

Mettere le mani in pasta: laboratorio intorno alla tradizione della pasta in Sardegna

Nel momento in cui si organizza un evento nell'ambito del circolo, una delle prime domande che ci si pone riguarda il fatto che questo possa o meno piacere e interessare, i soci e le persone che "circolano"



solitamente intorno al Nuraghe e soprattutto come allargare il nostro pubblico. Niente rattrista più di un evento a vuoto e/o constatare che gli sforzi impiegati non erano diretti nella buona direzione, anche se, in fondo, ogni evento è comunque uno stimolo e ci fa riflettere.

La partecipazione attiva è al contempo lo scopo e la funzione di un circolo.

Quando ci è venuta l'idea di organizzare un laboratorio intorno alla tradizione della pasta non ci sono stati dubbi, ed è stato

subito chiaro che l'idea sarebbe stata accolta con entusiasmo dai nostri amici. Un evento altamente partecipativo, di grande semplicità organizzativa ad immagine della semplicità della pasta tradizionale, tema di questo evento patrocinato dalla R.A.S. e dalla Federazione dei Circoli Sardi in Svizzera:

pochissimi ingredienti alla portata di tutti, semola, patate, formaggio che si trasformano in piccoli capolavori culinari, *malloreddus*, *cullurgionis* con la variante delle *coccoisi prenasas*.

Un evento che aveva in sé tanto, sia per poter piacere agli eventuali partecipanti che a noi organizzatori: imparare ad imparare mettendo le mani in pasta, dando il proprio contributo trasmettendo gesti, piccoli segreti tramandati nei tempi, trasmettere informazioni e

aneddotti che facessero apprezzare e consapevolizzare gesti e cose che fanno ormai parte del patrimonio immateriale sardo, rendendo meno banale, anzi valorizzandolo, il semplice gesto di "mangiare un piatto di *malloreddus* o *cullurgiones*"!





È stato subito successo! Ce l'hanno detto i numeri, delle persone presenti, sala completa, delle età delle persone, da "ancora in pancia" a maturo, passando per bambini e adolescenti, ce l'ha detto il fatto che c'erano sardi, italiani dal nord al sud e altre nazionalità.

Ce l'ha detto l'attenzione alle poche succinte informazioni fornite da Marta e Roberta, sul laboratorio, sulla tradizione e le tecniche che sarebbero state impiegate. Ce l'hanno confermato l'impegno, la concentrazione, l'entusiasmo per ogni *cullurgione* chiuso, per ogni piccola mandria di vitellini, che questo significa *malloreddus*, vitellini, per ogni *coccoe* realizzata con eleganza, ma soprattutto ce l'hanno detto i partecipanti durante la cena che ha permesso di gustare in diretta e in tutte le varianti quello che si era fatto, e al momento dei saluti quando volevano la data del

prossimo laboratorio.

Niente ci dà più soddisfazione e ci incoraggia a continuare, delle chiacchiere, dei visi soddisfatti del lavoro fatto, del piacere di mangiare assieme, dell'entusiasmo nel chiederci quando si ripeterà l'esperienza, del rimpianto, di alcuni, di non aver potuto partecipare a questo laboratorio ma, "sicuro che non mancherò al prossimo".

Questa bella giornata ci ha fatto capire ancora una volta che possiamo far riavvicinare e interessare i giovani ma non solo, proponendo attività che illustrino praticamente aspetti della nostra cultura, facendola vivere realmente e permettendo così che ci si ri-appropri di gesti quasi dimenticati o poco vissuti.

Chiuso un evento, già si pensa ai prossimi, sperando di ripetere lo stesso successo.

