

# SCHEDA

## CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	20
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_7491442856641
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente per tutela	ICCD
OGM - Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive

## OG - ENTITA'

AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
AMA - Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG - Categoria	tecniche
OGD - Definizione	Preparazione di pane #carasau#

## LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Sardegna
LCP - Provincia	NU
LCC - Comune	Orgosolo
LCL - Località	ORGOSOLO

## DT - CRONOLOGIA

DTR - Riferimento cronologico	XX
-------------------------------	----

## CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI

CMR - Responsabile dei contenuti	Magnani, Fabrizio (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta (coordinatore del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Di Lella, Rosa Anna
CMA - Anno di redazione	2016
CMM - Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/ ICCD: progetto PCI 500 giovani
ADP - Profilo di accesso	1
OSS - Note sui contenuti del modulo	Temi trattati nell'ambito del progetto PCI: Culture alimentari

## DA - DATI ANALITICI

Due donne attraversano l'interno di una cucina, portando una fascina e un sacco, che ripongono poi a terra, vicino a un forno. Nel frattempo, cinque donne sono inginocchiate intorno a una madia di legno: lavorano l'impasto, oscillando con il busto, sollevando il bacino e facendo leva sulle ginocchia, mentre, con le braccia tese, imprimono

## DES - Descrizione

forza sui palmi delle mani semichiusi, in modo da schiacciare e amalgamare l'impasto. Durante la lavorazione, una donna seduta a terra versa dell'acqua sull'impasto da una ciotola; un'altra lo cosparge di farina; le altre donne continuano ad amalgamare, unendo i pani per creare forme più grandi, che poi sollevano e lasciano cadere al centro della madia. In una seconda fase, le donne sono intorno a un tavolo e continuano a impastare, mentre un'altra donna è intenta ad alimentare il fuoco, inserendo uno ad uno i rami nel forno. I panetti vengono poi disposti tra le pieghe di un rotolo di tela, per la lievitazione. In un terzo momento, le donne preparano le sfoglie circolari stirando la pasta con i mattarelli. Una volta preparate, le sfoglie vengono piegate a metà e passate a una delle donne, che le ripiega una seconda volta, le solleva, le dispone su un rotolo di panno e le spiega, per poi coprirle con il panno, mentre le altre donne continuano a formare altri dischi. Una donna arrotola poi uno dei teli; altre due sono vicine alle due bocche del forno: una è in piedi, chinata, e alimenta il fuoco; l'altra è accovacciata e inforna una sfoglia dopo averla disposta su una pala. La sfoglia in forno si gonfia, mentre la donna usa una pala per sollevarne il bordo e poi per girarla. Due donne sono sedute a terra, l'una accanto all'altra, vicino ad un tavolino posto vicino al forno. Davanti alla prima arriva una sfoglia cotta, ancora gonfia; la donna allora la tira delicatamente e elimina la farina in eccesso usando una spazzola. La seconda donna pulisce i bordi di un'altra sfoglia con le mani. Infine, le donne procedono alla separazione delle due facce della sfoglia: una inserisce il coltello tra una faccia e l'altra facendo un taglio lungo la circonferenza; un'altra preme con i palmi aperti su un'altra sfoglia. Altre donne continuano a preparare e infornare dischi, mentre un bambino osserva.

## NSC - Notizie storico critiche

Il pane #carasau# è un pane sardo, tipico della Barbagia. Secondo alcuni, il termine #carasau# deriverebbe dal verbo #carasare# che significa tostare, con il quale si indica la fase della cottura finale delle sfoglie. Il #carasau# è un pane a sfoglie sottili e circolari, con diametro variabile tra 15 e 40 centimetri; si caratterizza per la lunga conservazione, che lo rendeva funzionale all'organizzazione del lavoro delle società agropastorali sarde, permettendo ai pastori di avere pane a disposizione nei periodi di lunga permanenza lontano da casa. La preparazione del #carasau# è stata oggetto di studio per quanto concerne le dinamiche sociali attivate, la produzione degli attrezzi (cesti, panni, pale) e le forme di gestualità rituale che accompagnavano le diverse fasi di lavorazione. Il ciclo di lavorazione tradizionale, chiamato #sa cotta#, si caratterizzava per la complessità e l'esistenza di numerose varianti di impasto, lievitazione e cottura che determinavano differenze nel sapore, nella dimensione e nella consistenza della sfoglia. La prima fase della lavorazione (#s'inthurtare#) consisteva nella preparazione dell'impasto con lievito madre (#sa matriche#), sciolto in acqua tiepida e mescolato e lavorato con la farina in una madia di legno (#iscivu#, #lacu# o #lachedda# a seconda delle zone) o in una conca di terracotta (#tianu# o #impastera#). Nella seconda fase di amalgama (#cariatura#), la pasta veniva schiacciata e manipolata con forza con i pugni e riavvolta su stessa fino ad ottenere un impasto liscio. La fase della lievitazione, chiamata #pesare#, prevedeva la sistemazione dell'impasto in speciali contenitori (in Barbagia si usavano #malune# di sughero) ricoperti con teli di lana. Una volta avviata la lievitazione, l'impasto veniva diviso in parti regolari, chiamati #sestare# o #orire#, infarinati e avvolti poi in teli di lana o lino e riposti in canestri (#san horves# o #canistreddas#). Terminata la lievitazione, la pasta veniva lavorata con mattarelli (#sos cannedos#),

in modo da ottenere sfoglie circolari, che venivano poi poste l'una sull'altra all'interno di panni di lana (#sos savanos# o #pannos de ispica#) lunghi fino a dieci metri e larghi 50 cm, che venivano srotolati prima verso destra e poi verso sinistra per accogliere le sfoglie. Le pile di sfoglie erano avvolte con coperte e messe nuovamente a lievitare. La fase della cottura era preceduta dalla preparazione del forno, acceso con legna di quercia o olivastro e alimentato fino a raggiungere la temperatura di 450-500°. A questo punto, le braci venivano spostate su un lato del forno, con una particolare scopa (#s'iscopile#), fatta ramoscelli freschi di lentisco (#saucu#, #ferula# o #mudduru#) e si procedeva con la cottura. In una prima fase, le sfoglie venivano inserite nel forno con una pala, dove il calore permetteva il rigonfiamento della pasta e la separazione della sfoglia in due strati. Con una pala più piccola (#sa palitta#), poi, la sfoglia veniva rivoltata e sfornata. A questo punto, con una spazzola si eliminava la farina in eccesso, e con un coltello si procedeva alla divisione dei due strati (fase chiamata #sa carpitura#). Si producevano così due dischi (#sos duos pizzos#), ciascuno con un lato liscio e uno ruvido. Si procedeva poi con la cottura finale (#casarare#): le sfoglie venivano rimesse in forno una per una e lasciate tostare per un tempo che variava a seconda del grado di doratura e croccantezza che si voleva ottenere. Terminata la seconda cottura, le sfoglie venivano sistemate in cesti di asfodelo (#sas isportas#) e disposte in pile che potevano raggiungere il metro e avvolte in panni.

## RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI

<b>RIM - Rilevamento/contesto</b>	rilevamento nel contesto
-----------------------------------	--------------------------

### DRV - DATI DI RILEVAMENTO

<b>DRVL - Rilevatore</b>	De Seta, Vittorio (regia)
--------------------------	---------------------------

<b>DRVD - Data del rilevamento</b>	1958/00/00
------------------------------------	------------

### CAO - OCCASIONE

<b>CAOD - Denominazione</b>	lavoro
-----------------------------	--------

## DO - DOCUMENTAZIONE

### FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	PCI_Sardegna_RD_F0005
-------------------------------------	-----------------------

<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
----------------------	-------------------------

<b>FTAK - Nome file digitale</b>	PCI_Sardegna_RD_F0005.jpg
----------------------------------	---------------------------

<b>FTAT - Note</b>	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).
--------------------	--

### VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA

<b>VDCN - Codice identificativo</b>	PCI_Sardegna_RD_V0005
-------------------------------------	-----------------------

<b>VDCX - Genere</b>	documentazione esistente
----------------------	--------------------------

<b>VDCP - Tipo/formato</b>	file digitale
----------------------------	---------------

<b>VDCA - Denominazione /titolo</b>	Preparazione di pane #carasau#
-------------------------------------	--------------------------------

<b>VDCS - Specifiche</b>	Durata 1'51" (estratto da 4'16" a 6'07")
--------------------------	--

<b>VDCR - Autore</b>	De Seta, Vittorio (regia)
----------------------	---------------------------

<b>VDCD - Riferimento cronologico</b>	1958/00/00
---------------------------------------	------------

<b>VDCW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.youtube.com/embed/fmrS-r79iC0?start=256&amp;end=367">https://www.youtube.com/embed/fmrS-r79iC0?start=256&amp;end=367</a>
<b>VDCT - Note</b>	Il documento è tratto da: Un giorno in Barbagia; regia e fotografia Vittorio De Seta; montaggio Vittorio De Seta e Fernanda Papa; produzione Le Pleiadi, 1954; durata 14', colore, 35 mm.
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBR - Abbreviazione</b>	DE SETA - CAPELLO 2008
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia specifica
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	De Seta Vittorio - Capello Mario, Il mondo perduto: i cortometraggi di Vittorio De Seta, 1954-1959, Milano 2008.
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBR - Abbreviazione</b>	DELITALA - DA RE - ADDARI RAPALLO 1991
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Delitala Enrica - Da Re Maria Gabriella - Addari Rapallo Chiarella, In nome del pane: forme, tecniche, occasioni della panificazione tradizionale in Sardegna, a cura di Paolo Piquerdu, Sassari 1991.