

Pasquale Pirodda, Balaiana vissuta nello stazzo

martedì, 28 dicembre 2021



di *Francesca Bianchi*

Da attento cultore di storia e di tradizione locale, ho sentito l'esigenza di far conoscere un mondo, quello relativo a Balaiana, ai più sconosciuti, dove la laboriosità, la solidarietà e il valore dell'amicizia rappresentavano uno stile di vita che un'intera comunità aveva fatto proprio. Ritengo che, in un mondo ormai globalizzato ad ogni livello, chi possiede queste solide radici sia chiamato a prendere coscienza del proprio passato, affinché lo possa trasmettere e diffondere alle generazioni future. (Pasquale Pirodda, *Balaiana vissuta nello stazzo*, Taphros Editrice, 2008).

L'estate scorsa ho avuto il piacere di intraprendere un bel tour nel cuore della Gallura, pianificato nei minimi dettagli da Pasquale Pirodda, autore del libro *Balaiana vissuta nello stazzo*. Pirodda ha concesso a FtNews una bella intervista in cui ho potuto raccogliere la sua testimonianza e i suoi ricordi più cari. Un viaggio nelle campagne di Balaiana di Luogosanto, nei luoghi in cui Pasquale ha trascorso gli anni più belli della sua infanzia, come lo stazzo "La Punziuta" dei fratelli Pruneddu. Lì l'autore ha vissuto fino all'età di 11 anni, prima di trasferirsi a Bassacutena insieme alla sua famiglia.

Nel corso della nostra lunga conversazione, Pasquale ha parlato del desiderio di far conoscere, attraverso il suo libro, la quotidianità dell'epoca, filtrata attraverso i ricordi di bambino. Ha raccontato cosa accadeva a Balaiana, località in cui i suoi nonni paterni si stabilirono nel 1930, ripercorrendo la storia della sua famiglia e delineando una ricca e approfondita panoramica economica e sociale del luogo. Si è

soffermato sulla cultura di questa terra, trascrivendo poesie e canzoni in gallese e riportando una ricca documentazione materiale e fotografica. Nelle sue parole si avverte l'orgoglio di aver fatto conoscere ai non balaianesi la società agropastorale dove la mia comunità ha vissuto.

Pasquale, come e quando è nata l'idea di pubblicare il libro *Balaiana vissuta nello stazzo*?

L'idea del libro è nata perché ho ritenuto opportuno parlare dell'esperienza vissuta da bambino. Fino all'età di 11 anni, infatti, ho vissuto in uno stazzo, in una cultura un po' medievale: non c'erano né acqua né corrente elettrica. Oggi sembra impossibile, ma noi ce l'abbiamo fatta: abbiamo vissuto e anche bene. Avevo un grande desiderio di scrivere della cultura degli stazzi. Il contenuto del libro non ha velleità di tipo storico o letterario, però, da attento cultore della storia e delle tradizioni della mia terra, ho avvertito l'esigenza di far conoscere il mondo di Balaiana, sconosciuto ai più, dove la laboriosità, la solidarietà e il valore dell'amicizia rappresentavano uno stile di vita fatto proprio da un'intera comunità. Penso sia fondamentale che, in un mondo ormai globalizzato a ogni livello, chi possiede queste radici sia chiamato a prendere coscienza del proprio passato, affinché possa trasmetterlo e diffonderlo alle generazioni future. Questa è un'opera fortemente autobiografica: rievoco determinati momenti di vita quotidiana attraverso le esperienze da bambino, esperienze che ancora oggi sono profondamente radicate in me.

Qual è il primo ricordo che ha dello stazzo?

Il primo ricordo lontano che ho è rappresentato da mio padre che mi diceva di andare a cercare nello stazzo delle scarpe vecchie. Tornai a casa con papà, prendemmo un braciere e mettemmo la scarpa vecchia all'interno del braciere e poi all'interno dell'ovile. Facevamo questa operazione perché la gomma della scarpa vecchia, quando bruciava, emanava un odore acre che serviva a tenere lontane le volpi, che avrebbero potuto divorare i nostri agnellini e i capretti. Questo era uno dei primi compiti che mio padre mi ha affidato da bambino.

Qual era la vostra principale fonte di sostentamento?

Una delle principali fonti di sostentamento era rappresentata dal bestiame, la cui presenza nelle campagne simboleggiava l'economia pastorale. Il bestiame si divideva in grosso e in minuto e a questi si aggiungevano gli animali da cortile. Fra i primi si annoveravano le mucche, a cui si aggiungevano i buoi, che fino alla metà del secolo scorso rappresentavano la sola forza trainante per i vari lavori che si effettuavano nelle campagne; fra i secondi troviamo le capre, pecore, maiali, mentre nel cortile si tenevano galline, tacchini e altro. Negli stazzi più estesi talvolta erano

presenti per la circolazione interna gli asini oppure i muli, mentre come mezzo di locomozione per raggiungere il paese veniva utilizzato il cavallo. L'importanza fondamentale nella gastronomia di allora era rappresentata dalla produzione di latte che alcuni animali assicuravano, a cui si aggiungevano i prodotti legati all'allevamento dei maiali.

Che ruolo ricoprivano le donne nella cultura dello stazzo? Sua madre di cosa si occupava? Nel libro ricorda con dovizia di particolari il rituale della preparazione del pane...

La donna aveva un ruolo di rilievo, era la conduttrice della casa. Papà arrivava la mattina con 50-60 litri di latte, mamma preparava il fuoco per fare il formaggio e toglieva il latte per la colazione di noi figli. Del formaggio che veniva prodotto, una parte era per noi, l'altra metà andava ai proprietari dello stazzo. Mamma solitamente ogni venerdì preparava il pane. Si preparava il forno portandolo alla giusta temperatura mediante la legna ricavata nei terreni destinati all'aratura e si predisponavano gli attrezzi idonei alla panificazione: la *fulchidda*, utilizzata per spingere la legna all'interno del forno, *lu furriconi*, un palo di olivastro che serviva a spostare la brace, *lu scupili*, prevalentemente di cisto, che puliva la base del forno, la *zidda*, e infine la pala per infornare e sfornare il pane appena cotto. A casa, intanto, sul tavolo si era già mescolata la farina con la pagnotta fermentata, la *matrica*, conservata dalla panificazione precedente come lievito, segnata sopra da una croce che simboleggiava la sacralità del pane. Il pane prodotto derivava da diversi tipi di farina. A Balaiana veniva consumata prevalentemente varietà di grano duro *tricu saldu* o *tricu ruiu*, ma non mancava la panificazione di grano tenero *tricu cossu* e *tricu biancu*. In occasioni speciali, come festività e sacramenti, non mancava *lu pani budditu*, che veniva preparato attraverso ornamenti particolari e decorazioni varie. Preparare il pane il venerdì consentiva di mangiare pane fresco il sabato e la domenica. Negli angoli c'era una suppellettile in cui si mettevano i piatti. Il camino era molto grande e consentiva di fare grandi fuochi. Quando tieni il forno acceso tutta la notte, la casa diventa calda.

Qual era la giornata tipo di suo padre?

Il contadino si svegliava la mattina e andava subito a mungere il bestiame, capre, pecore, mucche, poi, a seconda del mese e della stagione, si preparava il campo per il raccolto e si seminava il campo per arare. Si iniziava con il preparare i campi, togliendo le frasche, per la semina a settembre, poi si arava, si seminava e si passava l'erpice. Poi, quando nasceva il grano, arrivava il periodo di mietere, prima l'orzo, poi l'avena e infine il grano. Si iniziava a mietere da maggio e la trebbiatura avveniva a luglio. Papà faceva anche da manovale a mio zio per fare la casa a Bassacutena. Dopo aver lavorato una giornata, tornava la sera per mungere.

Quanti eravate in casa? Cosa facevate per raggiungere la scuola? Avevate l'acqua potabile?

In famiglia eravamo in sette: mamma, papà, le mie tre sorelle, mio fratello ed io. Mio fratello, classe 1952, da ragazzo faceva le stagioni e nel 1970 si era arruolato nell'Arma dei Carabinieri, quindi a casa lo ricordo pochissimo. Quanto alla scuola, invece, ricordo che ogni mattina viaggiamo a piedi insieme a mia sorella; a noi si univano sempre altri scolari. Ogni mattina percorrevamo 3-4 km per andare a scuola.

Quando ero piccolo, c'era una retina alimentata a gas; la sera aprivi il gas e si accendeva la retina, che diventava fosforescente e illuminava tutto. C'erano due tipi di acqua: *l'ea di bi*, l'acqua potabile, che si prendeva dalle fontane situate nelle campagne vicino casa, e *l'ea di frazzu*, acqua non potabile, che veniva raccolta dalle grondaie o dal fiume, dove si faceva anche il bucato. Era un regime di autoproduzione. L'economia dello stazzo era a circuito chiuso.

Cosa le manca di quel mondo?

Mi manca la solidarietà della gente e degli amici. C'era tanta solidarietà fra vicini. Sono cresciuto nella convivialità. Ora si vive in modo egoistico; prima, invece, chi aveva meno, tendeva a dare di più agli altri. Sarebbe auspicabile che si tornasse a quella vita. Abbiamo abbandonato gli stazzi quando c'erano i mezzi meccanici per lavorarci, proprio quando stava per arrivare l'energia elettrica.

Quale messaggio si augura possa arrivare ai lettori di *Balaiana vissuta nello stazzo*?

Spero che arrivi il mio grande senso di soddisfazione per avere potuto raccontare a tanti sconosciuti uno spaccato di vita di Balaiana. Ho fatto conoscere ai non balaianesi la società agropastorale dove la mia comunità ha vissuto.

Ho venduto moltissimi libri, sicuramente più di quanti potessi immaginare. Devo ringraziare tanti parenti che, con la loro preziosa testimonianza, hanno consentito la ricostruzione di storie ed eventi altrimenti caduti nell'oblio. Tanti amici balaianesi mi hanno incoraggiato in questo lavoro. Spero davvero che il libro possa stimolare la curiosità verso l'antica civiltà degli stazzi galluresi.

