

PANE

in Sardegna



PANE IN SARDEGNA

ILISSO

ILISSO

PANE

in Sardegna

Testi di Susanna Paulis



Il ciclo del pane

Susanna Paulis

Le fonti archeologiche, storiche ed etnografiche attestano una produzione ininterrotta in Sardegna sia del frumento che dell'orzo.

Lo storico Giovanni Francesco Fara nel *De Chorographia Sardiniae* (1580) documenta l'esistenza nella seconda metà del Cinquecento di pane ottenuto da grano duro e farine bianchissime. Ma per avere notizie dettagliate circa le pratiche cerealicole nella regione occorre attendere il XVIII secolo, allorché, ad esempio, il nobile sassarese Andrea Manca Dell'Arca, nell'opera intitolata *Agricoltura di Sardegna* (1780), si sofferma non solo sul quadro della cerealicoltura quale all'epoca si presentava nell'Isola, ma tratta anche della panificazione di frumento, orzo, e non solo. Fa riferimento, infatti, anche al «grano d'India» (*scil.* il mais) che s'impiega «in alimentar galline, colombi, ed ingrassar capponi. Della farina si fa la pulenta, cibo grato a molti, e la povera gente la mangia cotta in pane». A proposito del frumento egli ne menziona varie qualità, lasciando intendere la ricca biodiversità caratterizzante questo comparto agricolo.

Giuseppe Cossu, tra i fondatori della Società agraria ed economica di Cagliari, nel suo *Discorso sopra gli avvantaggi e disavvantaggi della sarda panisazione con i mezzi di rimediare a questi per accelerare le operazioni, e ricavare maggiore mole di pane* (1780), enumera i diversi cereali: grano (duro e tenero, saraceno o d'India, mescolgia di frumento e segala), orzo, ma anche altre materie prime, quali ghiande e patate, di cui i Sardi fanno uso per la panificazione.

Impasto per il pane, Desulo, 1955.
Foto Mario De Biasi.







Corona, 16 cm, Sanluri.

Cocconi, 32 cm, Gonnosfanadiga.

Pani biancu, 20 cm, Ussassai.



Simbula, 25 cm, Urzulei.

I pani presenti in queste due pagine sono un chiaro esempio di trasformazione delle preparazioni del tempo ordinario in tipologie festive. La diversa occasione d'uso è resa evidente dall'aggiunta di segni, ottenuti tramite incisioni e tagli o con colore: nel caso di *sa simbula*, consumata quotidianamente, le spennellature di zafferano sui tagli laterali la convertono in pane cerimoniale.



Pistoccu, 25 cm, Lanusei.



Pistoccu, 34 cm, Villagrande.



Pane carasadu, 43 cm, Torpè.

Pani cerimoniali del ciclo della vita

Già durante la fase del corteggiamento facevano la loro comparsa i pani cerimoniali. Ciò avveniva, per esempio, nel Sulcis, nel Sarrabus e nella Trexenta, dove il suonatore di fisarmonica (*sonadori de sonittu*) che, al seguito di un gruppo di scapoli (*bagadius*), si recava presso la dimora di ragazze nubili, dove si esibiva, portava con sé un canestro nel quale alla fine dell'esibizione veniva deposto un pane di pura semola, ben decorato, detto *su coccoi de su sonadori*.

Il fidanzamento, poi, era occasione per la messa in forma di diversi pani cerimoniali, talora non dissimili da quelli nuziali nei motivi esornativi, caratterizzati dall'abbondanza di figurazioni fitomorfe, simbolo augurale di prosperità e fortuna per la nuova coppia. Un esempio a tale riguardo: a Lodè *su mandàtiu* era un pane a guisa di spianata morbida circolare, decorato con l'apposizione di motivi di foggia floreale realizzati con lo stesso impasto. In occasione del fidanzamento la futura sposa ne donava uno al padrino e uno alla madrina.

Ma erano le nozze l'emergenza festiva del ciclo della vita caratterizzata dal maggior numero e varianti di pani finemente decorati. A Burgos ed Esportatu, nel Goceano, si confezionava *su lòturu*, una sorta di spianata con la circonferenza dentellata e la superficie adorna di fiori, foglie e uccellini, chicchi di grano e due figure rappresentanti gli sposi. Posizionato su un cercine a forma di ciambella, riccamente ornato di pervinche, il pane veniva sistemato sul capo di un bambino (che non doveva essere orfano), il quale cedeva davanti agli sposi nella cerimonia nuziale.

Su lòturu, peraltro, non è l'unico pane nuziale associato alla pervinca. Altre preparazioni dello stesso tipo decorate con l'intreccio di fusti fioriferi di pervinca sono, per esempio a Scano di Montiferrò, in provincia di Oristano, *s'ispolu*, un pane nuziale a forma di spola del telaio, e *sa rosa*, simile a una ruota, recante al centro la data del matrimonio e frasi augurali.

La pervinca è una pianta sempreverde che racchiude una virtù magica già nel nome in sardo, *pruinca*, la cui connessione paretimologica con il verbo *pròere*, 'piovere', evoca l'idea della pioggia necessaria al rigoglio dei campi e allo sviluppo delle colture. Floridezza della natura che, per una forma di magia simpatica (secondo cui il simile attrae il simile), la decorazione di questi pani intende trasferire, come motivo benaugurante, al nuovo gruppo familiare appena costituitosi.

Non è, pertanto, casuale che lo "scettro" con cui *su componidori*, il capocorsa della Sartiglia di Oristano, benedice la folla sia una composizione di viole mammoie e pervinche, denominata *sa pippia de maju*:



Pane 'e sposos, 16 cm, Paulilatino, 2002, Museo Civico "Palazzo Atzori".



Cocci pintau, 31 cm, Atzara.



Cacoi froriu,
38 cm, Villaurbana.



Cocci pintau, 26 cm, Atzara.



Simbula pintada a melas,
19 cm, Abbasanta.

Pani dei santi

I pani confezionati, spesso per voto, in occasione della festa dei vari santi sono solitamente pani "potenziati" con l'aggiunta del dolcificante, come, ad esempio, *sos cocconeddos chin mele* (Mamoiada), il cui colore giallo è ottenuto grazie allo zafferano.

Persino *su pistiddu* (Nuorese) o *sa cogone de pistiddu* (Goceano) possono essere considerati come dolci arcaici, all'origine verosimilmente pani dolcificati.

A Pattada *su pan'e sant'Antoni* è un pane ottenuto con timbrature, non diversamente da quello per santa Rita, per san Filippo e dal pane dei poveri di san Costantino (l'uso del quale è cessato negli anni Cinquanta) ecc.

"Potenziati" con lo zucchero, *sos calistros* sono pani preparati a Lodè per la festività di sant'Antonio abate. Vengono distribuiti ai bambini che ne fanno richiesta con la formula rituale: «*Tzia, a lu giumpo su 'ocu?*» ('Zia, lo salto il fuoco?', *scil.* il fuoco rituale di sant'Antonio).

Altro pane-dolce di sant'Antonio oggetto di questua era *sa panada*, una focaccia dolcificata con numerose varianti nei paesi limitrofi. A Dualchi i bambini questuanti ne richiedevano una fetta con la formula: «*A mi faghe bene a sa fitta biarola?*» ('Mi dà in dono la "fetta vivificante"?'), ove l'espressione *fitta biarola* mostra come il pane-dolce abbia acquisito le prerogative miracolose attribuite al santo, invocato soprattutto, come già accennato, per la guarigione delle malattie esantematiche e delle bruciature.

È significativa, in relazione al contesto in oggetto, l'espressione logudorese *fagher sas legges* ('compiere un dovere'), indicante la necessità di omaggiare la festa di un santo con un dolce o con un pane a lui dedicato. Anche se non si trovava in buone condizioni, chi normalmente onorava la tradizione di preparare i dolci o i pani per il santo si sentiva in dovere di farne almeno qualcuno «*nentzi/pròpriu po sa leialleghia*», espressione che dalle informatrici olanesi viene tradotta 'almeno per buon augurio'. In realtà, *leia* (< lat. *legem* + suff. *-ia*, formante gli astratti) non si allontana etimologicamente dal significato della locuzione *fagher sas legges*.

Era importante, inoltre, che a confezionare il pane fosse la stessa persona che aveva fatto il voto di offrirlo al santo.

Un'interessante testimonianza al riguardo è contenuta in un'opera manoscritta del 1638 redatta in lingua spagnola da Padre Salvatore Vidal, al secolo Giovanni Andrea Còntini, a proposito dei miracoli attribuiti a sant'Antioco sulcitano. Uno di essi riguarda Caterina Passiu, una devota che, forse per sciogliere un voto, era solita confezionare i pani cerimoniali per coloro che, in occasione della festa primaverile del santo, ne trasportavano la statua. Nell'aprile del 1615, però, la



Cohone 'e vrones, h 38 cm, Ø 32 cm, Fonni.