

VISTO E MANGIATO

Le maschere mediterranee in Sardegna

VISTO E MANGIATO

05_03_2011

Sabato cinque marzo nelle città italiane le cui diocesi seguono il rito romano si festeggia il sabato grasso, noi lo festeggiamo proponendo un itinerario in una delle regioni più belle d'Italia che solitamente si visita durante l'estate: la Sardegna. Lontani dai rutilanti carri allegorici che ormai si incontrano in ogni città e paese ci dirigiamo verso Mamoiada, comune di poco più di 2500 abitanti in provincia di Nuoro. Siamo nel cuore della Barbagia di Ollolai dove, grazie ad una terra fertile e inaspettatamente ricca di corsi d'acqua si sono sviluppati insediamenti umani a partire dall'età pre-neolitica e neolitica. Le testimonianze archeologiche sono notevoli, dai nuraghi ai menhir come la *Stele di Boeli*, una pietra alta oltre due metri che presenta incisioni con cerchi concentrici di varia dimensione, che rimandano ad analoghi monumenti esistenti sia in area celtica che in area mediterranea.

Il menhir, chiamato in sardo *Sa Perda Pinta*, venne scoperto per caso nel 1997 ed è visibile percorrendo da Marmoiada la strada statale 389, fermandosi all'altezza del Bed & Breakfast che porta il nome del monumento. Anche il particolare carnevale è antichissimo, e non assimilabile ai tradizionali festeggiamenti legati alla commedia dell'arte. A Mamoiada esistono maschere tradizionali che trovano la loro origine in ancestrali riti della fertilità: sono i celebri *Mamuthones e Issohadores*.

I primi, sorta di uomini-bestia mascherati di nero e coperti di pelli, si muovono lentamente scuotendo i pesanti campanacci che portano sulle spalle; i secondi sono agili ed eleganti con maschera bianca e corpetto rosso e sfilano guidati da un capo

Issoahdore che conduce tutto il corteo. Durante la sfilata, che ha quasi la sacralità di una processione, gli *Issohadores* gettano il loro laccio per “catturare” le giovani donne del villaggio, evocando simbolicamente gli antichi riti di fertilità e buon augurio celebrati alla fine dell’inverno.

Il significato entnoantropologico di questo “carnevale” è ben illustrato nell’interessante Museo delle Maschere Mediterranee (Piazza Europa, 15. Tel: 0784-56.90.18. www.museodellemaschere.it). Il percorso espositivo inizia con una sala multimediale dove suoni, immagini, voci recitanti, permettono di vivere in ogni periodo dell’anno l’atmosfera delle manifestazioni tradizionali. Le sale successive presentano in maniera scientifica l’origine e lo sviluppo delle particolari maschere della Barbagia e il percorso termina con un’indagine comparata delle “maschere” di tre aree geografiche ben distinte, l’arco alpino italiano, la penisola iberica e la penisola balcanica, indagine che porta alla luce un patrimonio comune di miti e riti antichissimi.

Per gli acquisti golosi:

A pochi chilometri da Mamoiada, è indirizzato tra i più golosi dell’intera provincia di Nuoro, l’Azienda Agricola Fratelli Podda Il cortile del Formaggio (corso Repubblica, 216 – tel. 0784802062), dove producono formaggi di qualità eccellente, a partire dal Fiore Sardo di cui qui danno interpretazione davvero impeccabile, ma anche il pecorino semicotto, la ricotta, la ghiotta merca, che è formaggio cagliato con acqua salata adatto a dar sapore a zuppe e verdure,

Per i vini:

Posta nel cuore della Barbagia e nota per la fama dei Mamuthones, le tipiche maschere tradizionali che son autentico patrimonio millenario, Mamoiada è terra di elezione per la produzione del vino grazie al suo essere posta a 650 metri sul livello del mare con terreni agricoli che hanno origine da disfacimento granitico. L’Azienda Giuseppe Sedilesu (via San Cosimo 50 – tel. 078456791) ha qui dodici ettari di vigneto a Cannonau allevato ad alberello e piccole superfici di uve bianche chiamate in loco Granazza, da cui in particolare ottiene quel Peda Pintà, che per la sua eleganza è considerato vino bandiera della cantina.

Per mangiare:

È tavola golosa il Ristorantino Masilonghi (via Galiani, 68 – tel. 0784285696) di Oliena (Nu), dove la cucina propone il meglio della tradizione sarda, con piatti che vanno dalle matthameneddos (frattaglie di maiale) in umido, ai celeberrimi e ben interpretati culurgiones al pomodoro e malloreddus con ragù di cinghiale, al porceddu arrosto e cordeddass (intestino dell’agnello) con piselli. Si chiude con dolci casalinghi e un conto di

assoluta ragionevolezza sui 35 euro.

Per dormire:

A una ventina di chilometri da Mamoiada, a Oliena, nella fresca campagna del Supramonte, tra vigneti ed ulivi secolari, merita la sosta l'Hotel Su Gologone (loc. Su Gologone – tel. 0784 287512 – 287552) romantico rifugio dal comfort eccezionale dove è possibile godere di camere, junior suites e suites eleganti, arredate con mobili d'antiquariato e tessuti sardi e impreziosite da dipinti e ceramiche, oltre che di piscina, biblioteca, campo da tennis, palestra e beauty center, ristorante interno molto valido, centro congressi.