



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



In-Cult



SEZIONE CONOSCENZA

INTERVISTE SERBIA

FEDERUNI ITALIA

Il sostegno della Commissione europea alla produzione di questa pubblicazione non costituisce un'approvazione del contenuto, che riflette esclusivamente il punto di vista degli autori, e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni ivi contenute.

Tradizione Moba / Falciatura sul monte Rajac

**L'intervista alla signora Danica Pavlović, condotta da Jelena Bjegović in un caffè di Belgrado.
Dicembre 2021.**



Danica Pavlović ha 65 anni. Per titolo di studio, è un tecnico di economia. Danica è ora in pensione. Ha lavorato presso la National Bank of Serbia, come controllore delle transazioni intranazionali presso il Dipartimento delle finanze estere. Vive a Belgrado, ma le sue origini sono a Ljig, cittadina a circa 100 km a sud-ovest di Belgrado.

Jelena Bjegović (JB): Oggi parliamo del tradizionale moba e del “Rajac Mountain Harvest Festival”, cosa significano per te?

Danica Pavlović (DP): Sono cresciuta nella città di Kadine Luke, da dove proviene la famiglia di mia madre. Chiamare la moba significava riunire tutte le generazioni, giovani e meno giovani, per lavorare insieme e portare a termine un compito. L'intera città ha lavorato insieme affinché i lavori andassero avanti. Nella nostra comunità, il raccolto era il motivo più comune per chiamare moba, soprattutto durante l'estate, e il "Rajac Mountain Harvest Festival" è direttamente ispirato a quella tradizione. Poiché la prima edizione si è tenuta mezzo secolo fa, ogni anno la convocazione della vendemmia viene fatta intorno al 12 luglio, festa di San Pietro, come si faceva in passato. L'intera comunità ha interesse a rendere la festa un successo, quindi il raccolto è un vero e proprio moba. Per me significa affermazione di solidarietà e di comunità, aiuto reciproco per superare le difficoltà e contribuire alla prosperità delle persone.

JB: Cosa hai imparato e quali esperienze hai come partecipante alla falciatura sul monte Rajac?

DP: Nella moba e nell'organizzazione del "Rajac Mountain Harvest Festival" ho imparato a mostrare solidarietà con le persone bisognose e con la comunità, verso la quale ho sviluppato un profondo senso di appartenenza. Ho anche imparato a conoscere i ruoli sociali. Conoscete già il detto: “chi falcia e chi porta l'acqua”; la didija (l'organizzatore della mietitura), chi porta l'acqua, chi prepara il pranzo, chi la porta ai mietitori, ecc. Eppure, siamo ancora qui per raggiungere un obiettivo comune.

Ho imparato molto sull'artigianato: lavoro a maglia, ricamo, tessitura; un po' del mestiere di fabbro; e molto sulla gastronomia tradizionale: fare torte, ciambelle, kaymak, rakija, ecc. Le mie capacità culinarie sono migliorate. Sai che faccio deliziose torte e ciambelle, e il merito delle mie capacità di cottura e cucina va a "Rajac Mountain Harvest".

Il festival si conclude con l'esibizione di gruppi corali e musicali tradizionali. Ho migliorato ballando il nostro tipico kolo e ho imparato canzoni come questa:

Ehi nuvola, non bagnare i mietitori!

Il mio amore è andato a falciare.

Non ha un cappotto né un ombrello,

La tua camicia bianca si inzupperà!

Al "Mountain Rajac Harvest Festival" ho anche imparato l'ecologia, se i prati non fossero falciati, diventerebbero erbacei, ricoperti di erbacce e alcune specie di flora e fauna sarebbero in pericolo. La raccolta sul monte Rajac contribuisce quindi al mantenimento della biodiversità. Grazie alla falciatura, non ci sono prati infestati!

JB: Secondo te, perché il moba e il “Rajac Mountain Harvest” sono importanti per Ljig, il comune che organizza il festival, e per la comunità?

DP: Moba è importante perché favorisce la solidarietà e la coesione sociale. Tutti i membri della comunità si sforzano di farla prosperare; cioè tutte le generazioni, giovani e meno giovani, danno il loro personale contributo al meglio delle loro capacità. E non parliamo delle ragazze e dei ragazzi, che possono incontrare e incontrarsi (ride).

Quanto a Ljig, va tenuto presente che era e rimane un piccolo comune alla periferia di Belgrado, situato su un'importante via di comunicazione che porta alla Serbia occidentale, al Montenegro e al mare Adriatico. Il "Rajac Mountain Harvest Festival" ha incoraggiato gli abitanti della comunità di Ljig a riflettere sui loro costumi e cultura, per rendersi conto che la componente principale della loro identità è la solidarietà e il desiderio di superare insieme le difficoltà. Inoltre, Ljig attira mietitrici da tutta la regione e turisti da tutti i Balcani e anche più lontano. Tutti indossano qualcosa che mostra l'essenza del moba e della falciatura. È fantastico vedere i colorati ricami sulle camicie bianche indossate dai mietitori, che sono i costumi tradizionali delle loro regioni. Come ospiti, offriamo ciò che abbiamo: i nostri usi e costumi, le nostre convinzioni e valori; che in fondo non sono così diversi, quindi è facile trovare qualcosa in comune.

JB: Secondo la tua opinione ed esperienza, come si collega la falciatura sul “Monte Rajac” ad altre manifestazioni del patrimonio vivente in Serbia?

DP: La vendemmia, oltre alla moba, tutela anche due importanti pratiche sociali: il prelo e il poselo. Nel prelo donne e ragazze si radunano per fare lavori artigianali e il pomeriggio prima della vendemmia presentano il lavoro finito. Dopo il prelo, tutti si radunano nel tradizionale poselo per socializzare. Donne, uomini, ragazze e ragazzi competono per vedere chi canta meglio, chi racconta le migliori barzellette o chi vince nei giochi di gruppo. Si recupera così lo spirito di una volta, quando il prelo e il poselo erano quasi l'unica forma di interazione informale tra i paesani.

LA MUSICA DI VRANJE

L'intervista con Ivana Tasić Mitić è stata condotta tramite Zoom da Vladimir Kolarić nel febbraio 2022



Ivana Tasić Mitić ha 40 anni. È nata a Vranje, dove vive tuttora. Di formazione, ha un dottorato in Metodologia dell'insegnamento, sebbene lavori insegnando la metodologia per l'insegnamento della lingua e della letteratura serba. Inoltre, Ivana è una rinomata interprete delle canzoni della città di Vranje. Le ho parlato della musica di Vranje, un esempio di tesoro culturale vivente della Serbia.

Vladimir Kolarić (VK): Come descriveresti il tuo rapporto con la musica dei Vranje?

Ivana Tasić Mitić (ITM): Sono nata a Vranje e vivo ancora in questa bellissima città. Vengo da una famiglia in cui l'eredità musicale di Vranje è stata coltivata e preservata dall'oblio per molto tempo. Eseguo la musica della città di Vranje da più di 25 anni, sia da solista che come solista vocale del gruppo etnico "Izvor" ("La Primavera" o "La Fontana").

VK: Cosa significa per te personalmente la musica di Vranje, esempio di un tesoro culturale vivente della Serbia?

ITM: Comprendo il patrimonio musicale di Vranje come un riflesso dell'identità della gente di questa regione, della loro mentalità, dei loro costumi, dei loro costumi tradizionali, della loro lingua e di tutto ciò che, in senso culturale, caratterizza gli abitanti della Serbia meridionale.

VK: Cosa hai imparato e quali esperienze ti ha dato l'interpretazione della canzone della città di Vranje come parte del patrimonio musicale di Vranje?

ITM: L'interpretazione del patrimonio musicale di Vranje mi ha permesso di ottenere preziose informazioni sulle condizioni e sullo stile di vita degli abitanti della regione alla fine del 19° secolo e durante la prima metà del 20° secolo. Ho scoperto molti personaggi che vivevano a Vranje in quel momento e le cui storie ispiravano canzoni. Ho conosciuto eventi importanti che hanno avuto luogo in città e nella regione. In una parola, ho imparato molto sulla sensibilità e la mentalità degli abitanti della zona di Vranje.

VK: Secondo te, perché la musica, e soprattutto le canzoni urbane, sono importanti per Vranje?

ITM: In generale, la musica di Vranje fa parte della ricchezza culturale vivente della Serbia. Se guardi da vicino, le specifiche espressioni musicali, e in particolare i canti della città, preservano la tradizione

e la cultura di Vranje, la lingua e le usanze dei suoi abitanti e della regione. Questa particolare espressione musicale riflette una profonda sensibilità e temperamento delle persone che vivono e hanno vissuto in questa zona, conserva la lingua e i costumi nella loro forma originale, parla di personaggi ed eventi autentici, rappresenta lo spirito di un ambiente. Pertanto, è necessario fare un grande sforzo per preservare questo tesoro culturale vivente per le generazioni future.

VK: La musica di Vranje è collegata ad altre pratiche di cultura immateriale in Serbia? Se è così, come?

ITM: Direi che il patrimonio musicale di Vranje è strettamente correlato al patrimonio immateriale del Kosovo e Metohija. Ciò si riflette soprattutto nell'espressione musicale (ritmo e melodia) e nei temi che tratta. Suppongo che la vicinanza geografica e gli eventi storici quasi identici siano ciò che ha maggiormente contribuito a questo.

VK: Se pensi che l'eredità musicale di Vranje sia importante per altre comunità in Serbia, spiega brevemente perché.

ITM: Il patrimonio musicale di Vranje è certamente importante per le altre comunità in Serbia. Per comprendere la tradizione e la cultura di una nazione, è necessario conoscerne tutti gli elementi e la musica di Vranje è un elemento indispensabile nella cultura del popolo serbo. Sebbene Vranje sia conosciuta in tutta la Serbia per la sua eredità musicale, credo che non sia presente in altre parti del paese quanto dovrebbe. Ecco perché è necessario impegnarsi per promuoverlo e avvicinarlo ai membri di altre comunità in Serbia.

VK: Secondo lei, come possono i nostri concittadini essere consapevoli dell'importanza del patrimonio musicale di Vranje?

ITM: Il ruolo dei media è fondamentale, in particolare la radio e la televisione, dove i programmi dedicati al patrimonio musicale di Vranje e le registrazioni audio e video delle canzoni di Vranje aiuterebbero a diffondere questo tesoro culturale vivente. Un contributo significativo potrebbe essere dato anche dall'organizzazione di festival ed eventi simili, in cui sarebbe presentato il patrimonio musicale di Vranje.

L'ARTIGIANATO DELL'OFFERTA

L'intervista con Aleksandra Jakovljević è stata condotta da Gordana Đurađević Prvanov al Museo Nazionale Pančevo nel marzo 2022



Aleksandra Jakovljević ha 63 anni. È nata a Pančevo, dove vive. È laureata in Etnologia e Antropologia e lavora come curatrice al Museo Nazionale di Pančevo.

Gordana Đurađević Prvanov (GDjP): Alexandra, oggi ci siamo riuniti per parlare del mestiere del tender. Hai studiato questo mestiere come curatore responsabile della collezione etnologica del Museo Nazionale Pančevo. Cosa significa per te questo mestiere dal punto di vista personale?

Aleksandra Jakovljević (AJ): In qualità di curatrice del Museo Nazionale Pančevo responsabile della collezione etnologica del museo, mi dedico anche all'identificazione e alla salvaguardia del patrimonio culturale immateriale della regione del Banato, nella provincia della Vojvodina. Tra i tesori culturali viventi che ho studiato, il mestiere di licitar, o fare i biscotti al miele, occupa un posto speciale nel mio cuore. Le sue origini risalgono al medioevo e, ancora oggi, rappresentano un patrimonio vivente. Prima, durante l'inverno, ogni sabato c'erano balli con spettacoli e lotteria, e i giovani si riunivano e si scambiavano doni sotto forma di biscotti licider di varie forme. Al mercato, i genitori compravano i biscotti licider per i loro figli come giocattoli, che poi venivano mangiati. La produzione di biscotti era redditizia, il reddito era sufficiente affinché le famiglie che vi si dedicavano potessero almeno mantenere la propria casa e mandare i figli a scuola. Gli artigiani del licida erano fornai che padroneggiavano la realizzazione di biscotti al miele decorati con motivi colorati, specchietti e disegni. I biscotti hanno forme diverse: cuori, casette, pantofole, borse, cavalli, forbici, moschettoni, pistole. Alle fiere cittadine, alle feste e ai balli i biscotti vengono regalati dai genitori ai figli, dai nonni ai nipoti, dai ragazzi alle ragazze. Grandi e piccini li adorano e ci sono molte occasioni per regalare a qualcuno un cuore di licider!

Per me l'artigianalità del tender è un esempio che la cultura non ha confini. I tedeschi, che chiamano questi biscotti Lebkuchen o Lebzelter, portarono l'artigianato nella provincia della Vojvodina. Si è poi diffuso in altre parti della Serbia, in modo che comunità, gruppi e individui in tutta la Serbia oggi lo riconoscano come parte del loro patrimonio culturale.

Quando vedo questi biscotti al miele sulle bancarelle della fiera, a forma di case e cuori e altro, prendono vita davanti ai miei occhi fiabe e storie, in particolare la storia di Hansel e Gretel scritta dai

fratelli Grimm. Immagino la capanna della strega come una casetta di pan di zenzero fatta dagli artigiani del tender.

GDjP: Che tipo di conoscenze e abilità trasmette l'arte di fare offerte?

AJ: L'arte dell'offerta è stata tramandata di generazione in generazione in Serbia per secoli e si continua a farlo ancora oggi. Questo è ciò che lo rende un patrimonio vivente. Comunità e gruppi lo ricreano in base all'ambiente, alle loro interazioni con la natura e la storia, che dà loro un senso di identità e continuità, cioè di durata. Allo stesso tempo, va tenuto conto del suo legame con altri mestieri, in particolare l'apicoltura, la pasticceria e la lavorazione delle cere. I fornai che padroneggiavano le abilità per produrre biscotti al miele di qualità avevano uno status speciale e più elevato. Ad un certo punto, nel XIX secolo, il commercio delle cere e il commercio delle gare d'appalto si fusero. Gli artigiani che padroneggiavano queste conoscenze e abilità realizzavano le candele in inverno, mentre in estate, durante la bella stagione, preparavano i biscotti alla licida. L'uso delle candele è diminuito con l'elettricità; i biscotti licider, invece, hanno continuato ad essere deliziose prelibatezze che trasmettono vari messaggi d'amore.

GDjP: Secondo te, perché il compito di fare offerte è importante per le comunità del Banato e della Serbia?

AJ: La conoscenza delle ricette e l'abilità nella preparazione dei biscotti sono tramandate di generazione in generazione. Dal 17° secolo, quando i tedeschi introdussero l'artigianato nella provincia della Vojvodina, era considerato redditizio, soprattutto insieme all'apicoltura e all'artigianato della cera. Sebbene l'artigianato si sia ritirato alla fine del 20° secolo, oggi rifiorisce. Il commercio è caratteristico della popolazione serba del nostro paese, sebbene ci siano anche altre comunità etniche in Serbia che ne sono impegnate, ma in misura minore. Donne e uomini partecipano in egual modo a questo mestiere, anche se nei villaggi la tradizione è preservata principalmente dalle organizzazioni femminili. Ultimamente, le nuove generazioni si stanno rivolgendo sempre di più al mestiere di licider per vivere. Attualmente, nel Banato, spiccano come centri di produzione Dolovo, Kikinda e Zrenjanin; in altre zone della Vojvodina si conoscono Novi Sad (Bačka) e Ruma (Srem); tuttavia, l'imbarcazione è presente anche in altre parti della Serbia.

I biscotti licida si vedevano principalmente ai balli e alle fiere. Ora i tender offrono i loro dolci in vari eventi: fiere, paesi, sermoni in chiesa, feste, raduni di Natale e Capodanno. Insieme alla divulgazione della qualità dell'artigianato, alla volontà di spiegare gli elementi dell'artigianato e i simboli delle varie forme di biscotti al miele a locali e turisti, i biscotti sono diventati molto popolari non solo come dolci, ma anche come ricordi. In questo modo si ottengono benefici sia per gli artigiani che per la comunità sociale. Allo stesso tempo, la caratteristica più notevole di questi artigiani è la loro grande mobilità: raggiungono il loro mercato viaggiando in tutta la Serbia, e talvolta oltre i confini del paese. Durante tutto l'anno, i biscotti possono essere acquistati, ad esempio, presso il Centro culturale di Belgrado, il Museo della "Città Vecchia" di Sirogojno e in centri turistici come Mokra Gora, tra gli altri.

LA FIERA DI ŠABAC

L'intervista con Aleksandra Jovanović è stata condotta da Suzana Lazarevic al Museo Nazionale di Šabac nel febbraio 2022



Aleksandra Jovanović ha 50 anni. È nata e vive a Šabac. È laureata in Etnologia e Antropologia. Aleksandra lavora come consulente al Museo Nazionale di Šabac.

Suzana Lazarević (SL): In qualità di etnologa e curatrice del Museo Nazionale di Šabac, ti dedichi professionalmente alla salvaguardia del nostro patrimonio vivente e la Fiera di Šabac è sicuramente rappresentativa della cultura viva della nostra città. Cosa significa per te personalmente la Fiera di Šabac?

Aleksandra Jovanović (A.J.): Per quanto riguarda il mio impegno professionale, vorrei dire che la Fiera di Šabac è stato il tema che ho scelto per ottenere la mia certificazione di conservatore. Più tardi, mentre stavamo preparando la mostra permanente del Museo Nazionale di Šabac, abbiamo deciso di includere la Fiera di Šabac come esempio del patrimonio vivente della nostra città in modo che coloro che non possono visitarla possano conoscerla e farsi un'idea di cosa succede a Šabac alla fine dell'anno settembre.

Per me la Fiera di Šabac è il ricordo dell'infanzia e un periodo spensierato in cui la fiera era attesa con impazienza. Sono orgogliosa di essere di Šabac, perché la fiera è una parte inseparabile dei suoi abitanti. La Fiera di Šabac non è solo giostre, tende, musica o barbecue. È istituzione!

Andare alla Fiera di Šabac significa essere preparati alla folla, al rumore, alla polvere, al fumo del barbecue, agli spintoni, alle contrattazioni, all'indossare scarpe comode ed essere disposti a fare molte passeggiate. Inoltre, è possibile acquistare alcuni articoli più economici rispetto ai negozi, alcuni prodotti artigianali che provengono da altre parti della Serbia: licidar, maglieria di Zlatibor, alcuni oggetti d'antiquariato, o oggetti in legno, come cucchiari o taglieri di qualità migliore rispetto a quella dei negozi.

S. L.: Qual è la rilevanza e la specificità della Fiera di Šabac?

A. J.: La Fiera di Šabac è uno degli eventi locali più antichi che si svolgono da secoli. La fiera intorno a Šabac viene menzionata per la prima volta nel 14° secolo. A metà del XIX secolo si tenevano due fiere: una il giorno di San Giorgio (6 maggio) e l'altra quella di San Demetrio (8 novembre). All'inizio del 20° secolo fu introdotta una fiera per la Natività della Theotokos (21 settembre), che dura fino ad oggi.

La Fiera di Šabac nel giorno della Natività della Theotokos ha tutti gli elementi di altre fiere in Serbia, o della vicina Bosnia. Molti commercianti, artigiani, proprietari di caffè, attrazioni e un gran numero di persone di Šabac, dei villaggi circostanti, ma anche turisti di altre città della Serbia e persone di

qui che vivono e lavorano all'estero, si riuniscono per fare affari e divertirsi. Va notato che un gran numero di carpe portano nomi "importanti" legati alla musica popolare.

Penso che lo stretto rapporto che c'è tra Čivijada, la fiera mondiale dell'umorismo e della satira che si svolge poco prima, e la Fiera di Šabac sia una delle sue caratteristiche più importanti. La Čivijada ha conferito alla Fiera di Šabac un aspetto culturale che manca ad altre fiere serbe. Naturalmente la conservazione della fiera è un tratto distintivo, poiché è stata mantenuta ininterrottamente nel corso dei secoli. La sua durata attuale, da sette a dieci giorni, rappresenta un'altra particolarità rispetto alle fiere di altre città, che si tengono per uno, due o tre giorni.

S. L.: Perché la fiera è importante per la città di Šabac e per la sua comunità?

A. J.: La cultura tradizionale e locale è in un momento di cambiamento sociale, economico e politico in tutto il mondo; la non conoscenza delle ragioni originarie della sua celebrazione o della sua continua evoluzione la mettono a rischio di trasformarsi fino a renderla irriconoscibile. La fiera è un evento in cui gli abitanti di Šabac si identificano, a cui partecipano volentieri e attraverso il quale trasmettono il loro patrimonio culturale alle generazioni future. La celebrazione della Fiera di Šabac per decenni ha contribuito a mantenere e rispettare una tradizione culturale e ha lasciato a noi abitanti di Šabac il compito di continuare a preservare i valori culturali esistenti. Ogni nuova generazione ha il compito di preservare la diversità culturale con la propria partecipazione, che costituisce la base per il coinvolgimento di qualsiasi comunità locale nelle tendenze del mondo moderno. Va notato che, consapevolmente o meno, ogni generazione successiva introduce alcune novità nella Fiera di Šabac.

Molti abitanti di Šabac vanno alla fiera per abitudine, per visitare la città, per comprare qualcosa; bambini e ragazzi vanno a divertirsi. Poiché molte persone di Šabac celebrano la Natività della Theotokos, parenti e amici dei villaggi e di altre città che vengono a visitarli, si recano alla Fiera di Šabac. Durante i giorni della fiera, Šabac riceve un gran numero di persone da tutta la Serbia (commercianti e turisti) attratte dalla fiera, ma anche dagli eventi che la precedono: Čivijada, Carnevale di Čivija... In quei giorni, la città ha un'atmosfera festosa e lo "spirito di Čivija". Šabac è più presente del solito nei media in quei giorni. La presenza mediatica della città e gli eventi che vi si tengono contribuiscono alla promozione dei valori culturali e storici di Šabac.

SL: La Fiera di Šabac è collegata ad altre pratiche di cultura immateriale in Serbia? Se è così, come?

A. J.: Alla Fiera di Šabac, artigiani come offerenti, vasai, copisti, pasticceri, ecc. mettono i loro prodotti e alcuni di loro lo fanno alla fiera mentre vendono le loro merci. Quando parli con loro, ti fanno notare che le maggiori vendite dei loro prodotti si hanno nelle fiere e che le entrate sono migliori alla Fiera di Šabac. Allo stesso tempo, i venditori provengono da altre parti della Serbia, quindi la Fiera Šabac alimenta anche pratiche viventi di connessione, comunicazione, assunzione di lavoro, con scambio così di esperienze e prodotti tra artigiani e commercianti.

Le società culturali e artistiche si riuniscono all'interno della "Čivijada", in particolare la "Čivija Circle Dance", che rappresenta anche la "Kolo - Circle Dance", iscritta nell'elenco rappresentativo del tesoro culturale vivente dell'umanità dell'UNESCO.

Tutti, giovani o meno giovani, aspettano con impazienza la fiera ogni anno, ciascuno per le proprie ragioni. L'anno scorso, nel 2021, purtroppo a causa del Covid-19, la Fiera non si è svolta, ma mi auguro che quest'anno possa risplendere in tutto il suo splendore. Invito i partecipanti al progetto "Vivere la cultura immateriale" di altri paesi a venire alla Fiera di Šabac. Vi invito a venire a divertirvi!

APICOLTURA

L'intervista a Marko Vukotić è stata condotta via Zoom da Maja Todorović – 5 marzo 2022



Marko Vukotić è nato e vive a Užice. Ha 38 anni ed è un Tecnico del traffico. Lavora come allenatore di calcio e ha una società di ristorazione privata.

Maja Todorović (MT): Marko, non ti guadagni da vivere con l'apicoltura, ma lo fai. Come mai?

Marko Vukotić (MV): Per me l'apicoltura è una tradizione di famiglia che voglio sviluppare e preservare. Mio nonno, Borisa Vukotić, era uno degli apicoltori più famosi del distretto di Zlatibor (Serbia occidentale). Gli anziani di Užice mi hanno conosciuto grazie a lui: "Sei il nipote di Borisa l'apicoltore?" Mio nonno ha trasmesso ai più piccoli il suo amore per le api, le sue conoscenze e le sue capacità di apicoltura. Sono la terza generazione di apicoltori della famiglia Vukotić. Ora ho un apiario situato nel villaggio di Drežnik, vicino a Užice.

Da mio nonno ho imparato come avvicinarmi alle api, come prendermene cura, come fare il miele, come produrre altri prodotti delle api come la pappa reale, o come estrarre i favi. Ho anche imparato molto sulla vegetazione, sul pascolo delle api e sul ruolo che le api svolgono nell'impollinazione delle piante e nella conservazione della biodiversità. Inoltre, mio nonno mi ha insegnato le proprietà curative del miele e di altri prodotti delle api.

MT: Secondo te, perché l'apicoltura è importante per la regione di Zlatibor?

MV: Per la regione di Zlatibor l'apicoltura è importante perché favorisce la produzione di prodotti tipici del nostro distretto. Ciò consente di creare le condizioni adeguate affinché la professione di apicoltore diventi una fonte di reddito di base o aggiuntivo per i membri della comunità locale. L'Associazione degli apicoltori di Užice è molto attiva in questo lavoro, riunendo tutti gli apicoltori della zona e incoraggiando le persone a dedicarsi all'apicoltura.

MT: Secondo te, come si relaziona l'apicoltura con altri esempi di tesori culturali viventi?

MV: Gli apicoltori hanno le loro usanze quando lavorano con le api. C'erano pratiche come cantare canzoni tradizionali o certi riti per sciamare le api in primavera e in estate, ma ora è raro nel nostro paese. Come per altri esempi di tesori culturali viventi, credo che l'apicoltura sia principalmente legata all'artigianato tradizionale, in particolare alla falegnameria e alla fabbricazione di candele. Da un lato, la fabbricazione dei cestini richiede conoscenze specifiche di falegnameria; dall'altro la cera e tutto ciò che se ne fa è il risultato del lavoro degli apicoltori. La cosa più importante per me è che dedicarsi

all'apicoltura significa conoscere le proprietà curative dei prodotti delle api nel passato e nel presente; Oltre al miele, e soprattutto alla pappa reale, questi prodotti sono utilizzati ancora oggi per fare creme e rimedi. L'apiterapia è stata sviluppata nel corso dei secoli e rappresenta un tipo speciale di medicina tradizionale.

MT: Secondo te, quanto è importante l'apicoltura per le altre comunità in Serbia?

MV: Ci sono apicoltori in tutta la Serbia. La ricchezza e la diversità della nostra natura ci permettono di produrre miele e altri prodotti delle api di qualità e, anche, che gli alveari possono essere trasferiti ai pascoli, sia nel distretto di Zlatibor, sia in altre regioni della Serbia. Le fiere riuniscono apicoltori di tutta la Serbia per scambiare conoscenze ed esperienze, ma anche per offrire “ospitalità” alle api, in modo che abbiano pascoli diversi. Ad esempio, ho portato i miei alveari a Šumadija e Banat, e ho grandi amici tra gli apicoltori e proprietari di case in cui si praticava questa attività, in quelle regioni della Serbia.

La ricchezza e la diversità della natura e della vegetazione fanno sì che il miele e i prodotti delle api serbi siano riconosciuti per la loro qualità anche oltre i confini nazionali. Ciò è indicato dalla domanda dei nostri prodotti all'estero. Le opportunità di esportazione rappresentano senza dubbio uno stimolo per lo sviluppo dell'apicoltura nel nostro Paese.