

NESSUNO È PIÙ GRANDE DEL PANE

L'intervista all'Assoc. Prof. Dr. Emiliya Velikova

è stata condotta dalla Sig.ra Veneta Tsoneva-Velikova



Assoc. La Prof. Dr. Emiliya Velikova è coordinatrice Erasmus+ e CEEPUS, ricercatrice, docente nei settori dell'Educazione, Educazione Matematica, Matematica; Capo del GeoGebra Institute of Ruse, ex vice preside della facoltà; coordinatore di 2 corsi di laurea magistrale in Education and Information Technologies, supervisore di dottorati di ricerca; autore/coautore/editore di 17 libri e 141 articoli; membro del comitato editoriale di 3 riviste educative; relatore plenario di numerosi convegni e congressi internazionali sull'educazione; docente in visita in molte università in Europa; Vicepresidente di DANET, membro del consiglio di amministrazione dell'International Group on Mathematical Creativity and Giftedness.

-Qual è il legame dei bulgari con il pane?

La Bulgaria si trova al grande crocevia tra Oriente e Occidente. Pertanto, i bulgari sono molto ospitali. Si crede che dovrebbero esserci pane e acqua per tutti quelli che bussano alla porta, anche se in quel momento non c'è pane e acqua per gli ospiti. Diciamo: "Nessuno è più grande del pane". Per questo ogni festa ufficiale o familiare inizia con la somministrazione del pane, che l'ospite o il più anziano della casa spezza e regala a tutti.

-Ci sono diversi tipi di pane associati a tradizioni e rituali in Bulgaria?

In Bulgaria abbiamo molte feste, così come varie occasioni di incontro di parenti e amici: parto, dare il nome a un bambino, fidanzamento, matrimoni, compleanni e onomastici, Sirni Zagovezni, Pasqua, vigilia di Natale, Natale e altro ancora. Sono sempre associati al pane, che presenta tradizioni e costumi come parte della vita delle persone.

La signora V. Koleva-Avramova, ad esempio, crea da tempo un bel pane per varie tradizioni bulgare. Dopo il ritiro, ha tempo libero e inizia a praticare quest'arte: creare un bel pane associato a festività specifiche per portare gioia alle persone.

-Come si mantengono le tradizioni del pane per le feste?

Cerchiamo sempre di preservare le tradizioni e di trasmetterle alle generazioni future. Una buona pratica è che il Comune di Slivo Pole con il sindaco, Valentin Atanasov, sostenga questo tipo di iniziative. Un concorso annuale del pane all'insegna del motto "Dai un segno di amicizia tra le etnie nel comune di Slivo Pole e lungo il fiume Danubio" è organizzato dalla signora Veska Uzunova, presidente dell'Unione dei pensionati per tutti i gruppi etnici del comune: bulgari, Rom, tartari, pomak e russi. L'evento ha lo scopo di mostrare alle persone che il pane unisce le persone ed mostra anche

usi, culture e tradizioni diverse dei molti gruppi etnici nel paese e negli altri paesi d'Europa. Contribuisce a promuovere una comunità pacifica e solidale.

Ogni anno P. Stoyanova della Casa della Cultura del villaggio Babovo organizza il Festival “Rakiya brulé e zuppa di crauti dei vecchi tempi”. Ogni organizzazione può partecipare con un tavolo che presenta il pane e il cibo di una celebrazione: Capodanno, San Nicola, ecc.

K. Marinova, Presidente del Club Kalina, e H. Marinova, Presidente dell'Unione dei Pensionati – Regione Ruse, organizzano la Giornata della Famiglia Cristiana con un Quiz “Nessuno è più grande del pane”.

Qual è il pane più famoso in Bulgaria?

È un pane specifico che i bulgari amano molto: una "Banitsa". Ogni host o chef ha una ricetta nascosta. Ma il più famoso è il "Banitsa con portafortuna per il nuovo anno.

Banitsa è un pane tradizionale bulgaro presente sulla tavola dei bulgari che è conosciuto e amato da tutti nel paese. È preparato con croste di pasta frolla, uova, yogurt e formaggio bianco bulgaro (sirene) e cotto al forno.

Banitsa è un must sulla tavola in festa per il cenone di Capodanno. In quel giorno i bulgari ci mettono alcuni portafortuna o fortune (piccoli fogli di carta con scritte di auguri di felicità, salute e successo per tutto il nuovo anno). Mettono monete e talvolta un ramo di corniolo con un bocciolo che simboleggia la ricchezza. In pasticceria mettono le fortune. Poi tutti in casa prendono un pezzo di Banitsa e il portafortuna in esso contenuto che predice l'anno a venire. Dovrebbero esserci abbastanza pezzi di pane per tutti in casa + 1 pezzo aggiuntivo.