

LE MANI IN PASTA: col Circolo Nuraghe di Losanna

Domenica 15 settembre 2024, in collaborazione con la Federazione dei Circoli Sardi in Svizzera e il patrocinio della Regione Autonoma della Sardegna, ha avuto luogo il quarto capitolo della serie di eventi “Le mani in pasta” proposti dal Circolo Sardo Nuraghe di Losanna.

Con questa serie di eventi il Nuraghe ha voluto, e vuole, diffondere e trasmettere le tradizioni culinarie sarde più caratteristiche, quelle più peculiari e conosciute.

Gli eventi sono una sorta di giro storico-geografico-gastronomico nelle diverse regioni della Sardegna.

Dopo l’Ogliastra e il Campidano con cullurgiones e malloreddus, dopo esserci avventurati in Barbagia per conoscere “i fili di Dio” (su fillindeu), siamo avvicinati alla tradizione delle papassine, preparate in tutta l’isola, per arrivare con questo laboratorio, al nord, a Oschiri più precisamente.



A guidarci in questa scoperta culinaria, con molta pazienza e, per i partecipanti non italofoeni anche con spiegazioni in francese, Tommasina Budroni che, forse per premiare il nostro comportamento di bravi e coscienziosi scolari, ci ha mostrato, ciliegina sulla torta di questo laboratorio, la preparazione delle sebadas, per la più grande gioia dei partecipanti.

È difficile rendere l’attività e le energie che si creano durante un laboratorio culinario: l’attenzione alle spiegazioni, anche storiche come quelle che ci ha fornito Gigi Masia ischirese D.O.C., ma soprattutto il passare dalla teoria, e da quella che sembrava a vedere le mani di Tommasina muoversi con agilità e velocità, di una grande facilità, ai fatti, cioè alla preparazione delle panadas da parte dei partecipanti, che in grande maggioranza si sono lanciati, dapprima timidamente, nell’elaborazione con risultati di diversa fattura. Tommasina, da vera maestra ha incoraggiato e complimentato gli aspiranti “panadaores” che son rientrati a casa col frutto del loro lavoro.

I diversi laboratori ci hanno permesso inoltre di avvicinarci alla cultura e alla storia della Sardegna.



Le panadas ci hanno riportato addirittura alla civiltà nuragica, data delle prime testimonianze: simile ad un contenitore, sarebbe stata alla base dell'alimentazione dei pastori, a lungo lontani da casa, permettendo la conservazione di cibo fresco. Permettetemi un po' di umorismo, la Tupperware non ha inventato niente!

È sempre una grandissima soddisfazione osservare con quanta partecipazione e gran numero di presenti, non solo sardi, si è seguito questo laboratorio, come pure quelli precedenti.

Sarà compito del Direttivo del Nuraghe individuare ed organizzare il prossimo laboratorio per mettere ancora una volta "le mani in pasta".

Losanna, il 25 settembre 2024

Roberta Pilia

Adetta Stampa