

# ALMANACCO

*gallurese*

*2006-2007*



€ 13,00

ammentu › antropologia › archeologia › architettura › arte › banditi  
fotografia › geologia › itinerari › luoghi › persone › storia

GIOVANNI GELSOMINO EDITORE

Luras. Modi dimenticati di cuocere il pane

# Sa cozzula in su fundeddu

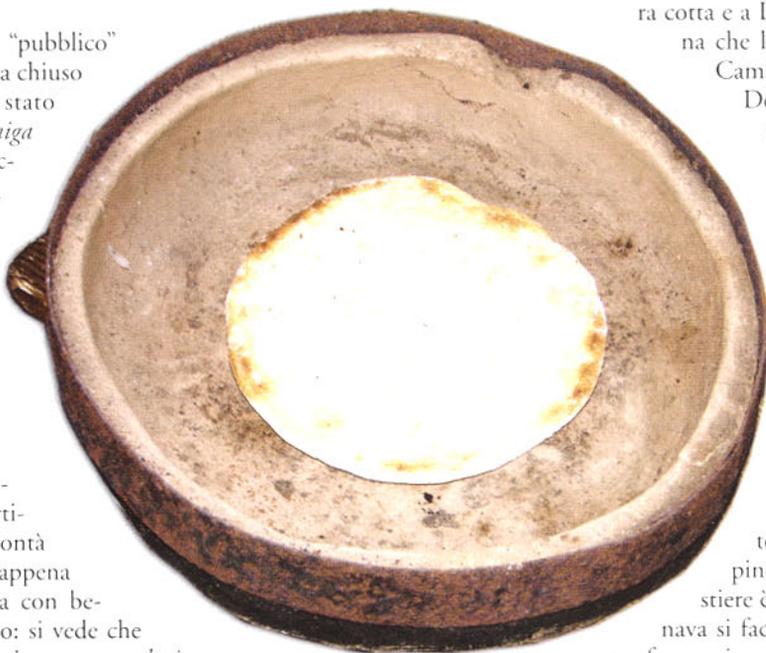
di **Andrea Mulas**  
foto **Piergiacomo Pala**

L'ultimo forno "pubblico" di Luras che ha chiuso credo sia stato quello di *tia Dominiga sa furralza*, dove, accompagnando ora mia nonna ora le mie zie, credevo di aver conosciuto praticamente ogni tipo di pane e di dolce del paese. Questa presunzione mi ha accompagnato fino a quando ho visto che zia Masina, alle mie lodi sperticate sulla sublime bontà de *sa cozzula 'e pomo* appena sfornata mi guardava con benevolo compatimento: si vede che non avevo mai assaggiato *sa cozzula in su fundeddu*, calda calda.

Ecco, questa mi mancava proprio: e che cos'è?

Dice che già me lo spiega lei, davanti al camino di casa sua, e per non fare altre brutte figure non ho coraggio di chiederle perché parla di *giminèa* e non di *furru*, come farebbe con qualunque altro pane, e perciò me ne sto zitto.

Dopo averla assaggiata e fatto ammenda della mia imperdonabile ignoranza, raccolgo altre informazioni per poterne sapere qualcosa di più.



Allora: *su fundeddu* è un tegame di terra cotta e a Luras c'è solo una persona che lo fa: si chiama Pietrina

Campesi e abita a *Sas fulcas*.

Detto fatto: sono già a casa sua. Fino a che non

ha avuto l'artrosi li ha fatti per tutto il paese, e prima di lei li

faceva sua madre

Giacomina Careddu ma pure suo

padre, perché non è che li fanno solo

le donne. Tant'è

che ora, siccome lei non li può fare più

per via dell'artrosi alle

mani, quando ne ha

tempo li fa suo figlio Pep-

pino Pinna, che però di mestiere è muratore. A chi li ordi-

nava si facevano. Si faceva portare

un furgoncino di terra rossa da sotto il

Limbara, che non sono mica tutte quante le terre che vanno bene, e bisogna conoscere quella giusta se no

*su fundeddu* non viene e si rompe subito, manco fatto. Una volta che il trasportatore ha scaricato la terra allora bisogna

setacciarla con *su chiliru*, il crivello, sul tavolo, togliere le

zolle più grosse e le pietruzze che ci sono, come si fa con farina, uguale. Poi si prepara e s'impasta e si lavora piano piano,

come il pane, lo stesso. E si stende col *cannone*, il materello, come una spianata di pane, precisa identica. Si tira-



re) e la terra era adatta. Per il resto tutto giusto: l'argilla deve essere lavorata bene, impastata come il pane, data la forma di *fundeddu* e poi messo a cuocere sulla *tribida* per due o tre volte. Così si indurisce bene e ce la fa a resistere sul fuoco quando lo usi, e pure perché se non si cuoce bene bene *sa cozzula* poi sa troppo di terra e non è buona. La larghezza è sempre la stessa, più o meno 30

no su i bordi e, bagnandosi sempre le mani, meglio con l'acqua tiepida, anche se tanto poi l'artrosi ti viene lo stesso, come difatti a lei gli è venuta, va tutta bene allisciata. Certo, qualche grano di terra più grosso sempre ci resta ma non fa niente. L'importante è lasciarla asciugare bene su una tavola, fuori all'aria, se il tempo è buono, no al sole no, che se si secca troppo si può spaccare. Intanto si accende il fuoco nel camino, e quando non c'è più fiamma allora si sparge la brace tutta bella pari, che sia proprio uno strato uguale, che non ci sia un punto dove il calore è più forte. Allora si mette sulla *tribida*, il treppiedi, a fuoco lento lento che se no di spacca e butti tutto. Bisogna stare con gli occhi belli aperti, più che col pane! Si cuoce uguale diciamo, ma quello tutt'al più si brucia e basta (tanto qualcuno sempre se lo mangia): *su fundeddu* no, lo butti e *amen*. Tempo, fatica, denari, tutto perso e se non glielo fai a quello che te lo ha ordinato, lui i soldi non te li dà no, e intanto tu il furgone di terra l'hai già pagato!

Passa qualche giorno e racconto tutto a zia Masina, lei mi ascolta attenta e pure incuriosita, ma ogni tanto scuote la testa come a dire: non è proprio così.

E perciò mi spiega altre cose che forse ancora non so.

*Su fundeddu* lo fanno o almeno lo facevano anche nelle campagne, negli stazzi, questo vuol dire che ognuno se lo faceva per conto suo, senza rivolgersi a qualcuno in particolare. Lo sapevano fare tutti, chi più chi meno, uomini e donne, non solo per uso di casa ma anche per regalarlo a chi non era capace. Da loro, per esempio li faceva sua mamma Marietta, la sorella di mia nonna, e la terra gliela portava suo padre Michelino da *Su molineddu*, dove la nostra famiglia aveva una vigna. Ché lì c'è l'acqua (lo dice la parola stessa *molineddu*, no? *piccolo mulino*, questo vuol di-

centimetri, lo si fa soprattutto d'inverno, che c'è il camino acceso, e poi d'estate la terra si secca troppo alla svelta e non va bene. Se uno te lo chiede in prestito, che non ne ha uno suo proprio, glielo puoi pure prestare, ma deve essere persona fidata che lo sa usare e lo tratta come si deve, ché è troppo delicato, è facile che si rompe. E se si fila solo, beh allora si può aggiustare: gli si mette tutt'intorno un cerchio di ferro perché non si spacchi quando cuoce, e un altro po' dura, ma se si rompe proprio, allora vuole buttato e basta, non c'è nulla da fare.

In *su fundeddu* qualcuno ci cuoce pure *sa cozzula 'e bel-da*, la spianata impastata con ciccioli di maiale e poi ricoperta appena appena di zucchero, c'è chi lo fa, ma il più è *sa cozzula purile* come si dice a Luras: *azzimo* vuol dire, in Logudoro invece gli dicono *purilonzu*, ma è la stesso significato che da noi.

Qualcuno a volte ci mette anche il lievito, ma la ricetta vera, quella antica che abbiamo conosciuto dai nostri grandi, è impasto di farina con acqua e sale e basta, *senza* lievito. Gli si dà una forma tonda così, un po', e si mette in *su fundeddu* che è già sul fuoco, a scaldare.

Poi, quando *sa cozzula* è cotta bene da una parte, allora si gira dall'altra, ma sempre a fuoco basso eh! E te la mangi, con buon appetito, magari con formaggio secco e vino rosso, chi ne ha.

Esattamente, sì, dice Giovannina Masia che è lì con noi e ha ascoltato zitta tutto il racconto: loro invece spaccavano *sa cozzula* in due e dentro ci mettevano o lo strutto o *sozzu casu*, l'olio che esce dalla bollitura del latte quando si fa il formaggio.

La sua famiglia non è di Luras: lei infatti è nata a O-schiri nel 1932, ci ha vissuto a lungo, ma sempre in cam-



Luras, Muso Etnografico "Galluras". Varie forme di pane.

pagna, sotto il Limbara, e andavano a *Sa multa 'ona*, uno stazzo vicino Berchidda a prendere la terra per *su fundeddu*. E lo facevano prima sua nonna e poi sua madre, che era della classe del 1898.

Ma non ci sono solo queste testimonianze orali sul pane azzimo in Gallura.

Nella panificazione tradizionale della regione, infatti, esso è denominato *lu coccu agghimu*, la focaccia senza lievito che Cucciari<sup>1</sup> dice usato "al posto del pane" e "confezionato tutti i giorni, cotto sotto la cenere calda, *illa zidda*", cioè sulla base in granito del focolare.

Non sono attestati né la fabbricazione né l'uso de *su fundeddu* se non a Luras e *contorni*.

La sola testimonianza scritta che abbiamo è quella di Francesco De Rosa, ma risale al 1899, che così scrive:

"I pastori, come tutti i popoli d'Oriente, e segnatamente gli Ebrei, usano il pane azzimo, che è una specie di focaccia sottile, impastata nel momento stesso in cui abbisogna e cotta sotto la cenere o in una specie di tegame, tuttora in uso in Luras, il quale è l'antico forno".<sup>2</sup>

Il riferimento a *sa cozzula* in *su fundeddu* è chiaro, ma

non risponde alla domanda: si tratta di una peculiarità di Luras, delle sue campagne e dei suoi stazzi o qualcosa di simile esiste, se non in Gallura, in altre aree? A questo interrogativo mi sono proposto di dare un esito più articolato ed esaustivo conducendo una ricerca sul territorio, con una catalogazione scientifica dei pani e dei dolci tradizionali della Gallura.

I dati raccolti saranno pubblicati in un mio prossimo volume, con l'auspicio di ricevere dai lettori di queste righe altre informazioni sull'argomento, per riuscire a definire in maniera esauriente questo peculiare aspetto della cultura alimentare gallurese.

#### Note

<sup>1</sup> Cucciari N. *Magia e superstizione tra i pastori della Bassa Gallura*, Sassari, Chiarella, 1985, pag. 24

<sup>2</sup> De Rosa F. *Tradizioni popolari di Gallura. Usi e costumi*, Tempio - Maddalena, Tip. G-Tortu, 1899, pag.294