

PANI

*Tradizione e prospettive
della panificazione
in Sardegna*

ILISSO

La pubblicazione di questo volume è stata resa possibile grazie al sostegno del BANCO DI SARDEGNA S.p.A. e della FONDAZIONE BANCO DI SARDEGNA

Collana di ETNOGRAFIA E CULTURA MATERIALE

Coordinamento Paolo Piquereddu

Coordinamento redazionale Anna Pau

Grafica e impaginazione Ilisso edizioni

Progetto grafico copertina Aurelio Candido

Referenze fotografiche Le fotografie sono state appositamente realizzate per questo volume da Pietro Paolo Pinna e fanno parte dell'ARCHIVIO ILISSO, al quale appartengono anche le fotografie di Mario De Biasi, Sebastiano Satta, Salvatore Mura, Max Leopold Wagner e le immagini n. 36, 81, 511.

Le seguenti foto appartengono agli archivi: n. 1 ARCHIVI ALINARI; n. 42 ARCHIVIO CONTRASTO; nn. 38, 40, 61, 74-75, 111-116, 581, 635 ARCHIVIO MARIANNE SIN-PFÄLTZER; n. 24 ARCHIVIO FULVIO ROITER; nn. 469, 472-475 ARCHIVIO ISRE.

È vietata ogni ulteriore riproduzione e duplicazione

Un sentito ringraziamento è rivolto ai panificatori, il cui lavoro ha permesso la pubblicazione di questo volume, e a tutti coloro che hanno collaborato a vario titolo, in particolare: il Museo della Vita e delle Tradizioni Popolari Sarde di Nuoro, negli addetti alla gestione e nella persona del direttore generale dell'ISRE Paolo Piquereddu; le due Soprintendenze per i Beni Archeologici della Sardegna, nelle persone dei soprintendenti Francesco Nicosia e Vincenzo Santoni; il Civico Museo Archeologico “Genna Maria” di Villanovaforru nella persona del curatore Ubaldo Badas; il Civico Museo Archeologico alle Clarisse di Ozieri nella persona del direttore Lucrezia Campus; il Museo Civico “Casa Atzori” di Paulilatino nelle persone dei componenti la Società Cooperativa “Archeotour”; il Museo delle Tradizioni Agroalimentari “Casa Steri” di Siddi nella persona del direttore Anna Maria Steri; il Museo Etnografico di Sant’Antioco nelle persone dei componenti la Società Cooperativa “Archeotour”; il Comune di Muravera nella persona del Sindaco Salvatore Piu; la Pro Loco di Olmedo nella persona del presidente Massimo Meloni; la Pro Loco di Ussassai nella persona del presidente Maria Serrau; la Società Cooperativa “Forum Traiani” di Fordongianus; il Comitato del 2005 per i festeggiamenti di San Marco di Lei; il Priore di San Giovanni Battista di Fonni Roberto Marceddu; Marianne Sin-Pfältzer per la premurosa disponibilità; Salvatore Ferrandu per la fondamentale opera di supporto e consulenza relativamente a Thiesi, Cheremule e Bessude; Anna Maria Cabras, Gianluca Corsi, Bianca Moncelsi, Luisa Monne, Giuseppina Rosa e Antonietta Sanna per la preziosa competenza; Angelo Aste, Giovanni Maria Demartis, Anna Pia e Stefano Demontis, Caterina Dessi, Stefania Farris, Ivo Serafino Fenu, Giuseppe Fogarizzu, Simona Frau, Franco Fresi, Silvana Frongia, Graziella Manconi, Salvatore Novellu, Mena Orrù, Giovanna e Pasqua Palimodde, Vincenzo Palimodde, famiglia Piras, Teresa Piu, Luisa Putzu, la Società Cooperativa Teatro “Fueddu e Gestu”, Maria Spissu Nilson, Fulvio Stellino, Venturino Vargiu e Graziella Matta, per il generoso sostegno; Maria Piliu per la consultazione al corredo fotografico della sua tesi di laurea; Maria Pasqua Carta, Giovanna Chessa, Maria Francesca Cocco, Costantino Corongiu, Giovanna Maria Manca, Vittorina Manca, Mariedda Pes, Santeddu Putzolu per la ricerca relativa a Sedilo; il Mulino Sulis di Samugheo; la Panetteria “Da Graziella” di Nuoro.

© 2005 ILISSO EDIZIONI - Nuoro

www.ilisso.it

ISBN 88-89188-54-5

Indice

^[1] La pubblicazione di questo volume è stata resa possibile grazie al sostegno del BANCO DI SARDEGNA S.p.A

^[2] La pubblicazione di questo volume è stata resa possibile grazie al sostegno del BANCO DI SARDEGNA S.p.A



Pani di Sardegna

Alberto Mario Cirese

Felice fu, davvero, quel momento in cui scoprii, scoprimmo, i pani sardi: bellezza, e non soltanto cibo, sia pur prezioso. E di lì nacque lo scritto Per lo studio dell'arte plastica effimera in Sardegna che più oltre si ristampa. Alla fine degli anni Cinquanta, mezzo secolo fa, gli studi sulle tradizioni sarde erano certo già vivi anche in Sardegna, ed anche con frutti egregi. Non c'era ancora però, nell'isola, un insegnamento universitario di Storia delle Tradizioni popolari: il primo venne attivato infatti a Cagliari, facoltà di Lettere e Filosofia, nel dicembre del 1957. Iniziò allora la mia pendolarità sarda, poi durata quindici anni. E subito mi parve che – fermo restando il carattere generale dell'insegnamento: tutte le tradizioni e non quelle sarde soltanto – l'incarico imponesse anche un preciso dovere che dirò isolano: progettare e realizzare rilevamenti e spogli sistematici che, anche con l'impegno degli studenti, dessero basi documentarie più ricche e salde agli studi sulle tradizioni sarde. Venne così configurandosi il progetto che chiamai Repertorio e Atlante Demologico Sardo, e che dal 1964 ebbe nel BRADS il suo Bollettino. Strumento principe del Repertorio furono ovviamente i questionari, avviati fin dal 1960 con naturale varietà di oggetti. Tra gli altri ci fu anche il pane: un tema che all'inizio fu presente per ragioni sistematiche e non per suo proprio spicco o rilevanza; inoltre il questionario – redatto nel 1965 ed intitolato Tipi e le denominazioni del pane – considerò il pane soprattutto in quanto prodotto fabril e in quanto cibo: tipi di farina e di lievito, modi di preparazione e di cottura, e simili. Tuttavia subito ci si impose, senza però che ce ne avvedessimo, quella che poi ebbi a chiamare la "bipolarità" dei pani, e cioè il loro valere ed agire come segno oltre che come alimento. Nel questionario infatti ci furono anche domande sulle "forme", passando così all'altra faccia: dal pane che nutre al pane che dice. Ovviamente, per documentare le forme, il questionario chiese che i rilevamenti fornissero anche fotografie e disegni. E furono appunto le fotografie – primissime quelle dei pani di San Sperate procurate da Assunta Schirru e pubblicate in parte nel primo numero del BRADS, 1966 – che dettero alla ricerca una decisiva svolta: in pura levità di forme,

i pani di Sardegna ci abbagliarono, il tema divenne centrale, e prese il via un fervido lavoro collegiale, donne nelle loro case a dar vita all'arte, e studenti e studentesse in esercitazioni e tesi. Così negli angusti armadi a vetri del nostro corridoio, in Facoltà, cominciarono ad allinearsi, prima, ed a stiparsi poi, le trine, i merletti, i trafori, i dischi, i rami, i pastorali, le croci di pane: una raccolta preziosa che, dopo averla per anni curata ed accresciuta, Enrica Delitala ha infine donato al museo dell'ISRE di Nuoro perché, fuori dagli stipi, goda della luce e dello spazio cui ha diritto.

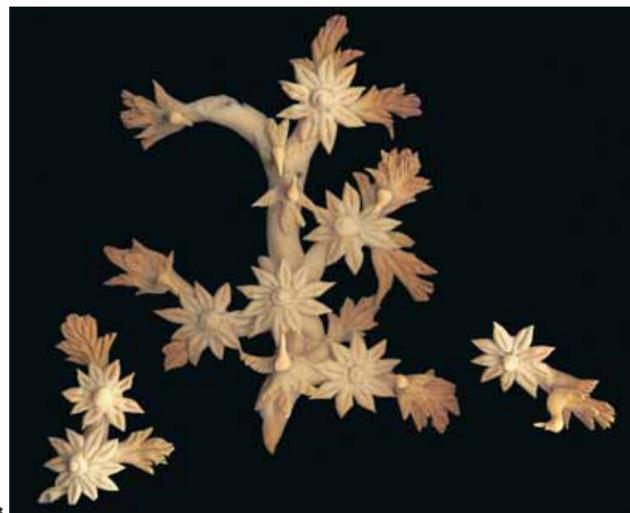
Dal fervore della scoperta nacque anche un libro, Plastica effimera in Sardegna: i pani, che Enrica Delitala, Chiarella Rapallo, Giulio Angioni ed io pubblicammo nel 1973 con la cura grafica di Tonino Casula: quasi cinquanta bellissime immagini di pani, splendidi. E per quel libro (ristampato poi nel 1976 ma ormai, credo, introvabile) scrissi una nota, Per lo studio dell'arte plastica effimera in Sardegna, che cronologicamente si trova a coincidere con il chiudersi della mia pendolarità sarda. Ma, in sé e nel mio itinerario di studio, quella nota non chiuse: aprì. Di lì a poco la ristampai – Arte plastica effimera: i pani sardi, 1977 – e in un Poscritto dissi di quella "bivalenza o bifunzionalità o biplanarità" che i pani di Sardegna mi avevano rivelato con il loro "essere per un verso alimento o sussistenza e per l'altro forma e segno". E furono proprio questi concetti che, riverberandosi sulle considerazioni museografiche, mi portarono ad associare gli "oggetti" e i "segni" fin nel titolo stesso del libro in cui ristampai la nota: Oggetti, segni, musei. Ed in appresso altrettanto avvenne, nei contenuti oltre che nel nome, sia negli scritti dedicati a Segnicità, fabrilità, procreazione, tra il 1979 e il 1984, sia in quelli che, nel 1994, Pier Giorgio Solinas e gli altri amici senesi riunirono in Il dire e il fare nelle opere dell'uomo.

Tornando oggi su queste remote cose, mi accade di considerare che la mia parabola sarda, 1957-72, si aprì e si chiuse con l'incontro (anzi la scoperta, per me) di due singolari e affascinanti specializzazioni culturali dell'isola. La prima fu quella del lucido gioco metrico di mutos, muttettus, trintasex, chimbantachimbe ed altro, su cui tanto felice tempo spesi fin dai miei primi giorni sardi. La seconda fu poi quella del nitido svariare dei

1. Cottura del pane, Tratalias, 1914-15 (foto Vittorio Alinari).



2. *pani in plastiche forme che tanto mi colpì in appresso. Versificazione e modellazione, l'impasto e le parole: due mondi espressivi tra loro affini oltretutto perché sono ambedue del tutto "inutili": che è il proprio, appunto, della bellezza. Civiltà assai alta, dunque, e tanto più per il fatto d'essere fiorita da così aspre durezze di vita. Ma ai ricordi lieti si accompagna anche il rammarico per cose non fatte. Due altri specifici modi isolani di creare bellezza mi parvero allora strettamente affini ai versi e ai pani, ed altrettanto ricchi: il ballo e le tessiture (iteranti anch'essi, come i mutos e i pani). Ma li sfiorai appena, da lungi. Ancor più debbo dolermi per un progetto che, pur se tracciato, non ebbe poi vita. Dedicai allora alla logica dei metri sardi tempi lunghi di studio, faticosi ma felici. A fianco però di queste analisi che miravano a cogliere e capire il fascino del costruire metrico sardo c'era l'abbandono alle immagini: al loro fascino in sé. E così progettai (ed un editore continentale, importante, accettò l'idea) una antologia dell'Arte del trobear, come ebbi a chiamarla: mutos e tutto il resto presentati a un pubblico vasto di*



2. Cartoncino augurale del Natale 2001, realizzato da Alberto Mario Cirese.
3. Ramo di pane con fiori e uccelli, Simaxis, 1986.

lettori in modi che ne consentissero la più viva e immediata godibilità. Ma poi non ne fu nulla. E credo che ormai continuerà così: da parte mia per legge di natura, e da parte altrui per manco d'amore;

Ventanas funti tristes,
Birdieras in dolu...

Ma qualche malinconia viene anche dal poi, se è vero che, per far eseguire pani nell'antico stile, talvolta è occorso mostrare alle panificatrici il nostro libro del 1973. La demagogia degli agit-prop - credo si debba duramente dirlo contro le dimenticanze -, quella demagogia, allora, accusò noi e i nostri musei demologici di far opera di rapina e spoliazione culturale ai danni del 'popolo'. Oggi è chiaro che fummo proprio noi, i rapinatori, a salvare nei grigi corridoi della Facoltà memorie che perfino il popolo ha perduto. Ma qui mi fermo: di continuazioni, scomparse, riprese ed oblii so assai poco (e mi si stringe il cuore al pensiero che il mondo che fu nostro muoia anche negli aspetti di umanità e amore e dolcezza di cui ci nutrimmo). Perciò non mi azzardo a toccare il tema, e mi rifugio nel mondo cui appartenni, dei pani antichi: cui dedico appunto due foto.

La prima è una composizione che realizzai nel 2001, quando ferocia esterna e connivenze nostrane mi spinsero a riprendere l'uso di quegli auguri natalizi che da decenni avevo abbandonato. A tema scelsi una somiglianza che da tempo mi aveva stupito: quella tra la croce che la luce disegna sul muro di una chiesa sarda e la croce in cui furono foggiate tanti pani isolani. Così ad una foto dell'oculo del transetto destro della chiesa di Santa Maria di Corte di Sindia affiancai quelle di due pani, l'uno di Mores e l'altro di Siurgus: architettura pani croci. Nascono curiosità: la quasi identità di forme è un caso? o c'è stato un comune modello? o sono le forme che per propria misteriosa forza erompono? Ma, transetti e fantasie a parte, viene da chiedersi, importuni, se i pani di Sardegna non avrebbero meritato che qualcuno, magari tra i suoi figli, le studiasse da vicino, quelle forme, critico o storico d'arte, demologo o che so mai altro. Il transetto della foto è a Sindia, i due pani sono al museo dell'ISRE di Nuoro, vittoriosi ancora, lo spero, contro le ingiurie del tempo. È invece in casa mia, a Roma, ed in stato di conservazione fino a poco fa perfetto, il pane raffigurato nell'altra foto che unisco. Opera delle felici mani di Peppina Solinas, questo pane mi giunse da Simaxis, Oristano, per il tramite di Maria Teresa Mazzella quando discusse a Roma la sua tesi sui pani sardi, nel 1986: buon lavoro il suo, e partecipazione estrema, la mia, a quei lavori del Repertorio sardo che ormai erano da anni così ben guidati da Enrica Delitala (che per l'occasione, è caro ricordarlo, da Cagliari venne a tenere di persona la sua correlazione).

Quel pane di Simaxis è durato a lungo indenne, ermeticamente chiuso com'era (ed è) nella scatola di vetro in cui lo stivò in soffice coltre l'autrice. Cosicché ogni volta,

religiosamente aprendo la teca agli occhi amici, per gloriarmi di così raro oggetto e per gioire di stupefatti sguardi, trovavo sempre al loro perfetto posto, librati, i lieti rami con uccelli e fiori che con tanto raffinata levità quel pane finge. Finché poi una volta, or fa tre anni, mi venne idea di dividerne l'immagine con altri, ed in assenza di più adeguati mezzi, stolidamente usai lo scanner, poggiando la fragile scultura a faccia in giù sul vetro. L'esito fu per un verso quasi disastroso e per l'altro entusiasmante. Una prima immagine riuscì assai bella e il pane superò la prova indenne. Ma in quella foto era persa la verticalità della sagoma arborea, ed il pane sembrava piuttosto raffigurare qualcosa di orizzontale come, che so, un'aiuola. Volevo invece, ed era giusto, che la verticalità dell'albero non scomparisse, e ripetei perciò l'operazione cambiando la collocazione della scultura sul vetro. Mutati gli equilibri, però, il pur lieve peso del pane ne spezzò due rametti. Disastro, appunto; ma la sorte mi fu, come altre volte, amica: i rametti si disposero con grazia ai piedi della pianta, staccati dalla brezza e non stroncati dall'uragano. L'immagine tutta poi, come ben mostra la foto, risultò morbida e lieve, quasi aggiungendo valenze all'originale.

A conclusione del lieto e triste e forse vano divagare valga l'augurio che, umile e intensa, la bellezza dei pani di Sardegna trovi occhi e cuore, ancora, in chi viene appresso.

Roma, novembre 2005



I pani a corredo del presente saggio, figg. 4-17, e quelli alle figg. 380, 383, 549 e 556, fanno parte della raccolta della Cattedra di Storia delle Tradizioni popolari della facoltà di Lettere e Filosofia di Cagliari, attualmente conservati al Museo della Vita e delle Tradizioni Popolari Sarde di Nuoro. Si tratta di una preziosa documentazione messa insieme tra la fine degli anni Sessanta e l'inizio degli anni Settanta, grazie al puntuale lavoro degli studenti e dei laureandi guidati dalla prof.ssa Enrica Delitala.

4. *Tunda*, 33 cm, Busachi, anni Sessanta, Nuoro, Museo della Vita e delle Tradizioni Popolari Sarde. Si tratta di un pane realizzato per il Capodanno, sul quale venivano modellate scene legate alle attività pastorali o agricole. Il pane, dopo esser stato benedetto, veniva tagliato dal capofamiglia che teneva per sé il primo pezzo e destinava il secondo al bestiame o ai campi.

5. *Cabuànnu*, 22 cm, Noragugume, anni Sessanta, Nuoro, Museo della Vita e delle Tradizioni Popolari Sarde. Pane donato dai ricchi proprietari ai propri lavoratori, pastori e contadini, in occasione del Capodanno. Ai pastori era destinato quello con la raffigurazione del recinto per il gregge (*sa mandra*), mentre i contadini avevano un *cabuànnu* con l'aia (*s'arzola*).

