



Cultura & Sotziedade

Panada on the road, un libro sulla tradizione della cucina sarda.

"Uno scrigno di pasta croccante, all'interno del quale si trovano sapori, saperi, valori e cultura [...] una tradizione, un rito, un'arte, questo è ciò che significa fare sa panada in Sardegna".

Arriva il libro di Veronica Matta, un viaggio nella storia, nel gusto e nell'economia di uno dei più noti piatti tipici dell'isola: sa panada. Oltre ad includere gli atti dei 4 convegni scientifici e antropologici tenuti in Sardegna, il saggio antropologico ospita la prefazione di Gianni Filippini, e diversi interventi: dall'esperta di lingua sarda Giovanna Dessì, alla medievalista Barbara Fois, al luminare in campo internazionale degli studi etno-demo antropologici Prof. Aurelio Rigoli, all'archeologo sardo Mauro Perra, al Direttore del Centro studi di Minorca Pep Pelfort, al teologo Mario Alonso Aguado, allo studioso ebreo Pinhàs Ben Abrahamle, fino al saggista Adriano Bomboi. L'opera è stata realizzata con il contributo di Massimo Argiolas. Ecco la recensione dello storico Vincenzo Piras Mattana.

Pietanza tipica della tradizione culinaria di alcuni paesi della Sardegna (Assemini, Cuglieri e Oschiri), sa panada è un semplice contenitore di semola farcito di vari ingredienti che cambiano in base a località e tempi storici. Essa ha una forte valenza identitaria, sentita e condivisa con passione dalle comunità titolari.

La giovane ricercatrice asseminese Veronica Matta, con il suo studio *Panada on the road*, rompe gli indugi su un argomento fino ad oggi non ancora trattato in maniera sistematica e scientifica. Non solo: scardina e annienta i campanilismi che vedevano gareggiare le tre comunità che ne rivendicavano l'origine.

Il piano dell'opera si sviluppa su più fronti; se da una parte l'autrice predilige l'aspetto antropologico, frutto dei suoi studi pregressi e attuali, rivelando così la sua forte vocazione verso la ricerca sul campo; dall'altra dirige e indirizza la sua attenzione ad altri aspetti che, oltre a fare da corollario, completano e delineano una più organica visione dell'argomento in oggetto. Filologia, etimologia, linguistica, archeo-gastronomia, economia e storia evenemenziale sono le direttrici che si sviluppano attorno a questa "preziosa" pietanza dal passato, inaspettato e foriero di molteplici sorprese.

Meraviglia e stupore, dunque, accompagnano il lettore durante un viaggio che dapprima appare prerogativa dell'area territoriale sarda (Assemini, Oschiri e Cuglieri), ma che poi si allarga, inaspettatamente, all'intera area mediterranea. La studiosa, lungo i nove capitoli in cui sviluppa l'opera, offre un quadro esaustivo

Sa Natzione

della materia. Si parte dall'etimologia del nome della pietanza, per poi proseguire con un volo pindarico attraverso i secoli, dall'età del bronzo nuragico, incrociando la penisola iberica catalano-aragonese del XV sec., fino ad approdare ai nostri giorni, delineando quella visione che mi è personalmente prediletta, la quale concepisce la Storia come orizzonte temporale che si inarca tra passato e futuro, lungo lo sviluppo progressivo degli eventi umani.

Molto interessante l'aspetto sincretico e simbolico, tra inquisizione spagnola e caccia all'ebreo, che vede addirittura consacrare una Madonna con bambino, la quale sulla mano destra reca una piccola panada, così come da tradizione di sapore schiettamente rinascimentale.

Lo stile di Veronica Matta è asciutto e accademico, scevro di inutili orpelli retorici, e offre una lettura snella, colta e immediata. Finalmente un'opera da cui, lo studioso incuriosito, o il semplice lettore appassionato, possono partire per sviluppare ulteriormente l'argomento, che dall'oralità approda al porto sicuro della parola scritta.

Per info & acquisti: associazioneculturalesamata@gmail.com

06-02-19.