Indice

Capitolo 1.

Introduzione. Per un'antropologia del dolce in Sardegna

1.0 A mo' di premessa	p. 13
1.1.1 La cultura del dolce in Sardegna: un ambito d'indagine sinora trascurato	18
1.1.2 Il tempo dell'abbondanza. Il dolce e la festa: le ragioni di un binomio	22
1.1.3 «Più un dolcume che un pane»	25
1.1.4 Un sapere solo femminile?	27
1.1.5 Dinamiche d'apprendimento di un sapere implicito	30
1.1.6 Il dolce come "avvenimento sociale"	31
1.1.7 L'ideologia dell'invidia: « <i>sos durches los abiamus a isticchiu</i> »	36
1.1.8 La magia del dolce: <i>durches pro leialleghia</i>	38
1.2 Il dolce come marcatore del tempo	42
1.2.1 I dolci nel ciclo dell'anno	42
1.2.2 Dalla culla alla bara. I dolci e il ciclo della vita	68
1.3 I dolci sardi tradizionali nel panorama della contemporaneità	72
1.3.1 Una risorsa economica e identitaria	72
1.3.2 Mercati più ampi, <i>shelf life</i> più lunga	73
1.3.3 Il punto di vista delle aziende	74
1.3.4 Come si cambia	76
1.3.5 Le reliquie di San Valentino e i sospiri degli innamorati	77
1.3.6 Raccontare le origini. Un gattò fenicio?	78

Capitolo 2.

La mandorla ingrediente principale della produzione dolciaria a Quartu Sant'Elena e nel circondario

2.1 Raccolta e trasformazioni	81
-------------------------------	----

Capitolo 3.

I dolci di Quartu Sant'Elena

3.1 <i>Is druccis finis</i>	85
3.2 <i>Is candelaus</i>	85
3.3 <i>Is gueffus</i>	92
3.4 <i>Is mustatzoledus</i>	93
3.5 Altri <i>druccis finis</i> (<i>pistoccu sardu, amarettus, bianchinus, marigosus, ossus de mottu, druccis de pasta in cortza</i>)	93
3.6 Un <i>drucci fini</i> scomparso?	97
3.7 <i>Is pastissus</i> , originari dolci pasquali	98

3.8 <i>Piricchittus de bentu e piricchittus prenus</i>	99
3.9 Fuori dal dominio dell'arte delle <i>drucceras</i> : dolci alla portata di tutti	100
3.10 La distribuzione dei dolci quartesi nel ciclo dell'anno	102
3.11 Ulteriori dati sui dolci quartesi	105

Capitolo 4.

Il mondo delle drucceras di Quartu Sant'Elena

4.1 <i>Drucceras e maistas drucceras</i> : il mestiere e l'apprendimento	109
4.2 Farina nei <i>candelaus</i> : un esempio di falso alimentare <i>ante litteram</i>	112
4.3 Le <i>drucceras</i> quartesi del primo Novecento	113
4.4 «Mia sorella era <i>druccera</i> ...»	114
4.5 «Io e le mie figlie abbiamo lavorato insieme per vent'anni...»	116
4.6 L'apprendistato da <i>sa maista druccera</i> : un'occasione di socializzazione per le giovani quartesi	116
4.7 La "Scuola civica dolciaria". Un nuovo spazio d'insegnamento per <i>is maistas cuartesas?</i>	117
4.8 «Fare i dolci, quando sono cresciuta, mi è venuto spontaneo»	118

Capitolo 5.

La festa di Santu Anni a Quartu Sant'Elena

5.1 <i>Sa festa 'e Santu Anni</i>	122
5.2 San Giovanni Battista e il solstizio d'estate	123
5.3 San Giovanni, <i>su nenniri</i> e i giardini di Adone	127
5.4 Tradizioni scomparse e ricordi perduti	129
5.5 Ricercare, raccontare e cantare le origini della festa	131
5.6 <i>Is mutettus</i> : colonna sonora della festa	134
5.7 Il mondo pastorale e <i>Santu Anni</i>	136
5.8 La Società di <i>Santu Anni</i>	139
5.9 L'elezione dell'obriere: <i>sa mesa de Santu Anni</i>	140
5.10 Al servizio di San Giovanni: <i>is trabballus</i>	142
5.11 La questua scomparsa	144
5.12 I paramenti del santo, lo stendardo e le bandiere	147
5.13 L'evoluzione del rito della corona	148
5.14 La scelta delle <i>traccheras</i>	149
5.15 La presentazione delle <i>traccheras</i>	150
5.16 I preparativi della festa	151
5.17 «Nel nome di Dio e di San Giovanni andiamo a prendere le <i>traccheras</i> »	154
5.18 Verso Sant'Andrea	160
5.19 L'arrivo del nuovo obriere e <i>sa domanda</i>	164
5.20 L'invito in <i>sa dispensa</i>	167
5.21 Il ritorno a Quartu	168
5.22 Il cambio della bandiera: <i>sa di 'e sa scela</i>	170
5.23 A casa dell'obriere vecchio dopo <i>sa scela</i>	177
5.24 Il gattò del santo. <i>Cumentis est traditzioni / T'appu pottau ghettau</i>	178
5.25 Il gattò di <i>Santu Anni</i> , un dolce socializzato	184
5.26 Il taglio dei gattò. <i>Cantendi e seghendi su drucci</i>	186
5.27 Le donne protagoniste: <i>sa di de is femminas</i>	190

Capitolo 6.

Il gattò quartese. Caratteristiche e confronti

6.1 Come è fatto il gattò quartese	193
6.2 Il gattò artistico a Maracalagonis	195
6.3 Il gattò artistico a Sinnai	196
6.4 Tradizioni estinte: Quartucciu e Selargius	198
6.5 Il gattò artistico di Luigi: <i>unu gattou a sa moda cuartesa?</i>	199
6.6 I diversi livelli di socializzazione del gattò di <i>Santu Anni</i> e la sua “mobilità”	200
6.7 Le ragioni pratiche della <i>cappa</i> di zucchero	202
6.8 Anna Maria e gli insegnamenti di Luigi: bello da vedere, buono da mangiare	203
6.9 La preparazione dei gattò di Anna Maria	204

Capitolo 7.

Il gattò artistico, torta nuziale per l'Antico matrimonio selargino

7.1 L'Antico matrimonio selargino	211
7.2 Il ruolo del gattò artistico nella rievocazione di <i>sa coja antiga</i>	215

Capitolo 8.

La cultura del dolce a Dorgali

8.1 Il paese e l'economia	219
8.2 La tradizione dolciaria dorgalese	220
8.3 <i>Su pedicoccone</i>	222
8.4 Le materie prime e gli strumenti	225
8.5 La preparazione e la cottura	230
8.6 I dolci dorgalesi nel ciclo dell'anno	231
8.6.1 Autunno (periodo post-vendemmia)	231
8.6.2 Natale	235
8.6.3 Sant'Antonio Abate (17 gennaio) e San Sebastiano (20 gennaio)	235
8.6.4 Carnevale	237
8.6.5 Pasqua	237
8.6.6 Estate	238
8.6.7 <i>Sas festas de pandela</i>	238
8.7 Il ciclo della vita	239
8.7.1 Il battesimo e l'infanzia	240
8.7.2 Le nozze	241
8.7.3 La morte	241
8.8 Intervista all'azienda Esca Dolciaria	241

Capitolo 9.

La cultura del dolce a Oliena. Storia di un'innovazione diventata tradizione

9.1 Il territorio e l'economia	249
9.2 I dolci della tradizione olianese e il ciclo della vita	250

9.3 I dolci della tradizione olianese e il ciclo dell'anno	254
9.4 Storia di un'innovazione diventata tradizione	258
9.5 I dolci-gioiello di Anna Gardu	261
9.6 A tavola al CK i dolci di Grazia	264

Capitolo 10.

I dolci di Orune e la leggenda del pettirosso

10.1 Il territorio e l'economia	267
10.2 Il baratto	267
10.3 I dolci di Orune	268
10.4 La Madonna Consolata, Pasca Chessa e la festa di <i>Su Cossolu</i>	274
10.5 <i>Sos puzoneddos</i> della Consolata	277
10.6 <i>Su puzoneddu de su Cossolu</i> è un pettirosso	280
10.7 Un riadattamento sardo della leggenda cristiana del pettirosso	282
10.8 <i>Sos puzoneddos</i> di <i>Su Cossolu</i> mediatori tra gli uomini e la Madonna	284

Capitolo 11.

Ovodda e i dolci in pasta di nocciola

11.1 Il paese e l'economia	287
11.2 <i>Sos puzoneddos</i> : originari dolci battesimali	287
11.3 Altri dolci realizzati con la pasta di nocciole	290
11.4 <i>Durches de mèndula</i> e altri dolci a base di mandorle	290
11.5 Almeno un <i>pane 'un sapa</i> per l'ovile	292
11.6 Distribuzione dei dolci nel ciclo dell'anno e nel ciclo della vita	293
11.7 L'apprendimento e la cooperazione	296

Capitolo 12.

Su cattò bonesu. Storia e simbologia di un dolce nuziale

12.1 Storia di una tradizione familiare	299
12.2 Simbologia e folklore orale	303
12.3 Storia di una costante simbolica	306

Capitolo 13.

Cibo, identità e tradizione nel contesto postmoderno

13.1 Questione di marchi	310
13.1.1 Prodotti tradizionali. Caratteristiche di una attestazione	310
13.1.2 I marchi di qualità europei DOP, IGP e STG	312
13.1.3 La <i>sebada</i> di Sardegna e la <i>copuletta</i> di Ozieri. In moto per un marchio	313
13.1.4 L'amaretto campidanese. Un marchio "congelato"	315
13.2 Nuove sfide per la produzione dolciaria sarda	317
13.2.1 Canali globali per prodotti locali	317

13.2.2 Il programma “ <i>Packaging</i> Innovativo per i prodotti alimentari della Sardegna”	318
13.2.3 Le opportunità di innovazione per le produzioni tipiche. Un progetto pilota per il settore dolciario	319
13.2.4 Un elisir di lunga vita per i prodotti dolciari della tradizione sarda? Studi sulla <i>shelf life</i>	321
13.3 Cibo e turismo. Il marketing delle emozioni	326
13.3.1 L'isola dentro un cioccolatino	327
13.3.2 “Valorizzazione e commercializzazione delle produzioni tipiche locali nei canali turistici”. Un progetto di Sardegna Ricerche	329

Capitolo 14.

Frammenti di Barbagia a Cagliari

14.1 Da Aritzo al Campidano. I dolci di Zia Peppina	337
14.2 Da Desulo alla grande distribuzione. La storia della pasticceria Todde	339
14.3 « <i>Durke</i> vuol dire dolce». Maurizia Pala di Bitti e le sue figlie	341

<i>Bibliografia</i>	349
---------------------	-----