2002l

BREVE MEMORIA DI CIBI TRA ABRUZZO, MOLISE E SARDEGNA*

Menu

Testo

Immagini

* In: *Cibo*. XI rassegna internazionale di film etnografici. Nuoro, 2-7 dicembre 2002. Catalogo a cura di P. Piquereddu. Nuoro, Regione Autonoma della Sardegna / Istituto Superiore Regionale Etnografico, 2002 : 11-12 [alle p. 13-14 la traduzione in inglese col tit. ***Brief memories of food between Molise and Sardinia***]

BREVE MEMORIA DI CIBI TRA ABRUZZO, MOLISE E SARDEGNA

Ricordo – cos'altro mai si fa, cogli anni, se non questo? – ricordo che il mio primo incontro col cibo come tema fu in Molise, metà Anni cinquanta, quando mi dedicai a scrivere una parte della storia di quella terra. La memoria in verità andrebbe assai più indietro se si volgesse al cibo come cibo, mangiato, cioè, e non solo parlato o pensato: le grandi fette di pane della mia Marsica nativa, di acqua e di farina e di patate, e quelle gialle di uova a Pasqua, e dolci, sulle pendici del Monte Salviano, verso la Madonna di Pietraquaria; o anche, negli stessi anni d'infanzia, le grandi tazze estive di latte di capra; in Molise, e la *pizza de rantìnie*, la focaccia di farina di granturco cotta sotto la cenere nel camino di nonna Rosina a Castropignano. Sotto la cenere, proprio come la focaccia detta appunto *cinerìcia* di cui più tardi lessi nelle pagine del grande illuminista settecentesco molisano Giuseppe Maria Galanti: vi si diceva che quel cibo che mi era familiare dall'infanzia era dei poveri ed era nato per sfuggire alle tasse feudali sui forni. Vidi pure che quella pizza, con quel suo modo di cottura, torna altre volte negli scritti quasi a emblema della miserrima vita del mondo popolare molisano, assieme però alla menzione delle grandi mangiate in talune feste o in tempo di mietitura; onde nella sua bella inchiesta sulle condizioni economiche del Basso Molise, pubblicata nel 1907, Errico Presutti acutamente assunse come "terribile indice di miseria" "la grande elasticità" dello stomaco dei molisani che, "come quello di tutti i miseri", era capace di resistere così "al digiuno invernale", come "agli abbondanti pasti dell'estate".

Questo accostamento iniziale al tema del cibo, in chiave "sociale", non ebbe seguito, anche se mi è accaduto di rammentarlo (con qualche commozione) quasi

ogni volta che sono tornato ad occuparmi di cose molisane. Ma debbo alla Sardegna, un più durevole incontro con altri pani. Cominciò nel 1965 con un questionario sui tipi e le denominazioni del pane che con Enrica Delitala distribuimmo agli studenti del corso di Storia delle tradizioni popolari della Facoltà di Lettere di Cagliari. Le domande riguardavano soprattutto il pane in quanto cibo: tipi di farina e di lievito, modi di preparazione e di cottura e simili; ma ce ne erano anche relative alle forme per le quali si chiedevano, se possibile, disegni o fotografie. E furono appunto le fotografie (primissime quelle dei pani di San Sperate procurate da Assunta Schirru) a dare tutt'altro indirizzo alla ricerca: scoprii la bellezza incredibile dei pani modellati di Sardegna. Ne nacque un fecondo lavoro collegiale – decine di donne nelle loro case, e di studenti e studentesse in esercitazioni e tesi – che produsse una splendida raccolta e nel 1973 il volume che Enrica Delitala, Chiarella Rapallo, Giulio Angioni ed io pubblicammo nel 1973. Curata ed accresciuta per molti anni da Enrica Delitala, quella raccolta di pani ora è qui, a Nuoro, nel Museo dell'Isre cui Enrica ha voluto che fosse donata. Io ne ho portato con me il molto che da quei pani ho imparato: la loro "bivalenza o bifunzionalità o biplanarità", ossia il loro "essere per un verso *alimento o sussistenza* e per l'altro *forma e segno*". Di qui mi venne in gran parte l'associare "oggetti" e "segni", discorrendo di musei; di qui l'idea della "segnicità" che, distinta ma indivisibile, si associa alla "fabrilità"; di qui il tentativo di cogliere il nesso tra "il dire e il fare" nelle opere dell'uomo. Può benissimo darsi che il valore effettivo di questi concetti sia scarso, o addirittura nullo; resta che ove avessero una qualche validità il merito ne andrebbe alle abili mani delle artiste che hanno modellato quei mirabili oggetti che inducono a riflettere su "il pane come cibo e il pane come segno".

Ripeto, lo so, cose già dette: colpa, chissà, degli anni che perciò dovrebbero saggiamente indurre, se non proprio a tacere, almeno a parlar poco, lasciando spazio agli altri. Ed è ciò che ora faccio, cedendo il passo ad un breve stralcio da due

splendide pagine su grano, olio e vino, cuore della storia dei nostri cibi mediterranei:

> “ Il vino non è come il grano, che quando è ammassato nel suo magazzino è una duna d’oro, e ha solo bisogno di essere difeso dai diabolici punteruoli; e neppure è come l'olio, che quando è uscito dalla notturna mola e poi dai fiscoli pressati, dorme quietamente negli orci antichi quanto il mondo. Il grappolo straziato dai rulli si accumula, col suo succo innocente e col suo graspo in fondo al tino, sale lentamente verso il bordo, e là se ne sta spargendo il suo profumo, che è ancora il profumo di un fiore o di un frutto. Ma c'è, in quella massa iridata, un Dio nascosto, perché non passeranno molte ore, ed ecco un'orlatura violacea apparirà tutto lungo il bordo: allora la massa si solleverà come in un respiro, perderà la sua innocenza, e rivelerà in un sordo gorgoglio il fuoco che la divora”.

È l’omaggio che da *Il giorno del giudizio* di Salvatore Satta, nuorese, mi permetto di rendere alle giornate nuoresi sul cibo; e spero non spiacerà se vi aggiungo due immagini sarde: la riproduzione di un pane di San Sperate che gelosamente conservo da quando mi fu generosamente regalato trent’anni fa, e un fotomontaggio di pani, croci e architettura in Sardegna

Alberto Mario Cirese

1972 Istituto Superiore Regionale Etnografico 2002 30 anni

CIBO
[FOOD]

XI INTERNATIONAL FESTIVAL OF ETHNOGRAPHIC FILMS

Regione Autonoma della Sardegna
Istituto Superiore Regionale Etnografico

XI Rassegna Internazionale di Documentari Etnografici

NUORO 2·7 dicembre 2002

AUDITORIUM DELL'ISRE • Via Antonio Mereu, 56

Regione Autonoma della Sardegna

Istituto Superiore Regionale Etnografico

XI Rassegna Internazionale di Film Etnografici

XI International Festival of Ethnographic Films

CIBO
Food

PROGRAMMA / PROGRAMME

NUORO
dal 2 al 7 Dicembre 2002

AUDITORIUM DELL'ISRE
via Antonio Mereu 56

* * *

Lunedì 2 Dicembre

Prolusione

Inaugural Lecture by

Alberto Mario Cirese Professore emerito dell'Università degli studi di Roma "La Sapienza"

1972 Istituto Superiore Regionale Etnografico 2002

30 ANNI

CIBO

[FOOD]

XI INTERNATIONAL FESTIVAL OF ETHNOGRAPHIC FILMS

Regione Autonoma della Sardegna

Istituto Superiore Regionale Etnografico

XI Rassegna Internazionale di Documentari Etnografici

NUORO 2·7 dicembre 2002

AUDITORIUM DELL'ISRE • Via Antonio Mereu, 56

Regione Autonoma della Sardegna

ISTITUTO SUPERIORE
REGIONALE ETNOGRAFICO

XI RASSEGNA INTERNAZIONALE
DI FILM ETNOGRAFICI

XI INTERNATIONAL FESTIVAL
OF ETHNOGRAPHIC FILMS

CIBO
FOOD

PROGRAMMA / PROGRAMME

NUORO
dal 2 al 7 Dicembre 2002

AUDITORIUM DELL'ISRE
via Antonio Mereu 56

LUNEDÌ 2 DICEMBRE

ore 10-11 **Arrivo e accoglienza dei partecipanti**

Arrival and welcoming of the participants

ore 11 **Apertura dei lavori**

Festival Opening

Saluti

Greetings

Giuseppe Chines Presidente dell'ISRE
Mario Demuru Zidda Sindaco di Nuoro
Mauro Pili Presidente della Regione Autonoma della Sardegna
Beniamino Scarpa Assessore Regionale della Pubblica Istruzione e Beni Culturali

Prolusione

Inaugural Lecture by

Alberto Mario Cirese Professore emerito dell'Università degli studi di Roma "La Sapienza"

ore 16 **Presentazione del programma**

Programme Presentation

Paolo Piquereddu Direttore Generale dell'ISRE

Proiezioni

PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE I
PRODUCTION AND PROCESSING I

Cina

Trois ou quatre grains de mais
Marie Claire Quiquemelle, 2002, Francia, 39 min

Coltivazione e consumo del mais tra i Miao, una minoranza di circa 5000 persone insediata sui monti a Ovest della provincia del Guizhou (Cina)

Maize cultivation and consumption among the Miao, an ethnic minority of around 5000 people living in the mountains west of Guizhou Province in China

Italia Sardegna

Voci della montagna
Antonello Carboni, 1998, Italia, 18 min

La produzione tradizionale del formaggio da parte di due pastori dell'entroterra sardo

Traditional cheese production by two shepherds in the hinterland of Sardinia

Italia

Santomartino!
Francesco Marano, 2001, Italia, 38 min

La lavorazione del maiale presso una famiglia contadina della Basilicata

The preparation of pork meat carried out by a peasant family in Basilicata

LUNEDÌ 2 DICEMBRE

Prolusione

Inaugural Lecture by

Alberto Mario Cirese Professore emerito
dell'Università degli studi di Roma "La Sapienza"