A. M. Cirese
Prefazione a
La civiltà del grano
di Amelia ed Elsa Di Meo
Moderata Durant, Roma, 2009

Menù

Testo riconoscibile

Copia anastatica

Gentile amica,
il libro di sua sorella Amelia e suo sui pani dell'area mediterranea, bellissimo, mi colpisce e commuove.
Non solo in età ormai tanto avanzata,mi riporta alla mente le vicende del mio lungo e appassionato rapporto con i pani di Sardegna, ma anche e soprattutto realizza splendidamente un auspicio che allora mi accadde di formulare: che a quei pani prestassero attenzione anche gli storici dell'arte.
Ed è quanto suo sorella aveva silenziosamente già fatto.
Felice momento fu - come altra volta scrissi - quello in cui, quasi mezzo secolo fa, scoprii che i pani isolani potevano essere bellezza ancor prima che cibo.
Fu davvero una scoperta, né solo per me non-sardo: non ve ne era

infatti menzione alcuna negli studi sulle tradizioni isolane sino ad allora condotti.
Per giunta la scoperta fu quasi accidentale. Nel quadro della rilevazione sistematica degli usi isolani, che progettai per il mio insegnamento di Storia delle Tradizioni Popolari all'Università di Cagliari, ci fu anche un questionario sui pani in quanto cibo: tipi di farina e di lievito, modi di preparazione e di cottura e simili. Ma per buona sorte chiedemmo anche notizie sulle forme e così nella tesi di Assunta Schirru sulla località di San Sperate, nel cagliaritano, fecero la loro comparsa le prime fotografie dei pani figurati.
Ci si impose allora quella che poi ebbi a chiamare la 'biplanarità' dei pani sardi, e cioè il loro valere ed agire come *segno* oltre che come *alimento*.

Come già altra volta ho detto, fu una svolta decisiva: 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.

Ricorderò anche qui che dal fervore della scoperta nacque un libro, *Plastica effimera in*

Sardegna: i pani, che Enrica Delitala, Chiarella Addari 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 la fine dei miei quindici anni di pendolarità sarda. Mi è caro ricordare che, 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*: uno degli scritti è dedicato a *Il pane come cibo e il pane come segno*.

E lungo questo cammino di pensieri ed immagini irruppe un giorno una foto che nulla aveva a che fare con i pani e che

tuttavia ai pani sardi riportò, stupefatto, il pensiero. Fu una splendida foto di Pino Abbrescia che mi rivelò la croce di luce disegnata dall'oculo del transetto destro della chiesa sassarese di Santa Maria di Corte. Quella croce mi parve che fosse il modello di tanti pani cruciformi di Sardegna. Ne scelsi due: l'uno di Mures e l'altro di Siurgus e li affiancai alla croce di luce della foto. Ne feci un cartoncino natalizio nel 2001 (ripresi allora un'usanza da tempo dismessa , colpito e ferito dalle insorgenti aggressioni altrui e nostrane al Natale cristiano) e lo intitolai: *SARDEGNA:PANI ARCHITETTURA CROCI.*

E scrissi: "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?”.E aggiunsi:“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”.

Ignoravo allora che nel suo silenzioso lavoro sua sorella avesse, da un lato realizzato sistematicamente per tutta l’area mediterranea quell’assemblaggio di forme artistiche, architettura pittura disegno, in cui io mi ero solo accidentalmente imbattuto, e che dall’altro avesse già studiato i pani figurati con attento occhio di storico dell’arte.

E dal vedere nei mirabili suoi disegni il tanto vasto coincidere di forme al di là degli spazi e dei tempi, mi viene il conforto di

vedere confermata la identità dello spirito umano in tutti i luoghi della terra e dagli artisti sommi alle mirabili mani laboriose delle donne di Sardegna.
E così come tanti anni fa ebbi in dono un pane di Simaxis, opera di Peppina Solinas di cui altrove poi racconto le vicende, anche ora dalle mani di Maria Vittoria Viale ne ricevo uno di quei tanti che viene riproducendo dai paesi di tutta la Sardegna.
Di nuovo mi auguro che tanta bellezza trovi occhi e cuore, ancora, in chi viene appresso.
Grazie del grande regalo.

Alberto Mario Cirese

SARDEGNA: PANI ARCHITETTURA CROCI

SU CABUDE
PANE PER CAPODANNO
MORES (SS)

OCULO DEL TRANSETTO DESTRO
SANTA MARIA DI CORTE - SASSARI
(FOTO ABBRESCIA, ROMA)

ARREGULA
PANE PER LA FESTA DE IS BAGADIUS
SIURGUS (CA)

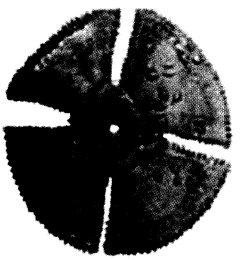
Gentile amica,
il libro di sua sorella Amelia e suo sui pani dell'area mediterranea, bellissimo, mi colpisce e commuove.
Non solo, in età ormai tanto avanzata, mi riporta alla mente le vicende del mio lungo e appassionato rapporto con i pani di Sardegna, ma anche e soprattutto realizza splendidamente un auspicio che allora mi accadde di formulare: che a quei pani prestassero attenzione anche gli storici dell'arte.
Ed è quanto sua sorella aveva silenziosamente già fatto.
Felice momento fu - come altra volta scrissi - quello in cui, quasi mezzo secolo fa, scoprii che i pani isolani potevano essere bellezza ancor prima che cibo.
Fu davvero una scoperta, né solo per me non-sardo: non ve ne era infatti menzione alcuna negli studi sulle tradizioni isolane sino ad allora condotti.
Per giunta la scoperta fu quasi accidentale. Nel quadro della rilevazione sistematica degli usi isolani, che progettai per il mio insegnamento di Storia delle Tradizioni Popolari all'Università di Cagliari, ci fu anche un questionario sui pani in quanto cibo: tipi di farina e di lievito, modi di preparazione e di cottura e simili. Ma per buona sorte chiedemmo anche notizie sulle forme e così nella tesi di Assunta Schirru sulla località di San Sperate, nel cagliaritano, fecero la loro comparsa le prime fotografie dei pani figurati.
Ci si impose allora quella che poi ebbi a chiamare la 'biplanarità' dei pani sardi, e cioè il loro valere ed agire come *segno* oltre che come *alimento*.
Come già altra volta ho detto, fu una svolta decisiva: 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.

Ricorderò anche qui che dal fervore della scoperta nacque un libro, *Plastica effimera in Sardegna: i pani*, che Enrica Delitala, Chiarella Addari 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 la fine dei miei quindici anni di pendolarità sarda. Mi è caro ricordare che, 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*. E 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*: uno degli scritti è dedicato a *Il pane come cibo e il pane come segno*.

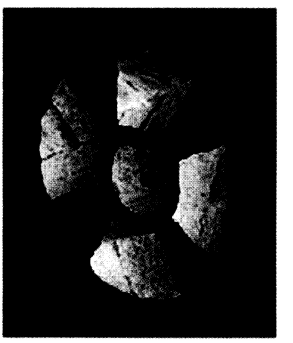
E lungo questo cammino di pensieri ed immagini irruppe un giorno una foto che nulla aveva a che fare con i pani e che tuttavia ai pani sardi riportò, stupefatto, il pensiero. Fu una splendida foto di Pino Abbrescia che mi rivelò la croce di luce disegnata dall'oculo del transetto destro della chiesa sassarese di Santa Maria di Corte. Quella croce mi parve che fosse il modello di tanti pani cruciformi di Sardegna. Ne scelsi due: l'uno di Mures e l'altro di Siurgus e li affiancai alla croce di luce della foto. Ne feci un cartoncino natalizio nel 2001 (ripresi allora un'usanza da tempo dismessa, colpito e ferito dalle insorgenti aggressioni altrui e nostrane al Natale cristiano) e lo intitolai: *SARDEGNA: PANI ARCHITETTURA CROCI.*

E scrissi: "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?". E aggiunsi: "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".

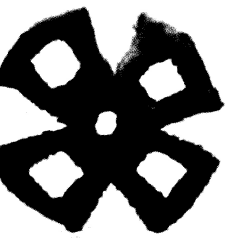
SARDEGNA: PANI ARCHITETTURA CROCI



SU CABUDE
PANE PER CAPODANNO
MORES (SS)



OCULO DEL TRANSETTO DESTRO
SANTA MARIA DI CORTE - SASSARI
(FOTO ABBRESCIA, ROMA)



ARREGULA
PANE PER LA FESTA DE IS BAGADIUS
SIURGUS (CA)

Ignoravo allora che nel suo silenzioso lavoro sua sorella avesse, da un lato realizzato sistematicamente per tutta l'area mediterranea quell'assemblaggio di forme artistiche, architettura pittura disegno, in cui io mi ero solo accidentalmente imbattuto, e che dall'altro avesse già studiato i pani figurati con attento occhio di storico dell'arte.
E dal vedere nei mirabili suoi disegni il tanto vasto coincidere di forme al di là degli spazi e dei tempi, mi viene il conforto di vedere confermata la identità dello spirito umano in tutti i luoghi della terra e dagli artisti sommi alle mirabili mani laboriose delle donne di Sardegna.
E così come tanti anni fa ebbi in dono un pane di Simaxis, opera di Peppina Solinas di cui altrove poi racconto le vicende, anche ora dalle mani di Maria Vittoria Viale ne ricevo uno di quei tanti che viene riproducendo dai paesi di tutta la Sardegna.
Di nuovo mi auguro che tanta bellezza trovi occhi e cuore, ancora, in chi viene appresso.
Grazie del grande regalo.

Alberto Mario Cirese