



**VILLAGRANDE  
STRISAILI  
De.C.O. PANISCEDDA**

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO**

## CENNI STORICI

La paniscedda è un dolce tipico di Villagrande Strisaili che viene tradizionalmente preparato per la festa di Sant'Antonio Abate (il 17 gennaio) e per San Sebastiano (il 20 gennaio): viene chiamato anche "pane di Sant'Antonio". A Villagrande Strisaili, in occasione di questa festa, è tradizione preparare in casa la paniscedda, portarla in chiesa e, una volta ricevuta la benedizione, viene distribuita ai fedeli all'uscita dalla chiesa. Viene inoltre offerta durante "su fogone" il grande fuoco che viene preparato la sera del 17 e del 20 gennaio nelle piazze dei vari rioni del paese.

"Per queste due feste, in quasi tutte le famiglie si fa *sa paniscedda*, un dolce caratteristico, che viene portato anche in chiesa, deposto ai piedi del santo, benedetto dal sacerdote e distribuito, alla fine della messa, ai presenti. La statua di San Sebastiano viene ricoperta da grossi rami di arancio, carichi di frutti, perché la tradizione vuole che il Santo sia stato ucciso legato, appunto, ad una pianta d'arancio. Di sera viene fatto il falò in quasi tutti i vicinati, e la gente trascorre gran parte della notte attorno ad esso cantando, barzellettando, facendo vari giochi. Da tener presente che qui a Villagrande esiste ancora la tradizione degli obrieri, cioè gli incaricati di fare la festa, anno per anno. La festa si fa due volte all'anno, una in casa di un obriero e l'altra in casa dell'altro (*Villagrande Strisaili tra storia e leggenda* di A. Cannas e A. Rubiu, Cagliari 1977).

Alcune varianti della paniscedda villagrandese sono prodotte in altri paesi.

A Escalaplano, all'alba del 16 gennaio, i bambini con "sa cuxinera" nelle spalle si recano di casa in casa per chiedere la paniscedda. Gli abitanti raccontano che le donne lasciano la luce accesa e le porte aperte per accogliere i più piccoli che urlano divertiti "Ahhh Panisceddaaa". A Triei ogni anno, a turno, uno dei sette rioni del paese ha l'incarico di organizzare i festeggiamenti: gli uomini si occupano del falò, mentre le donne si occupano della preparazione della paniscedda. La realizzazione del falò ha un preludio pochi giorni prima della ricorrenza, con la ricerca nelle campagne circostanti di qualche vecchia quercia per alimentare il fuoco. Si trasporta la legna nella piazza del paese, dove i giovani erigono una catasta a forma di piramide dell'altezza di circa 5-6 m. Il pomeriggio si svolge la processione, con le donne che recano sul capo i cesti contenenti il dolce tipico della festa. La sera, dopo la benedizione, uno dei bambini presenti accende il falò con il cero che il parroco gli porge e la festa prosegue per tutta la notte con la distribuzione della paniscedda e del vino, mentre bambini e adulti ballano attorno al falò giocando a sporcarsi il viso con la fuliggine.

"In alcuni paesi dell'Ogliastra (Cardedu, Villagrande Strisaili) per la festa di Sant'Antonio abate si confezionava una variante della panixedda, formata da una sfoglia di pasta (semola, strutto, lievito) che racchiude un ripieno di uva sultanina, mandorle, noci, miele, sapa e spezie. La forma può essere

tonda o allungata e in alcuni casi il dolce è decorato con glassa di zucchero e confettini colorati” (AA.VV. Dolci in Sardegna. Storia e tradizione. ILISSO).

“Il dolce, cibo dell’abbondanza, fruito comunitariamente in occasione di feste paesane o collettive, non solo propiziava la rigenerazione ciclica del tempo e della natura, ma, specie quando era benedetto e offerto a un santo, stabiliva una sorta di canale di comunicazione e di scambio col piano sovraumano. Sotto la tutela garantita dalla consumazione del *cibo del santo*, il gruppo sociale riscopriva e rifondava la propria armonia e la propria coesione, basata sulla comune appartenenza territoriale e storica e sulla condivisione degli stessi valori religiosi” (Susanna Paulis, I dolci e le feste. La cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione. CUEC).

## **1. IDENTIFICAZIONE**

### **PANISCEDDA DI VILLAGRANDE STRISAILI**

## **2. VARIETÀ**

### **FORMA**

1. A forma sferica (piccola pagnotta)
2. A forma di ciambella

**DIMENSIONE** 10/15 cm di diametro (forma sferica classica)

**COLORE** La forma sferica è di colore bianco, poiché ricoperta di pasta sfoglia. La forma a ciambella può essere anch’essa ricoperta di pasta sfoglia o aperta, quindi di colore marrone scuro come il ripieno.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Sapore dolce e consistente, sentore di spezie.

Friabile, morbida

**PESO** 300 gr circa

### **Esistono più tipologie dello stesso prodotto?**

1. A forma sferica
2. A forma di ciambella
3. A forma di pagnotta piccola

## **3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:**

La “paniscedda” è un prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione e successiva cottura in forno di un impasto a base di frutta secca, miele, zucchero, “binu cottu”, spezie contenuto in una sottile sfoglia di pasta.

## **A - Materie prime**

In genere le famiglie villagrandesi sono contadine e producono in casa sia lo strutto che su “binu cottu”. Nell’oliveto o nell’orto hanno spesso qualche pianta di noci e mandorle il cui raccolto, anche se non raggiunge elevati quantitativi di produzione, è riservato per preparare questo dolce. In alternativa si è sempre praticato il baratto tra famiglie. Il miele e le arance sono ugualmente molto diffuse. L’uva sultanina, lo zucchero e le spezie sono, invece, di produzione non villagrandese.

### **INGREDIENTI:**

*Per il ripieno:* mandorle, noci, uva sultanina, miele, “ binu cottu” (sapa), scorza d’arancia, spezie macinate finemente (noce moscata, saporita, chiodi di garofano, semi d’anice).

*Per la sfoglia:* semola di grano duro, farina “00”, latte, zucchero, strutto, lievito di birra.

La paniscedda di Villagrande Strisaili si distingue dalle altre perché viene preparata utilizzando per lo più prodotti locali. Gli ingredienti principali, ovvero mandorle, noci, binu cottu, strutto e miele sono rigorosamente fatti in casa ed equivalgono al 54,55% delle materie prime impiegate.

## **B - Luogo e Fasi di lavorazione**

### **Procedimento di lavorazione:**

Impastare la farina, lo strutto, il lievito di birra, l’acqua e il sale. I 2/3 della pasta lavorata si usa per il ripieno e il resto per la sfoglia. Per il ripieno si aggiungono gradatamente all’impasto il miele, lo zucchero, il vino cotto, l’uva passa e la frutta secca. Il processo è lungo, dura circa un’ora. Si prepara la sfoglia circolare col mattarello o con la macchina, vi si mette il ripieno e si ricopre totalmente il ripieno facendo una forma sferica (tipo pagnotta) o a ciambella con un ampio foro centrale. In alternativa, la sfoglia può contenere il ripieno ma lasciandolo a vista nella parte superiore. La paniscedda viene posta a riposare in “su palini” (cesto largo in asfodelo) per tutta la notte, 15/16 ore circa.

**Cottura:** in forno a legna non molto caldo per circa un'ora. Per dare alle pagnotte il tipico aspetto lucido, si strofina leggermente la superficie con un panno umido.

Si mangia fredda.

**Decorazione:** vengono spesso ricoperte di glassa e decorate con fiori di zucchero, diavoletti, confettini. Oppure spennellate con "sapa" o miele

**Eventuale conservazione/stagionatura:** si conserva per circa 6 mesi.

## **C – Tipicità - Tradizione - Unicità**

Villagrande Strisaili possiede un ricco patrimonio di tradizioni, che si è mantenuto pressoché inalterato dai tempi antichi. In occasione delle festività di Sant'Antonio Abate e di San Sebastiano, si ripete a Villagrande Strisaili l'antico rito di "Sa Paniscedda" la cui origine risale a tempi remoti e che fa parte integrante della tradizione locale. Quest'ultima, infatti, ha origine nei primi secoli del Cristianesimo, quando, appunto, tutti i Cristiani portavano in chiesa il pane per la consacrazione e per la distribuzione ai poveri. Il dolce viene preparato in casa dalle donne. La notte precedente e quella del 17 gennaio si allestisce un grande falò in ogni rione del paese. Il mito, infatti, racconta che sia stato Sant'Antonio Abate a portare ai villagrandesi il fuoco dall'Inferno con il suo bastone acceso. Il 20 gennaio, per la festa di San Sebastiano, in occasione della processione, la statua del santo è ricoperta da rami di arancio con relativo frutto. Secondo la leggenda, infatti, San Sebastiano fu legato ad una pianta d'arancio e trafitto con le frecce durante le persecuzioni contro i cristiani sotto l'imperatore Diocleziano. In occasione di queste feste si usa portare la paniscedda in chiesa e deporla ai piedi del santo. Il sacerdote la benedice e gli obrieri (cioè gli incaricati della festa) la tagliano a fette e, alla fine della messa, la distribuiscono a tutti i fedeli. Questa tradizione a Villagrande Strisaili è ancora vivissima.

La paniscedda di Villagrande Strisaili è un dolce unico, fatto utilizzando gli ingredienti genuini di produzione locale: miele, uva passa e mandorle. Come da tradizione è cotto nel forno a legna e preparato in casa seguendo l'antica ricetta che si tramanda di generazione in generazione.

## **4. CONFEZIONAMENTO**

Materiali utilizzati per il confezionamento: base di carta; bustina trasparente per far vedere il prodotto e forata per farlo respirare.

Conservazione: lontano dai luoghi umidi.