ISTRIA – RICERCA SUL CAMPO

Quest'anno il "Laboratorio Attento a quel che mangi" è servito come un'ottima piattaforma per conoscere, collegare, e infine avvicinare gli studenti e i docenti delle due università, dell'Università di Zara e dell'Università di Zagabria. Il Reparto di etnologia e antropologia culturale dell'Università di Zara ha partecipato per la prima volta a questo progetto con quattro studentesse, rispettivamente Danijela Paska, Jurja Romić, Ana Mari Gašparić e

Magdalena Đurasek. Le studentesse sono arrivate il primo giorno a Pisino assieme alla professoressa Danijela Birt Katić, dove con il gruppo di Zagabria e la responsabile del progetto Tanja Kocković Zaborski hanno pranzato all'hotel Lovac, sempre a Pisino. Sebbene si trattava per lo più di etnologhe, il primo incontro è stato un po' riservato perché le studentesse non si conoscevano a vicenda. Comunque, questo è stato subito superato ed è iniziata la nostra ricerca avventurosa in Istria. Assieme alle studentesse e alle docenti, in compagnia c'era anche il cameraman Matija Kralj che già dall'inizio ci ha spiegato con pazienza i trucchi di montaggio e inquadratura per riprendere quanto meglio le scene del film etnografico che dopotutto era il prodotto finale delle nostre giornate dedicate alla ricerca sul campo. Dopo il pranzo ci siamo recati al belvedere di Gračišće dove abbiamo deciso di cogliere l'attimo nonostante le intemperie che però ci hanno impedito di recarci alla cascata di Sopot. Quel giorno ci siamo sistemati nei nostri appartamenti che a grande soddisfazione erano arredati in stile tradizionale dell'Istria centrale. In uno degli appartamenti, subito di fronte al Centro per la cultura immateriale dell'Istria (CENKI), ci siamo sistemate noi sei studentes-

gliano. In uno degli appartamenti, subito di fronte al Centro per la cultura immateriale dell'Istria (CENKI), ci siamo sistemate noi sei studentes-



jalnu kulturu Istre (CENKI), smjestilo nas se šest studentica, a u apartmanu nas je srdačno dočekala domaćica s medicom. Naravno, nismo krile oduševljenje i kao prave istraživačice i etnologinje prihvatile smo veseli poklon domaćice.

Nakon što smo se udobno smjestile i malo predahnule, bile smo pozvane na prvo predavanje u CENKI. Sva predavanja koja su se tamo održavala bila su otvorena za javnost, a ticala su se nematerijalne kulture Istre, prije svega, prehrane i kulture ispijanja pića. Upravo u tome i leži tema ovogodišnjeg PSJ-a, a to je proizvodnja Kampanjole Eko Bire. Na sam terenu u Svetvinčenat odlazili smo dva dana ne bi li što bolje uhvatili određene trenutke i upoznali teren, pivovaru i ono najbitnije – proizvođače Dinu, Pekicu i Siljana. Što se tiče samih osjetila, odlučile smo ih posebno nabrojati jer se upravo na tome i temelji cijeli projekt „Pazi što jedeš“. Naravno, preko teksta vam na možemo prenijeti svu raskoš okusa koje smo imali priliku osjetiti, ali ćemo se potruditi dočarati atmosferu preko fotografija i filmova.



Dolaskom na teren zatekli smo Dinu koji nam je strpljivo objašnjavao proces izrade bire pri čemu se zaista isticala njegova ljubav i strast prema ovom napitku. Rekli bi neki, stereotipno naravno, „tipično muški“, međutim, kao etnologinje moramo primijetiti kako smo na terenu bile uglavnom žene te smo s podjednakim oduševljenjem kao i Dino pomno isprobavale sve vrste bire, kao i one čiji je proces proizvodnje tek započeo. Uz to, imale smo priliku i probati slad, a vidjeli smo i kako se etiketiraju flaše. Dojma smo da je naš kazivač bio itekako pripremljen na veliki broj kamera, mobitela i znatizeljnih pitanja studentica.

se, dove ci ha calorosamente accolto la padrona di casa con la medica. Naturalmente, non abbiamo nascosto il nostro entusiasmo e come delle vere e proprie ricercatrici ed etnologhe abbiamo accettato l'allegro dono della padrona di casa.

Dopo esserci sistemate con comodo e aver riposato un po', ci siamo recate alla prima conferenza al CENKI. Tutte le conferenze tenute lì erano aperte al pubblico, e riguardavano la cultura immateriale dell'Istria, innanzitutto l'alimentazione e la cultura del bere. Ed è questo appunto l'argomento dell'AQM di quest'anno, ovvero la produzione della birra biologica Kampanjola. Per due giorni abbiamo fatto a Sanvincenti ricerche sul campo per cogliere nel miglior modo determinati momenti e per conoscere quello che ci stava aspettando, il birrifico e chi ci sta dietro – i produttori Dino, Pekica e Siljan. Per quanto riguarda strettamente i sensi, abbiamo deciso di elencarli uno alla volta perché è proprio su questi che si basa il progetto di "Attento a quel che mangi". Naturalmente, attraverso il testo non possiamo trasmettervi tutta la sontuosità dei sapori che abbiamo avuto modo di provare, però abbiamo fatto il nostro meglio per evocare l'atmosfera attraverso fotografie e film.

Arrivati sul campo abbiamo incontrato Dino che ci ha spiegato con pazienza il processo di produzione della birra e in lui potevi davvero sentire l'amore e la passione verso questa bevanda. Si potrebbe dire, come da stereotipo ovviamente, "roba da maschi", però come etnologhe abbiamo notato che sul campo eravamo quasi tutte donne e con uguale entusiasmo di Dino abbiamo degustato attentamente tutti i tipi di birra, anche quelle il cui processo di produzione era appena iniziato. Inoltre, abbiamo avuto l'occasione di provare il malto, e abbiamo visto anche come si etichettano le bottiglie. Abbiamo avuto



Uz posjet ovoj eko-birani, prvi dan terena, boravili smo i u dječjem vrtiću u Pićnu gdje smo imale priliku surađivati s djecom te s njima izrađivati pljukance. Izrada ove istarske tjestenine bila je na opće oduševljenje kako malih, tako i velikih. Djeci smo skrenuli pozornost na važnost njihove tradicijske kulture, lokalne namirnice te važnost povrća u svakodnevnoj prehrani. Kao studentice, uvidjele smo važnost suradnje lokalne zajednice i lokalne vlasti, a zadnji dan ugostila nas je i sama Općina Pićan. Osim toga, imali smo priliku posjetiti Rovinj, Eko-muzej Batanu te Etnografski muzej Istre/Museo Etnografico dell'Istria. Nakon uranjanja u teren te opisa našeg viđenja vlastitog terena, odlučili smo vam, kako smo već spomenule, prikazati ovaj projekt kroz nekoliko najvažnijih osjetila.

Osjetilo okusa

Kada govorimo o osjetilu okusa, uz nezaobilazno kušanje bire, spomenut ćemo i ostale namirnice koje su pobudile naše okusne pupoljke. Najprije, isprobale smo već spomenutu Kampanjolu sa svim vrstama koje nude, prerađevinu bez CO₂ i ostale različite oblike prije gotovog proizvoda, ali i različite vrste ječmenog slada iznimno bogatog okusa. Takvi sastojci od kojih se bira proizvodi izravno doprinose bogatom okusu gotove bire, čemu i sami možemo svjedočiti. Izuzev same pivovare, potrebno je spomenuti i hranu koju su nam domaćini i dječji vrtić u Pićnu pripremili: tradicionalno istarsko jelo – tjestenina pod nazivom pljukanci, divlje šparoge, kao i slastice karakteristične za ovaj dio Hrvatske. Uz spomenutu hranu, imali



18

impressione che il nostro interlocutore era davvero preparato alla presenza di tante telecamere, cellulari e curiose domande delle studentesse.

Dopo la visita a questo birrificio biologico, il primo giorno siamo andati anche alla scuola materna di Pedena dove abbiamo avuto l'occasione di collaborare con i bambini e fare con loro i pljukanci. Questa pasta istriana è stata fatta con grande entusiasmo dei piccini ma anche dei grandi.

Abbiamo volto l'attenzione dei bambini sull'importanza della loro cultura tradizionale e degli alimenti locali nonché sull'importanza delle verdure nell'alimentazione quotidiana. Come studentesse, ci siamo rese conto dell'importanza della collaborazione tra la comunità e le autorità locali, anche grazie al comune di Pedena che ci ha ospitato l'ultimo giorno. Inoltre, abbiamo avuto l'occasione di visitare Rovigno, l'Ecomuseo Batana e il Museo Etnografico dell'Istria. Dopo l'immersione nella ricerca e la descrizione della nostra visione del campo, abbiamo deciso, come abbiamo già detto, di presentare questo progetto attraverso i sensi più importanti.

Senso del gusto

Quando parliamo del senso del gusto, assieme all'immancabile degustazione della birra, indicheremmo anche gli altri elementi che hanno svegliato le nostre papille gustative. Prima abbiamo provato i vari tipi della già menzionata Kampanjola, spillata senza CO₂ e altre forme diverse prima del prodotto finale, ma anche diversi tipi di malto d'orzo di un sapore veramente ricco. Questi ingredienti dai quali si ricava la birra influiscono direttamente sul gusto ricco della birra finita, di

smo priliku kušati i piće intenzivne crvene boje naziva Pašareta iz jedne obiteljske proizvodnje u Pazinu, iznimno poznato među Istrijanima.

Osjetilo njuha

Ulaskom u prostorije u kojima se bira proizvodi, uz zvukove strojeva, prvo što smo mogli osjetiti bio je miris. Vrenjem i preradom svih sastojaka, njihov miris postaje intenzivniji od onog koji imaju u formi biljaka, posebice miris hmelja koji u velikoj mjeri doprinosi specifičnom mirisu bire. Osim proizvodnje bire, Pekica, tj. vlasnik posjeda, bavi se uzgojem krava i proizvodnjom mlijeka i mliječnih proizvoda zbog čega uz mirise prirode prisutne u okolišu i onih proizašlih iz same pivnice, nailazimo i na mirise karakteristične za preradu mlijeka, tj. proizvodnju sireva, jogurta i slično.

Osjetilo vida

Dolaskom na teren, odnosno Pićan kao mjesto u kojem smo bili smješteni, prvo što smo primijetili bili su ljepota i mir tog malog naselja s predivnim pogledom. Govoreći o prirodi Pićna i njegovoj ljepoti, neizostavno je spomenuti i slap Sopot kao najljepši slap u Istri, koji nažalost zbog nepogodnih uvjeta nismo imali priliku posjetiti. Osim bogate prirode, vožnjom do samog mjesta istraživanja (Svetvinčenat) imali smo priliku vidjeti krave i druge životinje što nas dovodi i do našeg odredišnog mjesta, pivnice.

cui ne siamo testimoni. Inoltre, bisogna anche menzionare il cibo che i padroni di casa e la scuola materna a Pedena hanno preparato: il piatto tipico istriano – la pasta chiamata pljukanci, asparagi selvaggi, nonché dolcetti caratteristici di questa regione della Croazia. Insieme al cibo, abbiamo avuto occasione di provare anche una bibita di color rosso intenso chiamata Pašareta prodotta da un'azienda a conduzione familiare a Pisino, molto famosa tra gli istriani.

Senso dell'olfatto

Entrando nelle stanze dove si produce la birra, assieme ai rumori dei macchinari, la prima cosa che abbiamo sentito era l'odore. Con la fermentazione e la lavorazione di tutti gli ingredienti, l'odore diventa più intenso da quello che hanno in forma vegetale, soprattutto l'odore del luppolo che di gran lunga contribuisce all'odore specifico della birra. Slavo la produzione della birra, Pekica, ovvero il titolare della tenuta, si occupa di allevamento di mucche e produzione di latte e latticini e perciò, mescolati agli odori presenti nell'ambiente e a quelli provenienti dal birrificio, si sentono anche gli odori caratteristici per la lavorazione del latte, cioè per la produzione di formaggi, yogurt e simili.

Senso della vista

Giungendo sul campo, cioè a Pedena, la località dove ci eravamo sistemati, la prima cosa che abbiamo notato era la bellezza e la quiete di questo piccolo paese con una vista magnifica. Parlando della natura di Pedena e

19

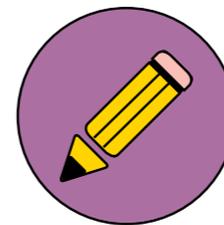


Što se tiče samog mjesta terena, pivnice i Pekičinog gospodarstva, izuzev strogo dezinficiranih prostorija za preradu mlijeka, naš je fokus bio na onim namijenjenima za proizvodnju bira. Ulaskom u te prostorije, prvo što smo vidjeli bili su strojevi za proizvodnju i spremnici za biru, dok je druga prostorija, namijenjena etiketiranju, uz stroj za etiketiranje bila prepuna sanduka i boca, što je vizualno iznimno efektno, a rekla bih da smo se tu većinom i zadržali objektivom.

Osjetilo sluha

Kada već govorimo o bocama i strojevima, možemo se nadovezati na još jedno osjetilo, a to je osjetilo sluha. Naime, svaki od strojeva koje smo imali priliku vidjeti proizvodio je specifičan zvuk, od kojih se nama najzanimljiviji pokazao zvuk udaranja boca prilikom samog etiketiranja. Uz spomenute zvukove, imali smo priliku uživati u zvukovima prirode, kao što je npr. glasanje životinja, ali osjetiti i mir malih istarskih mjesta što lokalna zajednica često ističe kao adut unutar turističke ponude. Često se može čuti: „Nemamo plaže, ali imamo mir i tišinu.“

Ana Mari Gašparić i Magdalena Đurasek,
studentice Odjela za etnologiju i antropologiju
Sveučilišta u Zadru



della sua bellezza, bisogna senz'altro menzionare anche Sopot, la più bella cascata dell'Istria, che purtroppo a causa di avverse condizioni meteo non abbiamo avuto occasione di visitare. Salvo la rigogliosa natura, viaggiando verso la destinazione (Sanvincenti) abbiamo avuto l'occasione di vedere le mucche e altri animali che man mano ci hanno portato al punto di arrivo, ovvero al birrifico. Arrivati sul campo, al birrifico e alla tenuta di Pekica, ci siamo incentrati sulle stanze rigorosamente disinfettate per la lavorazione del latte e su quelle destinate alla produzione della birra. Entrando in queste stanze, la prima cosa che abbiamo visto erano macchinari e fusti da birra, mentre l'altra stanza, dove avviene l'etichettatura, attorno alla macchina etichettatrice straripavano casse e bottiglie, una cosa visualmente molto efficace, e direi che è qui che ci siamo trattenuti di più con la nostra telecamera.

Senso dell'udito

Giacché parliamo appunto di bottiglie e macchinari, possiamo affidarci ad un altro senso, e cioè all'udito. In effetti, ognuno dei macchinari che abbiamo avuto modo di vedere produceva un rumore specifico, dei quali il più interessante ci è sembrato il rumore delle bottiglie durante l'etichettatura. Accanto a questi rumori, abbiamo avuto l'occasione di ammirare i suoni della natura, come per esempio i versi degli animali, ma anche sentire la pace delle piccole località istriane, che la comunità locale spesso sottolinea essere il fiore all'occhiello della loro offerta turistica. Si sente spesso: "Non abbiamo spiagge, ma abbiamo pace e quiete."

Ana Mari Gašparić e Magdalena Đurasek,
studentesse del Reparto di etnologia e antropologia culturale
dell'Università di Zara

VIZIJA CRAFT PIVOVARA

Može se reći kako je izraz craft pivo malo složeniji od moje prvobitne zamisli koju sam imala prije ulaska u eko biranu Kampanjola. Craft pivovaru možemo definirati kao malu pivovaru koja koristi tradicionalne metode i sastojke za proizvodnju ručno izrađenog piva koje se plasira lokalno. Iako je ova definicija suština onog što to pivo jest, sam proizvod je mnogo dublji i bogatiji. Male nezavisne pivovare imaju mogućnost kombinirati znanost, eksperimentiranje, kreativnost i strast za zanatom, te tako proizvod nikad nije isti. Krajnji rezultat stvaranja craft piva odražava osobnost piva, ali ponajviše osoba koje je stvaraju, kako ukusom tako i estetski. Zanatsko pivo tako ima svoj vlastiti, bogat karakter. Upravo smo to i otkrili kroz razgovor s Dinom, majstorom pivarom birane Kampanjola.

Kako nam je on ukazao proizvodnja craft pive „nije industrija, craft je točan termin, to je zanat samo takav i zbog toga nije svaki put isto pivo“, te naglašava kako je raditi pivo lako, ali napraviti dobro pivo jako teško. Zanat u par rečenica, kako nam je prenio Dino, jest zapravo proizvodnja na temelju filozofije jedne osobe koja se počinje baviti zanatom te to želi podijeliti sa svijetom i tako počinje proizvoditi ne samo za sebe, već i za tržište koje poznaje kroz plasiranje proizvoda. U proizvodnji i prodaji ove pive bitan je i društveni faktor, te je tako bitna direktna prodaja kroz koju se ljudi međusobno upoznaju ali i upoznaju sam proces proizvodnje i razmjenjuju iskustva, naglašava Dino. Tako je i ideja birane Kampanjola fokusiranje na kvalitetu, prodavanje manje i skupljeg kvalitetnog proizvoda, a nikako njegova hiperprodukcija. Kupci tako vide kvalitetu koja stoji iza proizvoda, i ako teže tome poduprijet će sam proizvod i obrt kupnjom. Tako je i cilj birane Kampanjola, sažet u jednoj rečenici kako nam kazuje Dino: „da radimo pivo koje je dobro i da konstantno imamo kvalitetu i da ne posustanemo jer je lako posustati“.

Marija Rojko,
studentica Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju
Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

VISIONE DEL BIRRIFICIO BIOLOGICO

Si può dire che l'espressione birra artigianale è un po' più complicata dell'idea che mi sono fatta prima di entrare nel birrificio biologico Kampanjola. Un birrificio artigianale può essere definito come un piccolo birrificio che utilizza metodi e ingredienti tradizionali per la produzione di birra fatta in casa e venduta localmente. Sebbene questa definizione coglie l'essenza di quello che è la birra, il prodotto stesso è più profondo e più ricco. I piccoli birrifici indipendenti hanno la possibilità di intrecciare scienza, sperimentazioni, creatività e passione per il mestiere, cosicché il prodotto non è mai uguale. Il risultato finale di creazione della birra artigianale riflette la personalità della birra, ma soprattutto delle persone che la creano, per quanto riguarda il gusto ma anche l'estetica. La birra artigianale ha un carattere ricco e proprio. È appunto quello che abbiamo scoperto parlando con Dino, maestro birraio del birrificio Kampanjola.

Come ci ha detto, la produzione di birre artigianali “non è industriale, l'artigianato è un termine preciso, è un mestiere impegnativo e perciò la birra non riesce sempre uguale”, e sottolinea che è facile produrre la birra, ma invece produrre una birra buona è molto difficile. Il mestiere in poche parole, come sostiene Dino, è in effetti la produzione basata sulla filosofia di una persona che inizia ad occuparsi del mestiere e vuole condividerlo con il mondo producendo non solo per sé, ma anche per il mercato che arriva a conoscere attraverso il lancio dei prodotti. Nella produzione e nel lancio di questa birra è importante il fattore sociale, e pertanto è molto importante la vendita diretta attraverso la quale le persone si conoscono ma imparano anche il processo di produzione e scambiano esperienze, sottolinea Dino. L'idea di massima del birrificio Kampanjola è così di concentrarsi sulla qualità, e sulla vendita di una minor quantità di ottimi prodotti, ed evitare in ogni modo l'iperproduzione. I consumatori riescono così a percepire la qualità che sta dietro il prodotto e, se gli piace, lo acquisteranno e daranno così un sostegno al prodotto e al mestiere stesso. L'obiettivo del birrificio Kampanjola può essere di conseguenza riassunto in una frase, come Dino ci spiega: “fare una birra buona, avere una qualità costante e non cedere perché cedere è facile”.

Marija Rojko, studentessa del Reparto di etnologia e antropologia
culturale della Facoltà di filosofia dell'Università di Zagabria





“U VINU JE MUDROST, U PIVI JE HRABROST, U VODI SU BAKTERIJE”: ŠTO PITI TE KAKO?

Reminiscencija na one godine prvog. Prvog noćnog izlaska, prvog poljupca, prvog isprobavanja pive. Kroz čitav moj život tijekom obiteljskih okupljanja, izleta ili odlazaka u kafić, netko bi pio pivo. Šansa da netko pije pivo rapidno se povećavala ukoliko je okupljanje uključivalo roštiljanje, čevape ili roštiljanje čevapa. Kada sam napokon i ja isprobala taj famozan sveprisutan čarobni napitak, uslijedilo je razočaranje: gorčina u nepamćenju proširila se u gorčinu mog raspoloženja. Pitala sam se što mi je to trebalo i zašto bi bilo tko bio spreman zamijeniti slatkoću sokova s nemani pive. Prema grčkom mitu, čak je i sam bog uživanja, veselja i opojnosti, Dioniz, još davnih dana prebjegao iz Mezopotamije zbog gađenja prema ljudskom obožavanju piva koje je nastalo na Bliskom Istoku 4000. godine prije nove ere, a moguće i ranije. Izgleda da je pivo bilo moćnije od Dioniza jer pijemo ga i danas, a skoro svatko ima svoje mišljenje što je dobro pivo. Englezi preferiraju tek slaboznačano sobne temperature, dok je u Hrvatskoj takvo pivo percipirano blasfemijom. Teško je zamisliti da je negdje postojao pokret protiv hladne i muzirane pive za koju se smatralo kako je samo način prikrivanja nekvalitete okusa. Iako je moja instinktivna reakcija prilikom prvog isprobavanja pive bila nalik Dionizovoj, ispljuni i pobjegni, povratka nije bilo. Boca se nalazila u ruci i odlučila sam ju ispitati do kraja. Kako je vrijeme prolazilo, globalno obožavano piće uspjelo je prisvojiti i mene te je postalo sastavni dio

“NEL VINO C'È SAGGEZZA, NELLA BIRRA CORAGGIO, NELL'ACQUA BATTERI”: COSA E COME BERE?

Reminiscenze che evocano il primo. Il primo bacio, la prima uscita al club, la prima birra bevuta. Nel corso della mia vita durante i raduni familiari, in gita o al bar, qualcuno sempre beveva una birra. La probabilità che qualcuno bevvesse una birra aumentava rapidamente se ci radunavamo per grigliare, per mangiare čevapi o per grigliare čevapi. Quando ho poi finalmente anch'io provato questa magica bevanda fui però delusa: l'amaro sul palato trasformò il mio umore in amarezza. Mi chiesi chi me l'ha fatto fare e perché qualcuno vorrebbe scambiare il gusto dolce dei succhi di frutta con questo mostro chiamato birra. Secondo una leggenda greca, addirittura Dionisio, dio dell'estasi, dell'allegria e dell'ebbrezza, già all'albore dei tempi fuggì dalla Mesopotamia perché gli faceva schifo l'adorazione della birra che nel Vicino Oriente risale a 4000 a.C., e possibilmente anche prima. A quanto sembra, la birra spiazzò le idee di Dionisio dato che la beviamo oggi, quando praticamente tutti hanno un'opinione su cosa sia una buona birra. Gli inglesi la preferiscono con poca schiuma e di temperatura ambiente, mentre in Croazia una birra così è definita blasfema. È difficile immaginare che da qualche parte esisteva un movimento contro la birra fredda con schiuma, secondo il quale si beveva così per nascondere il gusto scadente. Malgrado la mia reazione istintiva fu come quella di Dionisio quando provai la birra per la prima volta, cioè sputa e fuggi, non mi tirai indietro. Tenevo la bottiglia in mano e decisi di berla tutta. Come il tempo passava, la bevanda globalmente amata è riuscita a conquistarmi ed è diventata parte integrante dei



druženja. Konzumacija alkohola, a tako i piva, može se promatrati kao društveni akt, pa čak i norma "kulture pijenja". Godinama kasnije, kao studentica Etnologije i kulturne antropologije pozvana sam da sudjelujem u projektu istraživanja craft pivovare u Istri. Odjednom sam se osjećala kao Asterix i Obelix u potrazi za tajnim čarobnim napitkom, samo što ovaj ne sadrži jastoga, jagode, ribu, češnjak, imelu, već hmelj, kvasac, slad i vodu. Jednako čudno i jednako traženo. Zakoračivši u mjesto proizvodnje pive "Kampanjola" u Svetvinčentu, zaista sam naletjela na karakter poput druidskog, čovjeka u potpunosti unesenog u ono što radi.¹ Dok je pokušavao nama laicima objasniti kompleksnost procesa, riječi što su letjele iz njegovih usta nerijetko su zvučale poput trubadurskih oda, a vrijeme je djelovalo prekratko za spominjanje svakog detalja, njemu značajnog, nama sitnice. Knjižica koju držite u rukama rezultat je projekta PSJ LAB Etnografskog muzeja Istre. Etnografija. Etnologija. Antropologija. Kakva? Kulturna. Socijalna. Može i sociokulturna. Većinu će ovi pojmovi najvjerojatnije asociirati na tradicije, statičnost, nastojanje da se neke društvene pojave okamene te njihovi artefakti izlože u muzejima. Međutim, tradicije se stvaraju, mijenjaju, prilagođavaju i izazivaju. Birana "Kampanjola", naizgled samo pivana, jedna je od društvenih pojava koje izazivaju tradiciju, u kolektivnu memoriju duboko ukorijenjenu svijest Istre kao vinske regije. Od samog procesa eko uzgoja, dizajna, naziva te promidžbe koja ne bježi od lokalnog (primjerice upotreba lokalnog žargona), ona je duboko ukorijenjena u Istri te koristeći prošlost mijenja budućnost.

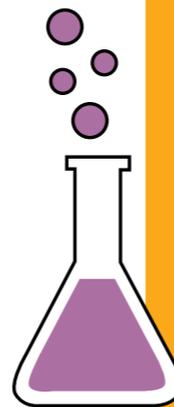
Tamara Bing,
studentica Odsjeka za etnologiju i kulturnu
antropologiju Filozofskog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu

¹ Radi se o Dini Grgoroviću, jednom od osnivača birane „Kampanjola“.

momenti passati in compagnia. Il consumo di alcol, e così anche della birra, può essere osservato come un atto sociale, e anche come norma della "cultura del bere". Anni dopo, come studentessa di etnologia e antropologia culturale sono stata invitata a partecipare ad un progetto di ricerca in un birrificio artigianale in Istria. Ad un tratto mi sono sentita come Asterix e Obelix alla ricerca della misteriosa bevanda magica, solo che questa non contiene aragosta, fragole, pesce, aglio, vischio, bensì luppolo, lievito, malto e acqua. Ugualmente strana e ugualmente ricercata. Entrando nella struttura dove ci produce birra Kampanjola a Sanvincenti, mi sono imbattuta in un uomo di un carattere druidico, completamente immerso in quello che stava facendo. ¹ Mentre cercava di spiegare a noi laicisti la complessità del processo, le parole che uscivano dalla sua bocca suonavano talvolta come una poesia trovadorica, con poco tempo per parlare di ogni dettaglio che per lui è importante, per noi invece una bazzecola. Il fascicolo che tenete in mano è il risultato del progetto LAB AQM del Museo Etnografico dell'Istria. Etnografia. Etnologia. Antropologia. Quale? Culturale. Sociale. Va bene anche socioculturale. Molti di questi termini vengono associati probabilmente alla tradizione, alla statica, ai tentativi di immortalare fenomeni sociali e di esporre i loro artefatti nei musei. Però, le tradizioni si creano, cambiano, si adattano e sfidano. Il birrificio Kampanjola, solo apparentemente un birrificio, è un fenomeno sociale che sfida la tradizione, che nella memoria collettiva si manifesta come coscienza dell'Istria quale regione vinicola. Dal processo di coltivazione biologica, al design, al nome e alla promozione legati alla tradizione locale (come anche l'utilizzo del vernacolo locale nello slogan) e profondamente radicati in Istria, sono un modo di utilizzare il passato per cambiare il futuro.

Tamara Bing,
studentessa del Reparto di etnologia e antropologia culturale
della Facoltà di filosofia dell'Università di Zagabria

¹ Si tratta di Dino Grgorović, uno dei fondatori del birrificio Kampanjola.



OBRATITI POZORNOST

To je bio naš zadatak na PSJ LAB-u 3. Proveli smo dva dana u Pićnu i Svetvinčentu razgovarajući s Dinom iz birane Kampanjola o domaćoj proizvodnji piva, snimajući čitav proces (proizvodnje, a i našeg posjeta) kamerama i pregledavanju snimljenog materijala po završetku dana kako bismo vidjeli na koji način smo uhvatili čitav doživljaj.

Obično na predavanjima, nama studentima obratiti pozornost znači ne zujati mislima, već doista slušati što predavač govori. Na ovoj terenskoj nastavi, nismo samo slušali, već osluškivali i ono van razgovora – kapanje vode, udaljeni zvuk kretanja krava na ispaši, brujanje poljoprivrednih strojeva, tišinu. Pokušali smo vidjeti ono što oku često promakne – način na koji svjetlost puni prostoriju i mijenja boje, kako pokret ponekad kaže više od govora i kako ono što gledamo dobiva novo značenje ako gledamo samo malo dulje.

Taj drugačiji pogled potaknut je filmskim dijelom našeg zadatka. Uzeti kameru prvi put u ruke i pokušati snimiti ono što doživljavamo tako da to što bolje prenesemo budućem gledatelju snimke bilo nam je svima izazov. Što vidim, kako to mogu snimiti, da priđem bliže ili je bolji pogled iz daljine, bolje da se okrenem od svjetlosti, hej, vidi, ova cijev je zanimljiva. Da, zvuči čudno, ali i potpuno obične stvari postaju zanimljive kada ih se pogleda na drugačiji način. Kada smo na kraju dana pregledavali snimke različitih članova naše grupe, uvidjeli smo i koliko različito doživljavamo isti prizor ili događaj i kako novi pogled ne mijenja onaj stari, već ga širi i čini potpunijim. Kao da više vidiš, čuješ i osjećaš.

A sve što smo napravili je obratili pozornost.

Petra Ilić,
studentica Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju
Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

PRESTARE ATTENZIONE

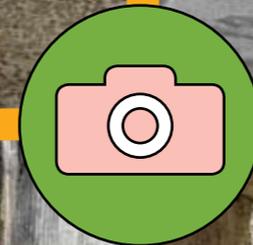
Questo era il nostro compito al 3° LAB AQM. Abbiamo trascorso due giorni a Pedena e a Sanvincenti parlando con Dino del birrifico Kampanjola e della produzione artigianale, riprendendo l'intero processo (di produzione, ma anche la nostra visita) con le telecamere e rivedendo il materiale registrato alla fine della giornata per vedere in che modo avevamo catturato l'intera esperienza.

Di solito, per noi studenti prestare attenzione durante la lezione vuol dire non distrarre i pensieri e ascoltare attentamente quello che dice il docente. In questa lezione sul campo, non stavamo solo ascoltando, ma anche origliando quello che non faceva parte della conversazione – il gocciolare dell'acqua, il suono lontano delle mucche al pascolo, il ronzio delle macchine agricole, il silenzio. Abbiamo cercato di vedere quello che all'occhio spesso sfugge – il modo in cui la luce riempie la stanza e cambia colore, come una mossa talvolta dice più delle parole e come quello che stavamo osservando riceveva un significato nuovo se si osservava un po' più a lungo del solito.

Questo punto di vista diverso è stato stimolato dal compito cinematografico della nostra ricerca. Prendere la telecamera per la prima volta in mano e cercare di riprendere quello che stavamo vivendo per trasmettere quanto meglio le scene al futuro telespettatore è stata per tutti noi una sfida. Cosa sto guardando, come posso riprenderlo, mi avvicino o e meglio se lo riprendo da lontano, è meglio se mi giro verso la luce, ehi, vedi, com'è interessante questo tubo. Sì, suona strano, ma anche le cose più comuni diventano interessanti quando si guardano in maniera diversa. Quando alla fine della giornata stavamo rivedendo le scene girate da alcuni membri del nostro gruppo, abbiamo capito che abbiamo vissuto diversamente la stessa scena o lo stesso evento e come il nuovo punto di vista non stava cambiando il vecchio, bensì lo completava. Come se si vedesse, sentisse e percepisse di più.

E dire che non abbiamo fatto nient'altro che prestare attenzione.

Petra Ilić, studentessa del Reparto di etnologia e antropologia
culturale della Facoltà di filosofia dell'Università di Zagabria



U SAVIČENTI NA DOMAĆE(M) PIVO/U

Prilikom sudjelovanja na projektu PSJ LAB-a u sklopu kojeg se istraživala craft piva, napravili smo malo terensko istraživanje ponude craft piva u kafićima i dućanima u Savičenti. Htjeli smo znati koliko su domaći ljudi upoznati sa svojim lokalnim craft pivom i općenito s craft pivima te koliko je ova vrsta piva dio ponude različitih kafića i dućana u Savičenti.

Nedaleko od tvornice gdje se u regiji vina proizvodi craft pivo, u samom centru Savičente, brojni su kafići gdje mještani i turisti piju kavu, vino ili pivo. Ljudi s kojima smo pričali tijekom našeg boravka u Savičenti kažu da piće biraju ovisno o ukusu i raspoloženju, a neki ističu da je pivo više za muškarce a vino za žene. Neki su čuli za craft piva i probali su, ali kažu da su skupa pa opet biraju industrijska piva. No većina prepoznaje svoje lokalno craft pivo (Kampanjolu) i drago im je što je ova proizvodnja krenula i u Savičenti. U nekim kafićima to se čak posebno reklamira na stolovima tijekom ljetne sezone, kao jedan od domaćih proizvoda koji se 'mora' probati tijekom posjeta u ovom kraju. "Kad je sezona, Kampanjolu možete naći u frižideru i na svakom stolu stoji letak koji to pivo promovira. Ono se smatra kao domaće vino", kaže vlasnik jednog kafića u gradu, gdje se preko sezone mogu konzumirati razne vrste piva, ne samo iz Istre nego i šire. Zadnjih godina, kako vlasnik objašnjava, i pivo i vino jednako se prodaju, jedina je razlika koju je on primijetio što muškarci više vole pivo a žene vino.

Slična priča se čuje i od drugih vlasnika i konobara u kafićima u Savičenti.



A SANVINCENTI PER (BERE) UNA BIRRA ARTIGIANALE

Durante la partecipazione al progetto LAB AQM che prevedeva la ricerca di birre artigianali, abbiamo fatto una piccola ricerca sul campo dell'offerta di birre artigianali nei bar e nei negozi a Sanvincenti. Volevamo scoprire se la gente locale conosce la loro birra artigianale e quanto ne sa delle birre artigianali in genere, nonché se questa birra fa parte dell'offerta dei bar e negozi a Sanvincenti.

Non molto lontano dallo stabilimento dove nella regione vinicola viene prodotta la birra artigianale, in centro di Sanvincenti, ci sono numerosi bar dove la gente del posto e i turisti bevono caffè, vino o birra. La gente con cui abbiamo parlato a Sanvincenti ci hanno detto che scelgono cosa bere in base al gusto o all'umore, mentre alcuni sottolineano che la birra è più roba da maschi mentre il vino roba da femmine. Alcuni hanno sentito parlare delle birre artigianali e le hanno pure provate, ma dicono che sono care e pertanto preferiscono quelle industriali. Comunque, la maggior parte riconosce la loro birra artigianale (Kampanjola) e gli fa piacere che questa produzione si sia avviata anche a Sanvincenti. In alcuni

bar viene appositamente pubblicizzata sui tavoli durante la stagione estiva, come uno dei prodotti locali "da non perdere" per chi visita queste terre. "D'estate, la Kampanjola puoi trovarla al bar e su ogni tavolo c'è un volantino che la promuove. Viene considerata come il vino fatto in casa", dice il titolare di un bar del paese, dove d'estate si offrono diversi tipi di birra, non solo dell'Istria ma anche d'altrove. Negli ultimi anni, come ci spiega il titolare, la birra e il vino si vendono a pari passo, l'unica differenza

Svi znaju za craft piva, lokalna, regionalna i šire. No, mnogi od njih kažu da ne drže „Kampanjolu“ u lokalu cijelu godinu zbog visokih cijena. To je jedan od glavnih razloga, po njihovom mišljenju što domaći ljudi ne biraju piti „Kampanjolu“. To smo svjedočili i mi, kad smo krajem travnja napravili kratko istraživanje po kafićima u Savičenti. U tom trenutku u ponudi nije bilo Kampanjole ili drugih craft piva.

U lokalnim dućanima se također događa ista situacija. Hladnjaci su popunjeni s industrijskim proizvedenom pivom ali craft piva nedostaju. Nigdje ne znaju razlog zašto nemaju u ponudi i takvu vrstu piva, a negdje kažu da nemaju predugovore s proizvođačima.

Nakon našeg kraćeg istraživanja zaključili smo da se craft piva u Savičenti nude i traže preko ljetne sezone. Domaći ljudi prepoznaju svoje lokalno craft pivo „Kampanjolu“, ali je često ne konzumiraju zbog visoke cijene. U lokalnim dućanima nema prodaje bilo koje craft pive, pa tako ni „Kampanjole“.

Rina Geci,
studentica Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju
Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

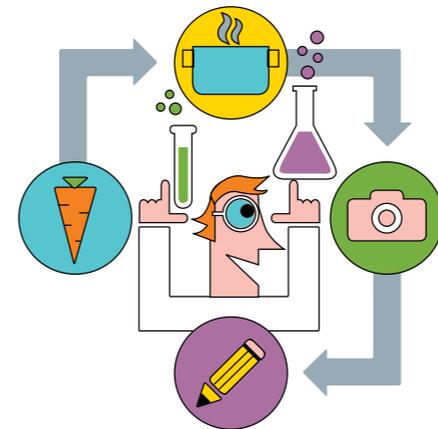
che lui ha notato è che gli uomini preferiscono la birra mentre le donne preferiscono il vino. Più o meno le stesse cose ce l'hanno dette i titolari di trattorie e bar a Sanvincenti. Tutti hanno sentito parlare di birre artigianali, locali, regionali, e avanti così. Però, molti di loro dicono che non tengono la Kampanjola nel loro locale durante tutto l'anno perché è costosa. Secondo loro questo è uno dei motivi principali perché la gente del posto non ordina la Kampanjola. Ce ne siamo resi conto anche noi, quando verso

la fine di aprile abbiamo fatto una breve ricerca nei bar di Sanvincenti. In quel momento nell'offerta non c'era la Kampanjola o altre birre artigianali.

Nei negozi del paese la situazione è simile. I frigoriferi sono pieni di birre industriali, ma mancano le birre artigianali. Non si sa perché non viene offerta anche questa birra, alcuni però dicono di non aver contrattato con i produttori.

Dopo la nostra breve ricerca abbiamo concluso che le birre artigianali a Sanvincenti vengono offerte e consumate durante la stagione estiva. La gente del posto riconosce la loro birra artigianale Kampanjola, ma la consumano raramente perché è cara. Nei negozi del posto non si vendono affatto birre stagionali, e così nemmeno la Kampanjola.

Rina Geci,
studentessa del Reparto di etnologia e antropologia culturale della Facoltà di filosofia dell'Università di Zagabria



Izdavač / Editore: **Etnografski muzej Istre/
Museo Etnografico dell'Istria**
Trg istarskog razvoda 1, 52 000 Pazin

Za izdavača / Per l'editore: **dr. sc. Lidija Nikočević**

Urednica / Editrice: **dr. sc. Tanja Kocković Zaborski**

Stručne suradnice / Collaboratrici esperte: **Elis Baćac
dr. sc. Ivona Orlić**

Prijevod / Traduzioni: **VIALINGUA**

Fotografije / Fotografie: **Tamara Bing
Marija Rojko
Petra Ilić
Rina Geci
Danijela Paska
Magdalena Đurasek
Ana Mari Gašparić
Jurja Romić
Danijela Birt
Arhiv Kampanjola Eko bira**

Oblikovanje i realizacija / Design e realizzazione: **Medit d.o.o.**

Naklada / Edizione: 100

Projekt je ostvaren uz potporu općine Pićan.
Publikacija je realizirana uz financijsku podršku Ministarstva kulture RH.

CIP zapis dostupan u računalnome katalogu Sveučilišne knjižnice u Puli pod
brojem 150311023

ISBN 978-953-7944-27-8



Etnografski muzej Istre/ Museo Etnografico dell'Istria

Trg istarskog razvoda 1275. br. 1, 52 000 Pazin

<http://www.emi.hr>



www.pazistojedes.com

