



VILLAGRANDE
STRISAILI
De.C.O. PISTOCCU

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO

CENNI STORICI

Nei millenni il pane è stato il primo e il più essenziale alimento degli esseri umani. Nella cultura dei padri rappresenta la Grazia di Dio, frutto della terra e del lavoro dell'uomo, al quale deve essere riconosciuta una più profonda sacralità per il fatto che proprio il pane è stato scelto da Cristo per rendersi presente attraverso il Sacramento dell'Eucarestia. Le macine a pietra, da azionare con le mani, trovate nelle grotte di Filiestru a Sassari, databili tra il settimo e il quinto millennio avanti Cristo, testimoniano che la cultura del frumento, e di conseguenza del pane, risale in Sardegna a tempi antichissimi.

Il Pistoccu era il pane che i pastori sardi consumavano durante le settimane di transumanza, ma era anche il pane della servitù e dei meno abbienti. Il nome deriva dalla particolare lavorazione, la doppia cottura, che gli conferisce caratteristiche di elevata conservabilità pur non contenendo nessun tipo di conservante o additivo, senza alterarne le qualità organolettiche. Questo pane accompagnava ogni tipo di pietanza e nell'uso tradizionale, in campagna, sostituiva frequentemente il piatto. Per questo motivo veniva confezionato con spessore più grosso se doveva essere portato in campagna o negli ovili.

L'importanza che il pane ha ricoperto nella società fin dall'antichità è testimoniata nel testo *Antichi mestieri e saperi di Sardegna - I mestieri della terra: l'orto, il grano, i pani (AA.VV): "Raccontano le donne: il pane era per tutti 'sa grazia 'e Deus', perché ottenuto con l'aiuto divino e col sudore della fronte. Al contadino e al pastore, il cui duro lavoro si svolgeva lontano dalla casa e dal paese, doveva essere garantita sussistenza e autonomia alimentare, e a tale necessità rispondeva bene il pane, cibo durevole nel tempo. Mentre l'alimentazione del contadino, che tornava quotidianamente o settimanalmente alla propria casa, poteva essere garantita con la panificazione settimanale del moddizzosu e del civraxu, all'alimentazione del pastore, soprattutto se transumante, si adattavano meglio i pani di più lunga conservazione, il carasau e il pistoccu (...)"*. Alla donna *"la società sarda ha affidato nel passato l'immane compito di produrre, e non farlo mai mancare, il pane, alimento base per ricchi e poveri, e per i poveri soprattutto. Pertanto, nel corredo delle spose sarde non dovevano mancare gli strumenti per la panificazione (...). Una buona padrona di casa, a qualunque ceto sociale appartenesse, doveva saper programmare e distribuire nel tempo le diverse fasi della panificazione. Si comincia generalmente il venerdì sera con la preparazione del lievito, framentu, tocco di pasta inacidita ricavato dalla cotta precedente, e conservato come sacra reliquia dentro una ciotola, in un luogo fresco della casa. All'indomani, prima dell'alba, il lievito già sciolto viene mescolato alle farine e impastato con acqua tiepida e un pizzico di sale. Lavorato dapprima con la pressione dei pugni chiusi con l'aggiunta di abbondante*

acqua e costantemente rimescolato, poi lavorato a lungo con la forte pressione del palmo della mano. Finalmente morbida, elastica e de toccu bellu, la pasta viene messa a lievitare, axedai, ricoperta di teli e di panni di lana. Dopo qualche ora, con una leggera pressione della mano la panificatrice esperta valuta il grado di elasticità e di lievitazione della pasta, e se risulta adeguata, procede a dividerla a tocchi regolari, che però ancora devono riposare e lievitare.

La preparazione del pane era e resta ancora oggi un importante momento di vita familiare e comunitaria, e assume un carattere particolare quando legata a feste, riti, ricorrenze e antiche credenze popolari. L'importanza e la sacralità del pane sono testimoniate da pratiche come preghiere, formule e atti magici, connessi alle fasi di preparazione e cottura, per garantirne la buona riuscita e premunirsi dal malocchio: un segno di croce viene fatto sulla pasta destinata a diventare lievito, sul pane prima di essere infornato, nel forno prima e dopo l'introduzione dei pani. *“È questo un momento di sosta e di chiacchiere, in cui si gusta una tazzina di caffè fumante, lentamente si dispongono gli strumenti per la cottura dei pani, mentre si diffondono gli aromi intensi delle prime fascine accese nel forno (...). Si riteneva che sulla buona riuscita del pane potessero esercitarsi influenze benefiche o maligne da parte di persone presenti, parole, agenti magici. Condizioni che le donne cercavano di favorire o evitare attraverso una serie di precauzioni e di pratiche magiche: scongiuri, formule magiche, segni di croce e benedizioni”.*

La modellazione del pane in forme varie e l'attribuzione ad esso di funzioni simboliche, cerimoniali, magiche e terapeutiche, oltre che alimentari, è una pratica diffusa in tutta l'area del Mediterraneo e nell'Europa meridionale. Ma in Sardegna questa consuetudine ha raggiunto una particolare ricchezza qualitativa e quantitativa ed è ampiamente diffusa. Ogni località ha elaborato forme o modi particolari di lavorazione, che consentono l'immediata identificazione del luogo di provenienza di alcuni pani: *“La manifattura domestica del pane ha in Sardegna una continuità nel tempo sconosciuta altrove, ed eccelle per complessità di forme, occasioni, funzioni, modalità decorative. Non soltanto le diverse regioni dell'isola, ma le singole comunità hanno spesso una propria ricca tipologia di pani, spesso percepita come segno di distinzione e diversità. Si possono individuare in Sardegna tre aree: un'ampia area meridionale produttrice di pani grossi e con mollica; una zona centrale produttrice di pani a sfoglia biscottata e croccante, di varia forma; una zona settentrionale produttrice di pani a sfoglia morbida, circolare. Le varietà del pane a sfoglia croccante possono differire per forma e spessore”.*

A Villagrande Strisaili *“veniva usata molto la farina d'orzo con la quale si faceva un tipo di pane chiamato 'pistoccu de orgiu' e un altro tipo chiamato 'civargiu'”* (Antonio Cannas, Assunta Rubiu – Villagrande Strisaili tra storia e leggenda). Nel libro *“Pani. Tradizioni e prospettive della*

panificazione in Sardegna” (AA.VV. - Illisso) viene riportata un’immagine del pistoccu di Villagrande insieme a informazioni sulle dimensioni “34 cm” e ad altre generiche inerenti la produzione e il consumo: *“Questo pane, come il carasau, viene infornato due volte; essendo piuttosto spesso e duro viene anche consumato dopo essere stato bagnato. La panificazione del pistoccu in Ogliastro, proprio perché fatta a cadenze molto ravvicinate e utilizzando materie prime varie, si basava principalmente sul lavoro individuale della padrona di casa, diversamente dalla panificazione del carasau, in un certo senso più specializzata, che richiedeva la cooperazione di più donne e una distribuzione codificata di ruoli e funzioni”*.

1. IDENTIFICAZIONE

PISTOCCU DI VILLAGRANDE STRISAILI

2. VARIETÀ

FORMA Circolare (per la commercializzazione viene spesso divisa a metà a forma di mezza luna o semicerchio)

DIMENSIONE Piccola pezzatura, schiacciato (34 cm circa)

COLORE Scuro o chiaro a seconda dell’utilizzo di farina integrale o normale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Croccante, poroso da un lato

PESO 80/90 gr circa per ogni singola pezzatura

Esistono più tipologie dello stesso prodotto?

- ❖ Integrale
- ❖ Classico

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Il pistoccu è un pane biscottato molto antico, tipico dell’Ogliastro. La forma è particolare, si presenta in sfoglie di pasta croccante, rettangolari o rotonde (come a Villagrande Strisali), e con uno spessore più grosso rispetto al pane carasau. Questo fa sì che si conservi meglio e più a lungo. In origine, infatti, veniva consumato dai pastori e dai contadini in campagna o negli ovili.

A - Materie prime

INGREDIENTI:

Pistoccu normale: semola di grano duro, semolato di grano duro (“farina sarda”), lievito, patate, acqua e sale.

Pistoccu integrale: farina integrale, acqua, patate, lievito, sale.

B - Luogo e Fasi di lavorazione

Procedimento di lavorazione:

Il pistoccu si ottiene dalla miscelazione di diversi tipi di farina di grano duro, semolino o semolato, lievito, patate, sale e acqua. Il risultato migliore si ottiene però con il fiore di farina, ossia la farina più fine con l’aggiunta di semola. Il tipo integrale, invece, si ottiene dalla farina integrale alla quale viene tolta soltanto la crusca grossa (“su poddini”). Il pistoccu “de civargiu” si prepara aggiungendo il cruschetto al fiore di farina. La lavorazione è effettuata completamente a mano. Negli ultimi anni i laboratori si fanno aiutare dall’impastatrice, munita di specifiche caratteristiche tecniche adatte a questa particolare produzione e dalla sfogliatrice.

Quando si usa il lievito madre ("frammentu") la lavorazione inizia la sera prima. Più frequentemente, anche nella produzione casalinga, si utilizza il lievito di birra, poiché riduce al minimo il rischio di una non perfetta lievitazione. Per contenere e lavorare l’impasto si usa “su scivu”, un ampio contenitore rettangolare di legno, delle misure di circa 50x120 cm e con un bordo di 15-20 cm. Tradizionalmente la sera prima si fanno cuocere le patate, si spellano e poi si schiacciano finemente e amalgamano. Al mattino si uniscono alle patate, oramai raffreddate, le farine e il lievito disciolto in poca acqua tiepida. A questo punto s’impasta il composto con l’acqua tiepida e leggermente salata, fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico, non eccessivamente morbido, tale da poter essere poi lavorato con il mattarello. Una volta pronto il tutto, si procede subito alla lievitazione (detta lievitazione diretta, in sardo “panario”). Villagrande è l’unico paese che lavora il pistoccu subito impastato. Si inizia la lavorazione formando un lungo filone di pasta (“parthia”) di 10-15 cm di circonferenza, che viene poi suddivisa in piccoli cilindri di 8 cm (“piscineddi”). Una volta schiacciati con le mani, si spianano col mattarello (“tuttoreddu”), prima da una parte e poi dall’altra, sino ad ottenere delle sfoglie rotonde (“pisciu”) di 4-5 mm di spessore e con un diametro di circa 30 cm. A questo punto si dispongono le sfoglie a strati, ordinatamente una ad una, in cestini di asfodelo (“su palini”) o di legno (“is taulasa”), su cui erano stati disposti dei panni di lino o cotone (“is pannos”) per far in modo che le sfoglie non si attacchino l’una all’altra. Da qui inizia una lenta lievitazione, chiamata in villagrandese “agedadura”, che rappresenta il momento più delicato dell’intera operazione. In questo sta la differenza con il pistoccu dei paesi

limitrofi, poiché essendo lavorato pezzo per pezzo, quello villagrandese ha bisogno di una quantità di lievito molto inferiore.

Cottura:

Una volta raggiunta la temperatura del forno necessaria, le sfoglie vengono infornate per pochi minuti una alla volta e, quando si gonfiano, sono pronte per essere sfornate. Mentre sono ancora calde, vengono tagliate in senso longitudinale, così da dividerle in due parti. A questo punto le sfoglie vengono infornate per la seconda volta a circa 300° sempre per pochi minuti, fino a ottenere la classica doratura in superficie.

Eventuale conservazione:

Il pistoccu viene riposto una foglia sull'altra per formare mazzi non molto alti. Una volta raffreddato si conserva avvolto in panni di cotone e riposto in ceste in luogo fresco e asciutto.

Ai fini della commercializzazione viene invece avvolto in fogli di carta in mazzi dal peso di 1-3-5 kg. La doppia cottura garantisce al pistoccu di conservarsi inalterato anche per alcuni mesi.

C – Tipicità – Tradizione - Unicità

La tipicità del pistoccu di Villagrande è data dalla particolare forma tonda e, soprattutto, dallo spessore nettamente superiore rispetto al pane carasau diffuso in tutta l'isola. Un altro elemento caratteristico è l'utilizzo nell'impasto delle patate bollite.

La centralità della panificazione nella vita domestica tradizionale è tale da scandirne i ritmi e da condizionare addirittura l'organizzazione delle altre attività. Una volta c'erano i forni comuni, come anche i lavatoi, in *su 'ixinau* che favorivano, insieme ad altre attività, la vita sociale.

La panificazione costituisce una pratica prettamente femminile, mentre la realizzazione degli attrezzi di legno o di ferro necessari alle varie fasi della lavorazione è di competenza maschile. Spettava agli uomini la costruzione dei granai, dei forni, delle macine, dei lunghi e bassi tavoli, delle madie e pale per infornare. Alle donne competeva, invece, la realizzazione dei canestri di asfodelo, di varie forme e dimensioni a seconda dell'uso, per raccogliere grano, farine e pani, nonché le coperte di orbace per coprirli durante la lievitazione e per fasciarli dopo la cottura.

La lavorazione del pane domestico continua ancora oggi anche se in forma molto ridotta rispetto al passato e costituisce, fra le attività tradizionali, quella che meglio ha retto all'impatto con le trasformazioni della società sarda conseguenti al fenomeno dell'emigrazione,

all'industrializzazione, all'inserimento delle donne nel lavoro fuori casa, all'urbanizzazione e alla diffusione di modelli consumistici.

La resistenza è dovuta probabilmente al forte radicamento nella cultura dei valori e dei significati che per secoli si sono sedimentati attorno alla panificazione e alle sue occasioni. Le fasi di produzione sono rimaste le stesse e gli ingredienti non sono cambiati. Sono mutati solo gli strumenti, il processo è diventato più rapido e le quantità prodotte sono maggiori. Mentre prima, infatti, il pistoccu era destinato alla sola produzione familiare, oggi è entrato a pieno nel mercato regionale e nazionale. L'impastatrice, la macchina per fare la sfoglia e per tagliarla, integrano l'antica lavorazione interamente manuale, ma il processo non cambia.

L'unicità è data da due elementi: Villagrande è l'unico paese che lavora il pistoccu subito dopo averlo impastato e, inoltre, essendo lavorato pezzo per pezzo, ha bisogno di una quantità di lievito molto inferiore rispetto a quello preparato nei comuni limitrofi.

4. CONFEZIONAMENTO

Per il confezionamento e la conservazione del pistoccu vengono utilizzati materiali come la carta e il cellophane, scelti per le seguenti caratteristiche:

- ❖ sono compatibili con l'alimento con cui vengono a contatto;
- ❖ danno al prodotto un'adeguata protezione sanitaria, facendo da barriera all'ingresso di microbi e sporozia in genere;
- ❖ proteggono dalla migrazione di umidità ed, eventualmente, di grasso;
- ❖ offrono una buona trasparenza e traspirazione;
- ❖ sono facili da aprire e da richiudere, da utilizzare e da smaltire;
- ❖ sono adeguati nelle dimensioni, nella forma e nel peso.