



Cultura & Sotziedade

Sa Panada: viaggio-inchiesta sulle radici di un gioiello della cucina sarda.

Abbiamo intervistato l'antropologa Veronica Matta, che ha appena concluso la sua inchiesta su "sa panada". Ci racconta il suo viaggio alla ricerca delle origini di questa pietanza sarda e mediterranea, un viaggio nel gusto che attraversa i millenni – Di Gianmarco Murru.

"Panada on the road – Viaggio antropologico sul gioiello della dieta sardo-mediterranea", un'inchiesta dell'associazione culturale Sa Mata. Com'è nata l'idea di studiare sa panada dal punto di vista antropologico?

Nasce dal confronto tra le diversità di panadas e dalla determinazione e volontà di "andare sul campo" per studiare somiglianza e differenze di un antico e tradizionale piatto, prima da sud a nord della Sardegna, e poi andando su e giù per l'Europa. Il viaggio inizia necessariamente da [Assemini](#), antica città della ceramica sarda, oggi inclusa nella Città Metropolitana di Cagliari, perché è lì che cresco scorrazzando coi miei due fratelli, tra i profumi del cibo, il calore dei tavoli, le tensioni della cucina nel ristorante di famiglia "Sa Panada", imparando a mangiare prima con il naso e poi con la bocca e ben presto scoprendo che i profumi del cibo scaldano l'anima. Dall'idea di recuperare e valorizzare l'antica tradizione de *sa panada*, dapprima attraverso una gara ludica coi più piccoli, poi con l'apertura de "*S'iscola de sa panada*", nasce l'interesse a spingersi oltre per approfondire verso tutti i campi principali di conoscenza su *sa panada*. Apprendo i canali dell'ascolto e sondando esperti di genetica e antropologia, maestri di gastronomia e cuochi, filosofi, storici, sociologi e archeologi del gusto, l'avventura sarda nell'universo panadas, da Assemini è infatti proseguita nei territori di Cuglieri, centro principale dell'antica regione del Montiferru situata nella provincia di Oristano, fino ad arrivare ai piedi del Monte Limbara, a Oschiri, nella provincia di Sassari.

Un percorso ricco di conoscenze ed esperienze che traccia una *via della panada* in Sardegna, da cui descrivere ed analizzare in quale modo il piatto da diversi studiosi considerato "antico piatto dell'alimentazione mediterranea", si sia inserito nel sistema alimentare e culturale tradizionale sardo. La ricerca sul campo dentro e fuori dall'isola si è imbattuta in uno scavo di "archeologia del gusto", che indica delle tracce, per quei periodi non sufficientemente illuminati dalle fonti scritte, sulla conoscenza che le culture umane hanno avuto de *sa panada*, con i riferimenti al sociale, allo storico ed al sentimento religioso. La storia appare ritmata da una lunga serie di scoperte

Sa Natzione

importanti, che potrebbero aiutarci nel ripercorrere la sua evoluzione, fin dalla sua prima forma primitiva.

Assemini, Cuglieri o Oschiri sono centri di interesse importante per questo piatto ancestrale, ma quali sono stati i motivi per il tuo viaggio in Spagna?

Le domande che mi sono posta sono state le seguenti: quanta strada ha percorso "sa panada" fino ad oggi? Fu davvero la grande protagonista della storia alimentare di queste tre comunità sarde? Le risposte le ho ottenute varcando i confini sardi attraverso la scoperta di un nuovo culto mariano dedicato a *Nuestra Señora de la Panada*, che conduce fino alla Spagna, fino alle isole Baleari, in cui è stato possibile cogliere il punto di vista dei nativi, il loro rapporto con la vita e capire la loro visione del proprio mondo. Entrando nello spirito culinario del viaggio, ho potuto esaminare l'antropologia della panada e i suoi numerosi livelli di genere, scoprendo un universo simbolico la cui narrazione, tra leggende e miti, risale a quando l'umanità ha avuto un impasto da cuocere e un ripieno con cui riempirlo. Da quel momento viaggio e conoscenza si sono congiunti.

Un viaggio rivelatore guidato non solo dal caso o dall'intuizione. Quali risorse hanno finanziato il viaggio? Quali sono i risultati dell'inchiesta?

L'inchiesta è stata autofinanziata dall'associazione culturale *Sa Mata, l'albero delle idee*, che presiedo, attraverso le attività promosse. La fiducia dei soci verso l'iniziativa è stata sufficiente per iniziare questa avventura e partire, con grandi sacrifici, da soli. Certamente i tentativi di risvegliarsi dal torpore dove la tradizione viene rinchiusa nelle feste sacre o al massimo nelle sagre, hanno prodotto dei risultati perlomeno di consapevolezza.

A volte la scoperta non è tale nel senso stretto ma è un semplice (si fa per dire) mettere in ordine le cose. Fare ordine è un valore, soprattutto in un mondo bombardato di informazioni e di dati che spesso non si ha il tempo di analizzare, di mettere in relazione e da cui far scaturire appunto il valore di una sintesi che possa poi lasciarsi a disposizione di altri per ulteriori approfondimenti o, magari, stravolgimenti. I risultati dell'inchiesta sul campo saranno resi noti durante un Convegno Internazionale che si terrà ad Assemini, nel mese di Aprile, con gli studiosi della Penisola Iberica (religiosi, antropologi, giornalisti, maestri e storici della gastronomia) che hanno accompagnato l'associazione Sa Mata nell'ultima parte del viaggio alla ricerca delle origini del gioiello della dieta sardo mediterranea. Su questo "antico cibo del mediterraneo" si evincono due interessanti ipotesi che, a mio parere, faranno bene ai sardi e alla Sardegna.

Dai risultati di questo viaggio verrà alla luce un libro. Ci sono possibilità anche per una trasposizione cinematografica?

Sì, sono in corso i lavori di pubblicazione del progetto editoriale curato dall'associazione Sa Mata, denominato – *Panada on the road, viaggio antropologico sul gioiello della dieta sardo mediterranea* – che ospiterà al suo interno gli atti dei

convegni scientifici e antropologici svolti in Sardegna. Il libro sarà tradotto in sardo, in castigliano e in catalano e divulgato anche in Spagna e isole. Per rispondere alla tua provocazione, l'argomento trattato dall'inchiesta, certamente ben si presta per essere tema di un bel documentario etno-antropologico per un recupero e trasmissione delle tradizioni popolari.

[Mediterranea Online](#), 09-03-18.