

## A Buddusò (SS) torna Artes in Carrera

domenica, 30 settembre 2018



Creazione di Olimpia Orrù

di *Francesca Bianchi*

Sabato 6 e domenica 7 ottobre Buddusò ospiterà la terza edizione di **Artes in Carrera**, la manifestazione ideata e proposta dal Comune in collaborazione con la Pro Loco, le associazioni, i produttori locali e i tanti privati che offrono la loro disponibilità per un evento che si propone di far conoscere la storia, la cultura, le tradizioni e gli antichi mestieri di questo "borgo di granito". Si tratta, infatti, di una due giorni ideata per dare visibilità alle produzioni locali, enogastronomiche ed artigianali, senza dimenticare il patrimonio archeologico e naturalistico del territorio del Monte Acuto, a pochi passi da Gallura e Barbagia.

Sabato 7 ottobre, alle ore 09,30, presso la Sala Conferenze del Centro Culturale, si terrà una tavola rotonda sul tema **Dal Campo alla Tavola. Grano e Pani di Sardegna: I Pani di Buddusò**. Il convegno, organizzato dal Comune di Buddusò, da Regione Sardegna Assessorato Turismo Sardegna e dall'associazione culturale "La cucina delle Matriarche", sarà coordinato dalla prof.ssa **Lucia Giovanelli** dell'Università di Sassari. Dopo i saluti del Sindaco **Giovanni Antonio Satta** e dell'Assessore alla Cultura e al Turismo **Tomaso Tuccone**, interverranno: **Maria Antonietta Mazzone**, Presidente de "La cucina delle Matriarche" e grande appassionata di cucina, che parlerà dei Pani di Buddusò; **Giovanna Fundoni**, archeologa dell'Università di Sassari, che relazionerà sulle

testimonianze e sui dati relativi al pane in età nuragica; **Giovanni Fancello**, giornalista gastronomico e storico del cibo, che parlerà di storie di pani; **Efisio Rosso**, Direttore filiera etico sociale Sardo Sole, che discuterà di consumo consapevole, filiere e patrimonio identitario; **Marco Dettori**, Agris, che si soffermerà sulla qualità del grano duro e sui pani tradizionali; **Pietrina Senes**, imprenditrice agricola, che terrà una relazione sulla produzione del grano in montagna; **Alessandra Guigoni**, antropologa e food blogger, che si soffermerà sul pane inteso come manufatto d'arte, attrattore turistico, prodotto identitario. Concluderà i lavori **Pierluigi Caria**, Assessore all'Agricoltura.

Alle 10 verranno aperte *sas buttegas* e il Centro di Accoglienza Turistica presso Piazza Femu. Inizieranno, così, le visite guidate con il trenino nei siti di: La Carbonaia, Necropoli di Ludurru e Domus de Janas di San Sebastiano, Nuraghe Loelle, chiesa di San Quirico con affreschi e altare ligneo risalenti al XVII secolo, Museo d'Arte Contemporanea con mostra fotografica dell'artista Maria Lai, Auditorium comunale con mostra "Il popolo di bronzo". Si terranno, poi, le esposizioni, i laboratori, e le rappresentazioni. *Sas bonas massaia*s prepareranno la pasta e i dolci: *su faelardu*, *sas seadas*, *sa petta cun fumuderra* e *sa salzita arrustu cun fumuderra frissu*. Gli artigiani lavoreranno il sughero, la pelle, il legno, l'argilla, la lana. Dimostrazione delle tecniche preistoriche di lavorazione dell'argilla. Le sarte ricreeranno l'antico costume tradizionale, lo scialle, il fazzoletto.

Alle ore 17 l'archeologo Antonio Sanciu presenterà la mostra *Il popolo di bronzo*. Alle 18, presso il Museo d'Arte Contemporanea, Luca Rossi presenterà la mostra fotografica dell'artista Maria Lai. Alle 18 si esibiranno i gruppi folk locali, nei loro costumi tradizionali, per le vie del centro storico. Seguiranno concerti corali dei Tenores e dei Cori polifonici. Alle 18.30 l'esibizione della maschera tipica del carnevale sardo *Urthos e Buttudos* di Fonni e del gruppo folk *Sos Cambales* di Irgoli.

Domenica 7 ottobre, a partire dalle ore 10, verranno riaperte le botteghe e riproposte mostre, esposizioni e visite guidate. Alle ore 17 la Funky Jazz Orchestra, diretta dal maestro di Berchidda, si esibirà per le vie del centro storico. Alle 18 seguiranno concerti corali dei Tenores e dei Cori Polifonici. Alle 19 si concluderà la due giorni con l'esibizione dei gruppi di maschere tipiche del Carnevale Sardo, *S'Urtzu* e *Sos Corrajos* di Paulilatino e *Cambas de Linna* di Guspini.

Nei locali del centro culturale sarà allestita una mostra, curata da Maria Antonietta Mazzone e da Simonetta Bazzu dell'associazione culturale La cucina delle Matriarche, con pani votivi, pani rituali e pani quotidiani, tutti decorati finemente, un immenso e prezioso patrimonio della Sardegna. All'interno di questa mostra Olimpia Orrù, Antonietta Spano e Lucia Demurtas terranno laboratori rispettivamente sul pane del matrimonio selargino, sul pane degli sposi, sul Cogone di San Marco.

Una menzione particolare merita il progetto-laboratorio sul pane nuragico, curato dalle archeologhe Giovanna Fundoni e Valeria Congiatu del Laboratorio RIPAM dell'Università di Sassari, che ha lo scopo di spiegare, con i metodi dell'archeologia divulgativo-sperimentale, alcune tecniche di preparazione del pane in epoca nuragica. Grazie alla documentazione materiale, costituita da resti di pane carbonizzato rinvenuti in alcuni siti e da vasi adatti per la preparazione di focacce, e alla documentazione iconografica basata sui bronzetti che portano focacce e pani di vario tipo, sono sempre più approfondite le conoscenze sulla panificazione e sulla preparazione di alimenti in età nuragica. Dallo studio del vasellame rinvenuto durante gli scavi archeologici in diversi siti si è risaliti alla funzione di alcune forme aperte, soprattutto teglie e tegami, che sarebbero state utilizzate per la preparazione e per la cottura di focacce. Ed è proprio dalla sperimentazione sui tegami ricostruiti con le tecniche dell'epoca che è stato possibile riprodurre alcune attività di panificazione in uso presso le popolazioni nuragiche. In questo laboratorio si potrà assistere e partecipare attivamente a queste pratiche e, volendo, anche alla degustazione finale.

Giovanna Bacciu sforna il pane in pannos

**FtNews** ha intervistato per l'occasione Maria Antonietta Mazzone, Presidente dell'associazione culturale *La cucina delle Matriarche*, un'associazione nata per promuovere e tramandare la cultura enogastronomica della Sardegna. La Mazzone, che per 15 anni è stata anche Presidente della Comunità Montana del Monte Acuto, ha raccontato come è nata la manifestazione *Artes in Carrera* e ha svelato qualche curiosità delle passate edizioni, augurandosi che l'appuntamento della prossima settimana possa contribuire a far conoscere e a valorizzare il prezioso, sterminato patrimonio di tradizioni che la Sardegna custodisce generosamente nel suo vasto, incantevole territorio.



Creazione di Antonietta Spano

Queste le parole della Mazzone: *Buddusò è sempre stata famosa in tutto il mondo per il granito e per il sughero. Negli anni Ottanta il Comune ha organizzato simposi annuali con le nostre eccellenze: un anno si teneva il simposio in onore del legno, l'anno successivo toccava al granito. C'era molto fermento culturale, con dimostrazioni e laboratori artigianali in strada e una proficua commistione fra gli artisti e i residenti. Ad un certo punto non si fece più niente. L'attuale amministrazione, per valorizzare e far conoscere le nostre tradizioni, ha ideato Artes in carrera, letteralmente "arti in strada", una manifestazione all'interno della quale il cibo riveste particolare importanza. Due anni fa, in occasione della prima edizione, ho ricostruito un forno degli anni Quaranta-Cinquanta. Insieme ad altre donne del posto abbiamo panificato in quel forno vecchissimo nelle condizioni in cui si panificava a quei tempi: senza energia*

*elettrica, senza acqua, senza l'ausilio dei macchinari per la lavorazione. Siamo riuscite a ricostruire la giornata di sa coghidora, l'addetta alla cottura del pane, cucinando anche i cibi che si consumavano a quell'epoca. Le donne, allora come oggi, pur lavorando, sono state sempre preposte alla cura della famiglia, per cui coloro che preparavano il pane e che avevano il forno caldo sempre a disposizione, preparavano per la famiglia cibi che richiedevano e sfruttavano la presenza del forno. Quell'anno la manifestazione ebbe migliaia di visitatori, fu un successo straordinario, ben oltre le aspettative.*

*Quest'anno, come da tradizione, saranno aperte tutte le vecchie case del centro storico, perché ogni buddusoino preparerà qualcosa. Ci saranno, inoltre, sessanta punti dove sarà possibile acquistare prodotti di artigianato locale e assaggiare i cibi tipici di Buddusò.*

*Quando mi capitò di riflettere sulla preparazione del pane d'orzo, uno degli alimenti fondamentali nella dieta dei centenari sardi, che purtroppo a Buddusò non si produce più, mi sono resa conto che solo il mio paese ha una quindicina di pani che nascono tutti dallo stesso impasto. Non avevo mai riflettuto su questa circostanza con la giusta considerazione. Vorrei che tutti ci rendessimo conto del patrimonio che abbiamo, un patrimonio con cui potremmo costruire il futuro: forse non torneremo più ad essere il granaio d'Italia, ma si potrebbe almeno creare la giusta filiera che ci consenta di coltivare il nostro grano e venderlo come prodotto finito. In questa maniera la Sardegna potrebbe consentire a tanti giovani di rimanere nella loro terra.*

**FtNews**, congratulandosi con gli organizzatori di questa meravigliosa iniziativa, invita tutti a Buddusò sabato 6 e domenica 7 ottobre 2018. Due giornate ricche di appuntamenti, come abbiamo visto, dove protagoniste assolute saranno le tradizioni di Sardegna, testimoni di un passato che non dobbiamo permettere che scompaia, travolto dalla frenesia e dal menefreghismo che impera nell'epoca che stiamo vivendo.

*La tradizione non consiste nel conservare le ceneri, ma nel mantenere viva una fiamma (Jean Jaurès): quella*

*fiamma, fulcro e orgoglio della nostra memoria e della nostra identità, possa illuminare sempre le nostre vite e i tempi incerti che stiamo vivendo!*