



PRESENTA

CICLO TEMATICO DI CONFERENZE

Cibi e Rituali di Nuova Luna

*Gastronomia e antropologia per la comunione tra
Sardegna, Giappone, Nuova Zelanda e Australia*

RELATORI

Vari

ORGANIZZAZIONE

Marc Orro - Mariella Chessa

SUPPORTO

Associazione Culturale e Sociale Sarda di Sydney
Associazione Culturale e Sociale Sarda di Melbourne
Associazione Culturale e Sociale Sarda di Brisbane
Associazione Culturale e Sociale Sarda di Auckland
Associazione Culturale e Sociale Sarda di Tokio

PATROCINIO

Istituto di Cultura Italiano di Sydney (IICS)
Camera di Commercio Italiana di Sydney (ICCIAUS)
Comunità Aborigena di Leichhardt (LATSICC)
Regione Autonoma della Sardegna
Città di Sydney
Città di Melbourne
Città di Brisbane
Città di Auckland
Città di Tokio

SPONSORS

-

Contatti e informazioni

Marc Orro
+61 (0) 426 266 776
Marc@SardiSydney.co

Descrizione

Per la prima volta, l'*Associazione Culturale e Sociale Sarda di Sydney* con il patrocinio di vari enti pubblici e privati, organizza nelle mattine di domenica 7, 14, 21, 28 Agosto 2016, rispettivamente nelle città di Sydney, Melbourne e Brisbane, Auckland e Tokio un ciclo di conferenze sulla gastronomia e antropologia di continenti-isole/isole-continenti: Sardegna, Giappone e Oceania.

Lo scopo di questa iniziativa culturale è quello di affrontare con serietà, rigore scientifico e senza pregiudizi i temi più attuali della ricerca di frontiera in campo antropologico e gastronomico delle suddette zone geografiche.

Gli argomenti affrontati sono molteplici e di grande interesse: dagli antichi rituali legati ai Pani Sacri della Sardegna al calendario Lunare e [alla] sua influenza sulla civiltà umana, dai fenomeni di sacrificio animale e umano presenti nella cultura aborigena australiana nei [ai] più importanti carnevali sardi come *Sa Sartiglia* di Oristano, i *Mamuthones* di Mamoiada, *Sos Samutzones* di Samugheo, *s'Urtzu* di Fonni, *s'Urtzu* e *Sos Bardianos* di Ula Tirso, *Su Carrasecare Bosincu* e altri ancora.

Nel corso delle tre giornate il Relatore coordinerà importanti giornalisti, illustri docenti universitari, antropologi e scrittori del settore di livello internazionale come:

- **Battista Pinna Saiu** (PRIMO RELATORE)
- **Bachisio Bandinu** (DA INVITARE)

L'idea di questo ciclo di conferenze è quindi quello di unire, dal punto di vista gastronomico ed antropologico culture che, pur essendo geograficamente separate condividono soluzioni come il calendario lunare e universali culturali come la metaforizzazione[†] della vita/morte e piaceri culinari .

[†] parallelismo tra la cultura animista degli aborigeni e la concezione nuragica dell'aldilà

Destinatari e iscrizioni

Le conferenze si terranno in diverse città, saranno gratuite e aperte a tutti. Le mostre rimarranno aperte al pubblico per un minimo di sette giorni a partire dal giorno dell'inaugurazione. L'iscrizione agli eventi sarà possibile solo online (tramite www.eventbrite.com e altri sistemi simili). Check-in all'ingresso obbligatorio con possibilità di incorporare nuovi membri nelle varie Associazioni e Comunità che aderiranno all'iniziativa.

Location	Date (previste)
Sydney	07/08/2016
Tokio	14/08/2016
Auckland	18/08/2016
Sydney	21/08/2016
Melbourne	24/08/2016
Brisbane	28/09/2016

Servizi esterni coinvolti

- Stampa del materiale fotografico
- Agenzia di viaggio per promuovere Tours con itinerario dei Carnevali in Sardegna per questo periodo (Offerte Viaggio e pacchetti turistici)
- Possibile necessità di un sistema di traduzione simultaneo
 - <http://www.interpreterservices.com.au/>
 - http://www.crc.nsw.gov.au/services/language_services

Eventi Modulabili

Ogni Associazione potrà scegliere quali moduli attivare a seconda dei temi d'interesse, disponibilità di spazi e tempistiche nelle rispettive città:

● Modulo 1 - Sardegna, Cuore di Pane

○ 1.1 Conferenza con diversi temi a scelta: *Sardegna, Cuore di Pane*

Requisiti: - sala conferenze per almeno 2:00h (1:30h conferenza | 0:30h Q&A)

- il redattore esporrà in italiano il tema, sarà necessario un sistema di traduzione simultanea
- invito ufficiale di giornalisti, docenti universitari, antropologi, scrittori e persone di rilevanza

○ 1.2 Dimostrazione produzione di Pani Sardi

Requisiti: - predisposizione spazio dimostrativo

- signore sarde disponibili per la preparazione del pane "in diretta"
- materiale per la produzione, farina, acqua, uova, e strumentazione necessaria

○ 1.3 Degustazione di Pani Sardi

Requisiti: - predisposizione spazio per la degustazione

- persone disponibili per il taglio e distribuzione del pane
- materiale per la degustazione, coltelli, piatti, tovaglioli, etc...

○ 1.4 Esposizione Pani Sardi

Requisiti: - predisposizione spazio espositivo

- i pani da esporre verranno spediti direttamente dalla Sardegna se non prodotti localmente

○ 1.5 Esposizione fotografica Pani Sardi

Requisiti: - predisposizione spazio espositivo per almeno 1 giorno

- stampa delle fotografie su formato a scelta
- persona incaricata per la vendita del materiale fotografico

○ 1.6 Proiezione fotografica Pani Sardi

Requisiti: - predisposizione spazio espositivo

- predisposizione proiettore digitale con cavo VGA o simili per PC

● Modulo 2 - Carnevali di Sardegna

○ 1.1 Conferenza con diversi temi a scelta: *Carnevali Sardi*

Requisiti: - sala conferenze per almeno 2 ore (1:30 conferenza | 0:30 Q&A)

- il redattore esporrà in italiano il tema, sarà necessario un sistema di traduzione simultanea
- invito ufficiale di giornalisti, docenti universitari, antropologi, scrittori e persone di rilevanza

○ 2.2 Esposizione fotografica dei *Carnevali Sardi*

Requisiti: - predisposizione spazio espositivo per almeno 1 giorno

- stampa su formato a scelta delle fotografie
- persona incaricata per la vendita del materiale fotografico

○ 2.3 Proiezione fotografica dei *Carnevali Sardi*

Requisiti: - predisposizione spazio espositivo

- predisposizione proiettore digitale con cavo VGA o simili per PC

● **Modulo 3 - Cibi e Rituali degli Aborigeni**

○ 3.1 Conferenza antropologica e/o gastronomica comunità Aborigena

- Requisiti:** - ricerca di uno speaker che possa presentare il tema
- approvazione tema trattato da parte di Battista Saiu

○ 3.2 Degustazione Cibi aborigeni

- Requisiti:** - predisposizione spazio per la degustazione
- persone disponibili per il taglio e distribuzione del pane
- materiale per la degustazione, coltelli, piatti, tovaglioli, etc...

○ 3.3 Spazio Espositivo per Associazioni Aborigene

- Requisiti:** - riserva spazio con almeno un tavolo per esposizione materiale

● **Modulo 4 - Spazio espositivo per la Promozione Turistica della Sardegna**

- Requisiti:** - ricerca di Agenzie di Viaggio che propongano pacchetti turistici per la "Bassa Stagione"
- promozione pacchetti turistici relazionati ai Carnevali Sardi
- riserva spazio con almeno un tavolo per esposizione materiale turistico

● **Modulo 5 - *Cuncordu Planu de Murtas* - Balli/Canti Sardi di Chiusura o Apertura evento**

- Requisiti:** - riserva spazio con a disposizione area o palco per esibizione per almeno 1:00h

● **Modulo 6 - Messa Liturgica con canti sacri tipici sardi dei *Cuncordu Planu de Murtas***

- Requisiti:** - riserva chiesa locale per almeno 3 ore
- parroco locale per celebrare la messa in italiano o sardo

● **Modulo 7 - *Fusion Menu*: in Ristorante con Raffaele Zanella**

- Requisiti:** - riserva ristorante con cucina e sala a disposizione per almeno 8 ore
- cuoco locale per avviare la ricetta di fusione

Dove non specificato, a carico delle Associazioni Sarde che aderiranno:

- Stampa materiale promozionale e programma dell'Evento (verrà fornito un file digitale)
- Coinvolgimento Comunità Locali
- Ricerca di sponsor
- Rappresentanti della cultura locale in grado di preparare un piatto tipico/rituale, tipico di un particolare momento dell'anno , presentarlo all'inaugurazione con esposizione e degustazione
- Spese logistiche e di pernottamento del relatore
- Spese relative a servizi, materiale informativo e propaganda dell'evento

Esempio Programma Conferenze per Sydney

La modulazione degli eventi é a scelta dei responsabili per ogni città ospite:

Giorno 1 (data da stabilire)

- 09:00 - Booking e new membership all' Italian Forum (Five Dock NSW 2016)
- 09:30 - Apertura evento con il Consultore Pietro Schirru e Balli dei Cuncordu Planu de Murtas
- 10:00 - Inizio Conferenza 01: il **Pane dei Sardi** e possibili analogie con la cultura aborigena presentata dal relatore (in italiano) e con servizio di traduzione simultanea
- 11:30 - Dibattito
- 12:30 - Pausa pranzo
- 13:30 - Inizio Conferenza 02: **Carnevali Sardi** e possibili analogie con la cultura aborigena presentata dal relatore (in italiano) e con servizio di traduzione simultanea
- 15:30 - Dibattito
- 16:00 - Fine evento e apertura mostre fotografiche

Simultaneamente durante tutta la giornata:

- Spazio espositivo per la Promozione Turistica della Sardegna
- Spazio Espositivo per Associazioni Aborigene
- Proiezione fotografica dei Carnevali Sardi
- Proiezione fotografica dei Pane dei Sardi

Durante tutta la settimana:

- Esposizione fotografica dei Carnevali Sardi
- Esposizione fotografica dei Pane dei Sardi
- Esposizione dei Pane dei Sardi

Giorno 2 (data da stabilire)

- 18:00 - Booking e new membership all'[Istituto Italiano di Cultura @ Sydney](#)
- 11:30 - Inizio preparazione Menu
- 13:30 - Pranzo
- 15:30 - Chiusura e ringraziamenti

Giorno 3 (data da stabilire)

- 10:00 - Apertura evento *Fusion Menu* con Raffaele Zanella presso [Pilu @ Freshwater](#)
- 11:30 - Inizio preparazione Menu
- 13:30 - Pranzo
- 15:30 - Chiusura e ringraziamenti

Giorno 4 (data da stabilire)

- 11:00 - Apertura evento *Fusion Menu* con Raffaele Zanella presso [Aperitivo @ Leichhardt](#)
- 18:30 - 2.3 Proiezione fotografica dei Carnevali Sardi presentata dal relatore (in italiano)
- 11:30 - Dibattito e rinfresco

Giorno 5 (data da stabilire)

- 11:00 - Messa con canti sacri dei *Cuncordu Planu de Murtas*

Contenuti Conferenza 01: Il pane dei Sardi *

Verranno illustrati pani provenienti da alcune località della Sardegna (Tertenia, Gonnosfanadiga, Pozzomaggiore, Orani, Ales, Paulilatino, Teulada, Belvì, Orgosolo, ecc.)

In occasioni particolari, quali matrimoni, feste religiose come Pasqua e Natale o in occasione di feste in onore dei santi, in tutta la Sardegna vengono realizzati pani artistici, rituali, cerimoniali e votivi. Numerosissime e peculiari le forme, testimonianza di una vita che riversa in queste creazioni la fantasia di un intero popolo: plasmato da mani sapienti, il pane si trasforma in corone, rami, cestini, fiori, foglie, uccelli; simboli di antica e nuova religiosità, ereditata e tramandata attraverso gesti e le parole.

Per i Sardi, il pane e l'arte della panificazione sono gli archivi, il tesoro della loro scienza e della loro religione, della loro teogonia e della loro cosmologia, dei fatti antichi dei loro padri e degli eventi della loro storia, l'eco del loro cuore, l'immagine della vita domestica nella gioia e nel dolore, accanto al letto nuziale e alla tomba^[1].

Non si può che concordare con Federico Zeri quando afferma che il campo della panificazione rituale, cerimoniale e votiva *"con la sua straordinaria produzione, con mille forme diverse, mille invenzioni, di cui alcune molto intelligenti, molto acute"* colloca pienamente l'Isola *"nelle aree di produzione culturale figurativa"*^[2].

Nutrimiento semplice ma dall'alto valore simbolico, il pane è tra i componenti basilari dell'alimentazione dei Sardi fin da tempi immemorabili: accanto alle forme quotidiane, diverse a seconda delle stagioni (ci sono pani invernali e pani estivi) e dei destinatari (pane di pastori e pane di contadini), possiamo trovare fogge più o meno elaborate e decorate per ciascuna delle maggiori feste familiari e comunitarie, a riprova dell'elevata incisività del ciclo della panificazione nell'ambito sociale. In tutti i 377 Comuni della Sardegna si riscontrano pani caratteristici: ritroviamo *"pani molto diversi che, però, hanno lo stesso nome e, viceversa, pani del tutto uguali ma con nome diverso"*^[3]. Da una stima approssimativa è possibile calcolare in alcune migliaia i diversi tipi di pane prodotti nell'Isola, molti dei quali resistono a catalogazioni facili e immediate, in quanto richiamano ora l'aspetto, ora la farina, ora la destinazione d'uso: quotidiano, cerimoniale, votivo, rituale, dovuti anche alla millenaria sedimentazione che, attraverso i pani, parla le antiche lingue dei popoli che dominarono le campagne sarde almeno dal 3.000 avanti l'Era volgare e durarono fino a qualche secolo dopo l'inizio della Nuova Era. Max Leopold Wagner, il padre della linguistica sarda, tentò a suo tempo di far parlare questi nomi stranissimi ritrovati durante i viaggi nelle zone rurali dell'Isola. Ma pure Wagner, che attingeva soltanto al latino oltreché al catalano-spagnolo, non disponeva di tutti gli strumenti metodologici necessari^[4].

Verranno presentati:

Pane dei morti, *pane de sas animas* - il caso di Orani (Nuoro)

Il culto dei morti in Sardegna è accompagnato da tipi di pane specifici. Diversi da quelli preparati in occasione della ricorrenza dei defunti e nell'immediatezza della morte, tutti genericamente detti *pane de sas ànimas*, pane delle anime; fatti di semola, hanno forma ovale o rotonda, di focaccia, o pasta dura.

Pane nuziale, *su pani de Canna* - il caso di Tertenia (Ogliastra)

Tra le composizioni realizzate a Tertenia, e presenti al MEG di Ginevra, si possono annoverare *su pani de canna*, il pane di canna, decorato con particolari figurazioni di foggia e misura diverse, attaccate a canne verdi portate in chiesa da un alfiere, che affianca lo sposo durante il corteo nuziale.

Pane nuziale a corona, *pane de s'affidu*

A Nuoro, presso il "Museo della vita e delle Tradizioni popolari Sarde", sono custoditi pani raccolti negli anni Sessanta del Novecento dalla Cattedra di Storia delle Tradizioni popolari della Facoltà di Lettere e Filosofia di Cagliari^[5]. Realizzati con le migliori farine, i pani nuziali e quelli che precedono le nozze, allora come oggi, dovevano uscire dal forno ancora bianchi^[6].

Pane nuziale lucidato/scottato, *de iscadda/ishedda*

Pani a forma di corona o diadema con nomi diversi a seconda delle zone, sono presenti in moltissimi matrimoni sardi. L'uso di incoronare, come eredità del mondo antico, si manifesta attraverso rituali che segnano momenti importanti della vita, oppure feste o semplici banchetti. In passato, diversi elementi potevano essere usati per cingere il capo: serti di alloro, di ulivo o mirto, per i maschi; ghirlande di fiori, particolarmente rose, per le fanciulle; fiori d'arancio nel caso delle spose saracene^[7]; per i Cristiani, il fiore d'arancio nelle ghirlande nuziali significa purezza, castità e verginità; nel mondo greco, è un emblema di Diana, perché le arance erano ritenute le mele d'oro delle Esperidi^[8].

Pane Eulogico^[9]

A Scano Montiferro, *s'arburizola*, l'alberello, è pane raffigurante l'albero del Bene e del Male, fruttato, con melegrane e serpente attorcigliato sul tronco; la pianta è racchiusa in una circonferenza, anch'essa fiorita; posto sul banchetto nuziale, viene consumato dagli sposi in segno augurale^[10]. A fianco di *s'arburizola* viene messa *s'isporta*, la sporta, a volte distribuita in versione più piccola come bomboniera. Entrambi i pani vengono intrecciati con rami di pervinca. Secondo alcuni informatori, veniva preparato anche la domenica delle Palme, ma privo di frutti e di serpente^[11]. A Siniscola (Nuoro), *s'arbure de meleranu*, l'albero del melograno^[12], viene preparato per i bambini.

Arburizola e *isporta*, associati alle nozze e alla Pasqua, rimanderebbero al pane eulogico^[13], risalente, con formule e riti, alla liturgia sinagogale e domestica, "quando il capo famiglia, recitata l'eulogia, la benedizione sul pane azzimo, lo spezzava, ne mangiava e ne dava a mangiare a tutti i commensali"^[14], con richiamo al motivo per cui si ringraziava Dio, segnatamente il "pane della miseria che i nostri padri hanno mangiato in Egitto"^[15]. Ai catecumeni dei primi secoli del Cristianesimo, non ancora ammessi al sacramento della comunione, veniva distribuito il pane benedetto, presentato alla mensa eucaristica. Nell'antica Chiesa cristiana, del pane portato dai fedeli che partecipavano alla messa veniva consacrato solo quello necessario per la comunione, mentre il restante veniva benedetto e ripartito tra i fedeli.

Dopo il IX secolo, formulari per la benedizione sono attestati nelle chiese secolari in Inghilterra, Germania, Spagna e Italia, recitati durante la distribuzione di "Eulogias post missam in diebus festis plebi tribuite"^[16]. In un messale di Clermont del XV secolo si legge: *Finita missa de sponsis, frangit sacerdos hostiam benedictam et dat unicuique in signum maritalis affectionis*^[17]. Nel Sud della Penisola italiana, ma anche

altrove, informa mons. Mario Righetti, perito del Concilio Vaticano II, questo pane si dava agli sposi dopo la messa nuziale e alla puerpera come complemento della benedizione *post partum*.^[18]

* Materiale tratto in parte da **In nome del pane** - di prossima pubblicazione nelle edizioni di: MEG, Musée d'Ethnographie de Genève (Svizzera) - <http://www.ville-ge.ch/meg/>

[1] Cfr., Nicole Belmont, *Paroles païennes. Mythe et folklore. Des Frères Grimm à P. Saintyves*. Paris, Imago (diffusé par Payot), 1986.

[2] Luciano Piras, "*I mille pani rituali della Sardegna, opere d'arte nel Museo di Borore*", *La Nuova Sardegna*, 20 settembre 2007, p. 44.

[3] Salvatore Dedola, *I pani della Sardegna*, Grafica del Parteolla, Dolianova 2008, p.33

[4] Salvatore Dedola, *ibidem*.

[5] ALBERTO MARIO CIRESE, ENRICA DELITALA, CHIARELLA RAPALLO, GIULIO ANGIONI (a cura di), *Pani tradizionali arte effimera in Sardegna*, Editrice Democratica Sarda, Cagliari 1977, sono illustrati pani nuziali lucidati provenienti da Chiaramonti, tavv. 34, 5, 22, Ittireddu, tavv. 16, 17, 38, 39, 44; Pattada, tav. 45; Ploaghe, tavv. 23, 30, 31.

[6] Paolo Piquerdu (a cura di), *In nome del pane*, Carlo Delfino Editore, Sassari, 1991, vengono illustrati pani lucidati con la superficie a bollicine provenienti da Campanedda (Sassari), p. 74, fig. 46; da Monteleone Roccadoria, p. 82, fig. 58.

[7] JEAN CAMPBELL COOPER, *Dizionario dei simboli*, Franco Muzzio Editore, Padova 1987, p. 37-l.

[8] JEAN CAMPBELL COOPER, *Dizionario dei simboli*, *ibidem*.

[9] Mario Righetti, *Storia liturgica*, vol.III, p. 10. Pane eulogico, di benedizione, euloghsas= *Benedicens*".

[10] Paolo Piquerdu (coordinamento), *Pani, tradizioni e prospettive della panificazione in Sardegna*, cit., p. 69, fig. 63. Museo del Pane rituale di Borore, "arburizzola", pane raffigurante l'albero del Bene e del Male, fruttato con melagrane e serpente racchiuso in una circonferenza, posto sul banchetto nuziale, viene consumato dagli sposi in segno bene augurale.

[11] Museo del Pane rituale di Borore, vetrina dedicata ai pani nuziali.

[12] Museo del Pane rituale di Borore, vetrina dedicata ai pani per bambini.

[13] Cesare Giraudo, *La struttura letteraria della preghiera eucaristica*, Editrice Pontificio Istituto Biblico, Roma 1989, p. XX.

[14] *Ibidem*, Mario Righetti, *Storia liturgica*, vol.III, p. 10.

[15] Cfr., Alfredo Sabato Toaff (a cura di), *Haggadah di Pasqua*, Casa Editrice Israel, Firenze 1948.

[16] Mario Righetti, *Storia liturgica*, vol.III, p. 533.

[17] Victor Leroquais, *Les Sacramentaire et les missels manuscrits des bibliothèques publiques de France*, Paris 1924 s, vol. III, p 685

[18] Mario Righetti, *Storia liturgica*, vol.III, pp. 532-534.

Contenuti Conferenza 02: Carnevali Sardi *

Sarà illustrata la corsa equestre che si tiene ad Oristano, con particolare attenzione alla “Sartigliedda” degli adolescenti, con collegamenti ad altri Carnevali sardi (Samugheo, Fonni, Orotelli, Abbasanta, Sedilo, Lula, Ula Tirso, Mamoiada, ecc.);

Secondo la tradizione popolare, ampiamente condivisa dagli studiosi, domenica 4 e martedì 6 febbraio, giorni di carnevale nel 1543, un certo canonico Giovanni Dessì^[1] (Leonardo in alcuni documenti), autorizzava la prima edizione della Sartiglia adottando, anche per i popolani, le regole applicate nei tornei cavallereschi tra nobili. La gara era vincolata ad *“un legato a favore del Gremio degli Agricoltori, per il mantenimento della Sartilla e sostenere le spese per il ricco cenone da imbandirsi ai cavalieri partecipanti al giuoco”*.^[2]

Andando a ritroso sul calendario perenne, scopriamo che l'anno dell'istituzione della Sartiglia di Oristano fu un anno eccezionale, distinto da segni astronomici particolari. Nel 1543, la luna nuova si formò sabato 3 febbraio, poco prima della mezzanotte e precisamente alle ore 23 e 39 minuti, accompagnata da una simultanea eclissi anulare di sole. Pasqua cadeva domenica 25 marzo, a ridosso dell'equinozio di primavera, all'epoca coincidente con il giorno di Capodanno, essendo in vigore lo *“stile dell'Incarnazione”*^[3]. Infatti, fino all'anno 1600 in Sardegna e nei territori della Corona di Spagna, il tempo era calcolato con questo calendario, altrimenti detto di *“stile fiorentino”*, rimasto in vigore a Firenze fino al 1749^[4].

Sebbene sia andato perduto il documento originale dell'istituzione della Sartiglia, si ha certezza del generoso lascito del canonico Dessì dai registri del Gremio degli Agricoltori, in cui risulta la donazione di alcuni fondi rustici, che alimentarono le rendite per finanziare la Sartiglia. Nella registrazione di una permuta, avvenuta il 14 ottobre 1883, si fa riferimento all'originario lascito del fondo “Dessì”, alienato nello stesso giorno in favore di Melchiorre e Raffaele Mameli, commercianti di Oristano^[5].

Tra le condizioni poste dal generoso filantropo per godere della ricca eredità, si stabiliva che la Sartiglia dovesse essere priva dei caratteri violenti che caratterizzavano altre manifestazioni simili, creando inoltre *“un diversivo capace di strappare il popolo dalle bettole e dal vino, causa delle risse e divertirlo senza spargimento di sangue e funesti incidenti”*^[6]. In deroga alle consuetudini del tempo, che riservavano tali divertimenti ai nobiluomini, alla giostra oristanese potevano partecipare a pieno titolo gli aderenti alle due Confraternite, di cui lo stesso Dessì doveva essere il delegato religioso^[7].

La fine del regno di Arborea

“La tradizione vuole che, al fine di scongiurare le continue sanguinose risse che avvenivano durante il Carnevale fra arborensi e soldati aragonesi che naturalmente erano circondati di odio da parte dei locali, pieni ancora di livore per la sconfitta subita e la libertà perduta [i quali] coglievano l'occasione del trambusto carnevalesco per accoltellare e stecchire i dominatori”^[8]. La lungimirante intuizione del canonico Dessì (1543), nel tentativo di rappacificare Sardi e Aragonesi, contribuiva alla cristianizzazione dell'Isola rimuovendo le violenze consumate durante il periodo di Carnevale. La presenza degli odiati Aragonesi forniva “materia prima” e pretesto per il mantenimento di riti arcaici di propiziazione

dell'annata agraria attraverso il sacrificio umano. Generalmente, le vittime designate venivano individuate tra i forestieri. Nel caso dell'Arborea, la cattura e l'uccisione di soldati aragonesi, responsabili della cocente sconfitta avvenuta nelle campagne di Macomer pochi decenni addietro (1478), soddisfacevano a due esigenze: propiziare la fertilità del nuovo ciclo vegetativo ed eliminare fisicamente il nemico. Ostilità e rancore antichi, originati dalla "*licentia invadendi*", la licenza di invasione, concessa nel 1297^[9], da Papa Bonifacio VIII al re Giacomo II d'Aragona, data in cambio di un consistente censo feudale annuo. Il pontefice dava al sovrano d'Aragona il consenso affinché quelle terre potessero essere occupate con la forza, senza tener conto delle entità statali che in quei territori già esistevano.

Verranno presentati: **

Sa Sartiglia - Oristano

La giostra equestre di Oristano è l'ultima corsa all'anello della Sardegna e una delle poche che si corrono in Europa. È uno spettacolo teatrale, con il suo spazio scenico, i suoi attori e spettatori, il suo canovaccio. E i suoi registi: il gremio degli agricoltori nella Sartiglia della domenica, quello dei falegnami nella Sartiglia del martedì di Carnevale. Tutto ha inizio il 2 di febbraio, festa della Candelora, durante la quale vengono nominati i Componidores delle rispettive Sartiglie. Su Componidori, deciderà a quali cavalieri dare l'onore della spada per la discesa alla stella.

Mamuthones e Issohadores - Mamoiada

Il Carnevale di Mamoiada è uno dei più affascinanti della Sardegna, grazie alle sue inquietanti maschere e all'ancora più misteriosa danza che esse inscenano. Caracollano lenti al ritmo di una danza ubriacante, incedono fra la gente che li adora tanto da volere essere uno di loro.

Carrasegare Osincu - Bosa

Il carnevale di Bosa, chiamato "Carrasegare Osincu" è unico nel suo genere in Sardegna; contrariamente ai tragici carnevali delle zone interne dell'isola vi trionfano la libertà, la fantasia e l'esplicita ironia a carattere sessuale. Lamenti esilaranti, pantomime d'un teatro popolare. Non puoi che fare parte della follia del mondo, ne fai già parte: vestito a lutto, vestito a festa, sei il fantoccio che incarna la morte e la rinascita, giorno dopo giorno, purificato dal fuoco.

Mamutzones e Urzu - Samugheo

Il Carnevale di Samugheo s'inserisce nelle celebrazioni carnevalesche degli ambienti agro-pastorali della Sardegna. Presenta alcune varianti originali che ne spiegano le antichissime origini. Sotto gabbani scuri uomini trasformati in capri spaventosi:

S'Urthu - Fonni

Il carnevale di Fonni è ricco di personaggi caratteristici. È stato riesumato recentemente per la volontà della popolazione, ma tanti sono i dubbi che restano sul significato reale della sua pantomima. Senza meta, esseri neri, orrendi, fuggiti da un limbo d'inferno, deambulano per un giorno sulla terra.

S'Urtzu - Ula Tirso

Il carnevale di Ula Tirso, riscoperto solo qualche anno fa, è una celebrazione complessa di cui è protagonista un gruppo d'inquietanti personaggi. Animali e uomini confusi insieme, campanacci e pelli per

un rito primordiale. Nel corteo di maschere oscure e tragiche il guardiano umilia la vittima: non fuggirà alla sua triste sorte e rinascerà per fare nuovo il mondo.

Boes e Merdules - Ottana

Il coinvolgente carnevale di Ottana conserva riti e maschere molto simili a quelli originali. È rappresentato da numerosipersonaggi tra cui i più importanti sono: *Su Merdule*, *Su Boe* e *Sa Filonzana*. Una fune li lega inesorabile, uomo e bestia uniti dal giogo della vita. Che nasce e si spezza e poi rinasce in un rito di campanacci e volti finti, frenetico come il caos primordiale.

Sos Thurpos - Orotelli

Il Carnevale tradizionale di Orotelli è caratterizzato da due tipi di maschere: *sas mascaras de caddu* (maschere a cavallo) e *sas mascaras de pè* (maschere a piedi): tra queste ultime, *sos Thurpos* sono i protagonisti. Nera la scena, di carbone, dai cupi pastrani d'orbace. Seminatore col volto celato: uomini non più uomini che muggiscono agghiogati, soggiogati da una guida cieca e nervosa. Chi offrirà il vino per placare la sete dei buoi e del mandriano?

Sos Tumbarinos - Gavoi

Allegria, buon vino, dolci tipici a disposizione di tutti fanno pensare al carnevale di Gavoi. Non esiste una vera e propria maschera, ma c'è la vittima del carnevale. Protagonisti gli strumenti musicali d'origine arcaica, suonati al ritmo del ballo sardo. La festa che attendi da sempre. Balli al suono de *su pipiolu*, un'incessante melodia fino al cuore della notte. L'allegria del triangolo, oltre il cupo rullio del tamburo, è il battito ancestrale del cuore della Barbagia.

Su Battileddu - Lula

Il carnevale tradizionale di Lula era un rito arcaico, selvaggio e cruento che contemplava il sacrificio di una vittima in carne e ossa. Corna di caprone e sonagli di Dioniso, visi contriti per un rito selvaggio di sangue, versato caldo. Terra fecondata dal sacrificio di una vittima sbeffeggiata, uccisa e poi adorata. La morte e la rinascita come rito universale di rinnovamento.

Su Bundu - Orani

Il carnevale tradizionale di Orani, è incentrato su una maschera unica e misteriosa, chiamata *su Bundu*, riportata in auge all'inizio degli anni '80 del secolo scorso dopo alcuni anni di accurata ricerca. Incoraggiati dalla Proloco, numerosi artigiani, appassionati delle arti e delle tradizioni, i ricordi degli anziani e della gente del paese, hanno contribuito alla sua riscoperta. Voci e ululati nati dal vento, una maschera di sughero per un rito infernale. Non amerai la natura senza averla domata: con *sos Bundos* dalla nostra parte placheremo le forze primordiali del bene e del male.

Don Conte - Ovodda

Il carnevale di Ovodda si distingue da tanti altri carnevali barbaricini perché si svolge in giorno proibito, il Mercoledì delle ceneri, in un clima di allegra sarabanda e follia intorno alla vittima Don Conte. Ridicolo fantoccio di stracci accompagnato alla morte dagli astanti. Il suo sacrificio sul rogo (la sua figura di capro espiatorio si lega a molti altri carnevali della Sardegna e d'Europa).

Su Harrasehare Lodinesu - Lodine

Su Harrasehare Lodinesu ha da sempre il suo culmine in *su Merhulis de lessia* (Mercoledì delle Ceneri), nonostante il secolare veto della chiesa cattolica. Canta della farsa: tutto è fatuo e tutto è nero nel tramonto

dell'esistenza. Beffeggia l'impresa effimera dell'uomo, esorcizza il tempo, non più preda del mondo che consuma.

Sos Colonganos - Austis

Il carnevale di Austis si distingue dagli altri riti della Barbagia per i misteriosi Colonganos, che portano sulle spalle un carico di ossa d'animale anziché di campanacci. Risuona il passo lugubre,, dei discepoli del buio, riempie l'aria del profumo della fine. Simili a demoni in cammino, giunti sulla terra per rigenerarla.

Paradosso irresistibile, li segui danzando. Su Carruzu a s'Antiga - Ghilarza

Il Carnevale tradizionale di Ghilarza è uno dei più antichi dell'Oristanese. È incentrato su sfilate di maschere tradizionali e su corse a pariglia. Bianco e nero: non ha via di mezzo l'antico sapore della festa. Sotto i volti e i gabbani scuri uomini che questuano un po' d'allegria; donne sotto candide lenzuola celano l'identità al mondo. Nelle piazze affollate balli senza fine, dolci serate e vino nuovo.

[1] Cfr., BONU RAIMONDO, *Foresadu e Gosinu*, Cagliari 1965, pp. 91-92: "Leonardo Dessi, certamente rettore della chiesa di San Martino di Oristano intorno al 1550".

[2] CERCHI PABA FELICE, *La "Sartilla" - Storia - tradizioni - folklore*, Quaderni storici e turistici di Arborea, n. 1, Cagliari 1956, p. 7.

[3] ALFREDO CATTABIANI, *Calendario. Le feste, i miti, le leggende e i riti dell'anno*, Mondadori, Milano 2003, p.19. Lo stile fiorentino o dell'Incarnazione, fissava il Capodanno al 25 marzo, la festa dell'Annunciazione di Maria, rimasto in vigore a Firenze fino al 1749, in Inghilterra e in Irlanda fino al 1752 e in Spagna fino all'anno 1600. Cfr., SAIU BATTISTA, *Fuochi rituali e calendariali del Piemonte, falò di propiziazione, espiazione e ringraziamento*, in *Il Teatro della vita*, Torino 2005. Molti falò, accesi in diversi periodi dell'anno, testimonierebbero l'adozione di un diverso stile di calendario. In Piemonte, nelle Valli di Lanzo, i falò dell'Annunciata illuminano la notte del 25 marzo.

[4] ALFREDO CATTABIANI, *Calendario. cit.* p. 19.

[5] PAU GIUSEPPE, *Sa Sartiglia di Oristano*, pp. 23-24.

[6] CERCHI PABA FELICE, *cit.*, *La "Sartilla", cit.*, p. 7.

[7] ZUCCA RAIMONDO, *L'atto di nascita*, in *Storia della Sartiglia di Oristano*, Editrice S'Alvure, Oristano 1994, p. 118.

[8] CERCHI PABA FELICE, *op. cit.*, p. 7.

[9] Il 5 aprile 1297 tramite la bolla papale *Ad honorem Dei omnipotentis Patris*, il Pontefice Bonifacio VIII (al secolo Benedetto Caetani), creava un fantomatico *Regnum Sardiniae et Corsicae*, e lo dava in feudo al re Giacomo II d'Aragona. La Santa Sede, nel rimuovere una delle maggiori cause delle lotte tra Pisa e Genova, creava i presupposti per mettere fine alla ventennale guerra del Vespro in Sicilia.

* Battista Saiu Pinna, *La Sartiglia di Oristano, una radice condivisa*, n. 11, *Ammentos*, Circolo Culturale Sarsdo Su Nuraghe, Biella 2007. <http://ilnuraghe.it>

** Testi di Giulio Concu (©ImagoMultimedia - NU) tratti da *Maschere e Carnevale in Sardegna* di Franco Stefano Ruiu

Altri riferimenti esterni: Sardegna

- ★ Pane quotidiano e pane festivo in Sardegna <http://youtu.be/cuDSsrRFbes>
- ★ I Pani Rituali della Sardegna <http://youtu.be/U8qA-94bxvk>
- ★ In nome del Pane - Mostra Museo Etnografico di Nuoro dal 13/04/1991 al 15/06/1991 [link ↗](#)

Altri riferimenti esterni: Australia

- ★ Aboriginal Culture <http://www.aboriginalculture.com.au/religion.shtml>
- ★ Aboriginal Cerimonies https://www.qcaa.qld.edu.au/downloads/approach/indigenous_res010_0802.pdf
- ★ Aboriginal Food and Rules <http://www.indigenoustralia.info/food/food-rules-a-laws.html>
- ★ Australia Aborigines and Bush Tucker <http://www.foodbycountry.com/Algeria-to-France/Australia-Aborigines-and-Bush-Tucker.html>