



GAVOI
Ospitalità nel cuore della Barbagia
11-12-13 Ottobre 2013

Mostra fotografica a cura dell'
Associazione Culturale S'Isprone

1

Cos'è PaStorie?

Semplicemente la storia della comunità agropastorale raccontata attraverso immagini, testi, poesie che l'Associazione Culturale S'Isprone ha raccolto in occasione della manifestazione Ospitalità nel Cuore della Barbagia 2013.

Lo scopo è quello di narrare la vita di un villaggio, che oltre alle proprie unicità, assomiglia in tanto alla civiltà dei contadini e dei pastori della Barbagia, della Sardegna, e a un'umanità più grande ancora accomunata dal lavoro della terra. Le foto sono state raccolte dagli archivi di case private, e lo stesso allestimento si presenta come un album di famiglia: troverete scene che coprono un secolo di vita quotidiana con affiancate annotazioni che arricchiscono la memoria di chi certi momenti li ha vissuti, e aiutano la comprensione di chi li scopre per la prima volta. La mostra è una panoramica semplice e non esaustiva su un secolo di storie di tessitrici, orti, cavalli, pastori, contadini: uomini, donne e bambini che lavorano e fanno festa, affrontando insieme il trascorrere del tempo nelle annate buone come in quelle cattive. Alcune foto sono fatte da bravi fotografi, altre sono immagini amatoriali, alcune hanno i colori nitidi dell'era digitale ed altre sono sfuocate dal tempo, il che fa di questa storia una storia imperfetta, come la famiglia che si racconta fra tradizione e modernità.

Abbiamo voluto allestire la mostra nei bar del paese perché, il bar, *su tzilleri*, è per i più il luogo eletto della socializzazione, dell'incontro con gli altri. Ci sembrava quindi il posto ideale per incontrare (e farvi incontrare) noi stessi, quelli che eravamo e quelli che siamo ora: in continuo divenire.

Ci auguriamo che questi ricordi, siano d'aiuto a riscoprire la nostra identità, la nostra capacità di (r)esistere nel tempo come punto di partenza per costruire il futuro.

Sos Isprones

Il percorso:

Bar S'Iferru : **Crarizos**

Bar S'Istentu: **Massajas**

Bar Bronx: **sas Tessidores**

Bar La Piazzetta: **su Tusorju**

Bar La Curva: **A s'ora de murghere**

Bar Millenium: **su Casu**

Bar Trio: **Caddos e Cadderis**

Bar sa Carrela: **Sa Itria: su palu**

Bar Tumbarinu: **Sa Itria: sa festa**

Bar Kursal: **Sa Itria: sa Ghirada**

Bar Anko Franka: **In Ballos e in Festas**

Bar Black&White: **Pasturas e Tramudas**

Bar Kiodo: **Salude e tridigu**

Bar Pirisinu: **Pitzinnos**

1. Bar *S'Iferru* : *Crarizos*



Panorama dell'abitato di Gavoi e del lago di Gusana — foto di Fabio Manca

«Attraverso una strada tortuosa (SS. 128) si arriva a Gavoi a m.777 s.l.m.. E' un piccolo centro (3.050 abitanti) della provincia di Nuoro, nella Barbagia di Ollolai, la romana Barbaria abitata dalle fiere popolazioni dell'interno che avevano scelto come rifugio le zone impervie del massiccio del Gennargentu.

Boschi di leccio e di roverella; un susseguirsi di colline e montagne di granito che precipitano a valle; voli di pojane e falchi, colombacci e tortore, gazze e ghian-daie; uno specchio azzurro; grandi silenzi. Scenario di eccezionale bellezza nel quale si colloca la storia di un popolo indomito, guerriero e pastore.

E' questo il territorio (3.150 ettari) dei pastori che partendo dall'altipiano di Lidana, dai boschi maestosi di Soroeni e Goddoro hanno portato l'allevamento della pecora in tutta l'isola. I nostri pascoli non sono sufficienti ad ospitare le greggi ed il pastore gavoese, da sempre, é alla ricerca delle grandi tanche nel Campidano, nella Nurra, nella Giara, nel Marghine.



Panorama—foto di Aurelio Pullara

Qui é nato il formaggio fiore sardo. Qui si amano i cavalli.

Qui si celebrano le sagre dei pastori: S. Antioco (2° domenica di Pasqua), S. Giovanni (24 giugno), Sa Itria (ultima domenica di luglio).

E *Sa Itria*, *S'Eremu*, *S'Eremu 'e sa mela*, *S'Eremosa* ci parlano di evangelizzazione, di silenzio, di preghiera, di cultura e di colture.

Ogni toponimo racconta storia, quella storia minore non scritta, ma narrata dalle mamme alle figlie e dalle nonne ai nipoti.

A sud le annose querce di *Littolero*, aceri minori, agrifogli e biancospini hanno assistito al passaggio di Don Leonardo Alagon nella primavera del 1473 per spartire, tra le ville di Gavoi e Ovodda, i salti di *Oleri* abbandonati a causa della peste del 1398-1401. Poco distante il roccione di *Lopène* (luogo di pena): secondo la leggenda si consumava l'atroce sacrificio dei vecchi che avevano superato i 70 anni, non più in grado di lavorare. Gli stessi figli li immolavano al Dio Kronos spingendoli dall'alto dirupo per avere una bocca in meno da sfamare.

Nel fondo valle, il rio *Perdas Fittas* scorre fiancheggiato da pioppi e ontani. Numerose sorgenti e torrenti hanno alimentato gore e canali d'irrigazione, hanno accompagnato il duro lavoro della donna barbaricina che coltivava estesi orti di patate.

Gualchiere e molini tacciono e di essi restano i ruderi e toponimi.

Sono due i corsi d'acqua più notevoli:

il rio Mannu che solca il territorio da Nord-Est fino ad immettersi nel lago di Gusana; il rio Oratu che nasce nel Bruncuspina e scorrendo verso il Nord raggiunge la vallata del bacino artificiale del Gusana. La diga, costruita agli inizi degli anni 60, alta circa 90 metri, raccoglie 60 milioni di metri cubi di acqua, con un perimetro di 14 km. Ha sommerso una valle fertilissima. Sopravvivono ciliegi, noci e peri di varie specie.

Una ghirlanda di roverelle e sugherete, felci e castagni, lecci e filliree abbraccia lo specchio lucente. Lo sovrasta un cielo azzurro.



Vista sul lago di Gusana—foto di Fabio Manca

In lontananza, il profilo del Gennargentu. Il lago é verde, é azzurro, é argenteo. Le stagioni e le luci lo dipingono ora con colori tenui, ora cupi, ora splendidi sotto i raggi del sole; Un battito d'ali di un airone cinerino, un germano reale, una gallinella d'acqua disegnano nelle acque immobili piccoli cerchi che si allargano fino a scomparire.

Nel lago vivono trote, anguille, persici, tinche e carpe.

Ad Ovest, una serie di colline rocciose e degradanti sulla valle di Gusana, adesso ricoperta di cisto e corbezzolo, hanno conosciuto tempi migliori. Boschi ininterrotti di lecci e sugherete nascondevano rocce e cielo e offrivano rifugio agli animali selvatici: cervi, daini, cinghiali, martore; mufloni, volpi, lepri e conigli.

Ma, nella seconda metà dell'ottocento, il bosco viene sacrificato. Le piante sono bruciate e con i proventi della cenere, nel 1871 da Giovanni Chessa di Osilo si acquista un orologio da sistemare nella torre parrocchiale.

Tuttavia, *sa Matta* conserva ancora un fascino, un profumo, un'anima. In un intreccio di rami e di fronde, profumi e colori si fondono: l'aroma penetrante del timo e dell'elicriso, quello aspro e forte della ginestra corsica; i ciuffi rosati di cisto ed eriche arborescenti, corbezzoli e ginepri affondano le radici tra castelli di roccia e "nodos" con sembianze bizzarre di animali.



Foto di Aurelio Pullara

L'avvolge un profondo e incantato silenzio rotto dal martellare di un picchio, dal ronzio di un calabrone, dallo squittio di un topo o di una donnola, dal rapido fruscio di una lucertola alla caccia di una mantide religiosa. Sono presenti anche mammiferi selvatici: cinghiali e volpi, conigli e lepri, martore e donnole.

Dirimpetto, *Puddis*, *Orgoi*, *Ztliadu*, le colline delle ciliege nere.

Nella magica notte di San Giovanni, in un passato non tanto lontano, le ragazze colgono le ciliege senza toccarle con le mani: il rito le avrebbe preservate dal mal di denti.

Un manto verde cinge il paese. e nel verde, i tetti rossi si confondono, si rincorrono, spariscono.

Case solide di granito scivolano sul pendio fino ad adagiarsi in un naturale anfiteatro, ai piedi di *Pisanu Mele*, *Conoddio*, *Brundihone* che sbarrano la strada ai venti.

Nell'azzurro si staglia l'altissimo campanile di trachite rosata della chiesa parrocchiale.

In un labirinto di strette viuzze si aprono piazzette per il gioco dei bimbi o per il ritrovo di anziani che si dilettono a improvvisare versi e riportare alla memoria "sa moda" dell'ultimo poeta estemporaneo.

Da ogni balcone, in ogni angolo di cortile traboccano cascate di graniti, ortensie, rose, petunie e salvia fiammeggianti, calendule e bocche di leone che crescono anche sulla roccia e rampicanti che si aggrappano a muri sbrecciati.

Fra le ultime case, i sentieri degli orti e dei frutteti scendono ripidi, salgono serpeggianti.

Upupe e barbagianni volano bassi sull'altipiano e sulla valle.

Pietrina Cualbu

2. Bar S'Istentu: Massajas

«Durante il Festival Letterario della Sardegna che si tiene a Gavoi, nella prima settimana di luglio, ho assistito alla proiezione del film documentario "Terra Madre" di Ermanno Olmi. Un viaggio all'interno di comunità contadine di diverse parti del mondo, dalla Norvegia all'India, all'Italia; un inno al lavoro nei campi; un omaggio alle donne, le quali, come agli albori della storia, hanno conservato i semi delle piante e continuano a tramandarli di generazione in generazione. Anche in Barbagia, ad attendere alla coltivazione dell'orto erano le donne. Seminare e piantare, zappare, innaffiare e raccogliere erano operazioni femminili. E oggi, depositarie di semi, di antichi segreti, di gesti e di saperi sono ancora le donne, in verità non molte le ortolane che non si sono lasciate ammaliare dall'uniformità della dimensione e dall'aspetto dei prodotti del mercato. Hanno sempre conservato le sementi ottenute dalle selezioni passate per ripiantarle l'anno successivo, le hanno scambiate e ancora le scambiano per trapiantarle in terreni diversi, *li cambiana sa terra* affinché ottengano raccolti più abbondanti e migliori. [...]

I saperi delle donne coltivaltrici – Pietrina Cualbu (nella foto: donne a lavoro, anni '50)



Da Intervista a Maria, di Clara Gallini - ricerca antropologica sulla vita delle donne nelle piccole comunità agropastorali del Novecento.

«Mi sembra che una volta i lavori dell'uomo e quelli della donna erano molto separati.»

«Non è che erano separati. Anche prima d'oggi, le donne facevano i lavori che potevano fare gli uomini. Se occorreva fare lavori pesanti, li facevano le donne come gli uomini.»



Panificazione del pane fresa, anni '50

«I lavori di casa però li facevano le donne..»

«Questo sì: gli uomini non si mettevano. Invece oggi sono più adattati, adeguati, ai lavori di casa: sanno aiutare propriamente la donna. Prima gli uomini (non tutti però) pensavano che contava, che era pesante solo il loro lavoro. Invece non pensavano che il lavoro della donna in casa è pesante quanto quello che fanno loro.

...lo non so dove sia stato basato questo: che solo lavare per la donna (come si lavava prima nei fiumi, nelle fontane, eccetera) uguagliava al lavoro che potevano fare col piccone gli uomini. È così.

Alle donne sembrava che non era così. Eppure chi sapeva misurare l'uno e l'altro l'ha detto. Ha detto anche che il mestiere di falegname, che era un po' più leggero, eguagliava al lavoro della filatura a macchina.

Per noi invece sembrava una cosa molto leggera filare a macchina, invece uguagliava al lavoro che loro facevano come artista»



Fabio Manca

Panificazione—anni 2000, foto di Fabio Manca

3. Bar Bronx: *Sas Tessedores*



Lavorazione della lana—primi del '900

L'orbace

L'orbace è il tessuto di lana prodotto in Sardegna da tempo immemorabile, e sempre con gli stessi metodi rudimentali, dagli artigiani dell'isola. E' usato tutt'ora per la confezione dei caratteristici costumi locali e dei "gabbani", specie di capotti con cappuccio.[...]. Esso viene tessuto in tutta la Sardegna, specie nei paesi montani [...]. La lana delle pecore sarde, che è grossa e resistente, viene dapprima immersa per alcune ore in acqua riscaldata fino a 50 gradi, in modo da non privarla del tutto dei grassi naturali che contribuiscono a conferire al tessuto una certa impermeabilità, dovuta inoltre alla speciale fibra della lana sarda; essa è quindi lavata nelle acque dei torrenti onde asportare definitivamente le materie estranee. Dopo essere stata asciugata al sole, la lana viene poi sfioccata (laminada) e pettinata con pettini a chiodi; si effettua quindi la cernita della lana destinata alla filatura dell'ordito, scegliendo per questo, quella più lunga e resistente, mentre la rimanente è lasciata per la trama. La filatura viene fatta con la conocchia e col fuso dalle stesse donne dei pastori (...). La caratteristica principale dell'orbace, come del resto di quasi tutti i tessuti a mano, è data dalla più o meno irregolarità del filato. La tessitura è eseguita su rudimentali telai a mano molto stretti (...)

Alberto La Marmora—Voyage en Sardaigne (1819-1825)

A Maria tessidora

*O simpatica Maria
chi tesses manzanu e sera,
tottu canta sa carrera
pones tue in armonia.*

*Dae su chito manzanu,
siet d'austu o d'ennalzu,
ti sedes in su telalzu
ue cun lezzera manu*

*S'ispola lughente iscudes
e forte addobbas sa cassa,
cun tanta lestresa e trassa
no isco coment'accudes.*

*Battis sos pedes impare
cun ritmu delicadu
e in su pettene affiladu
faghes sas tramas passare.*

*Ti pesas de tantu in tantu
in cussu tribagliu bellu
e cantas unu modellu
cun deliziosu cantu.*

*Sa melodiosa oghe
chi ti essit dae coro,
tenet tintinnos de oro
chi briu ponet inoghe.*



Lavoro al telaio—anni '50

*Passizzeri discontentu,
o tristu camminadore,
pro calmare su dolore
par'innoghe unu momentu
a iscurtare a Maria,
cust'umile tessidora
chi pesat de or'in ora
tanta cara melodia*

*O simpatica Maria,
chi tesses manzanu e sera,
tottu canta sa carrera
pones tue in armonia.*

Montanaru



Lavorazione della lana—anni '30 circa

4. Bar la Piazzetta: su Tusorju



Tosatura, anni '50

Isione 'e su tusorzu

*A babbu e a jaiu app'idu in bisione
de su tusorzu in sa cussorza anti-
ga,
de lana faghiant unu muntone,
de su connòttu sighinne s'istiga;*

*asutta de un albure 'e lidone
bi fit sorre mia e un'amiga:
e zoga-zoga cun d'unu puzone
chi mi pariat puzoneddu 'e piga;*

*duos pitzinneddos zogan'a istrampa-
das,
jaia e mamma abbadian cun affettu
su labiolu cun intro s'anzone;*

*cun sas tittas appena ammontadas
du'at una femmina sutt' 'e su pinnèt-
tu
chi a su fizu dat su tziminzòne.*

Deddegu Manca



Tosatura, anni '70



Nella foto: Tosatura, ani '70

[...]

*Cand' illebiaiana su corzu
a berbeghes biancas e nieddas,
in movimentu ispidos e padeddas
nde ponian sa die 'e su tusorzu.*

*Sos chi presentes fini a su dovere,
ca de gai cherian sos padronos,
de sos prus binos licchittos e bonos
nde buffaian totu a piaghare.*

*... Usaiat mesinas e pizzeris
sa gioventude prospera e briosa,
ancora mi nd' ammento tanta cosa
pro chi non sia prosperu che deris.*

Da "Su chistionu de su cherchu antigoriu"
Costantino Longu



Tosatura, anni '90

5. Bar La Curva: *A s'ora 'e murghere*

«Ci sono personaggi che in vita non lasciano molte tracce e celebrazioni e neppure da morti si guadagnano monumenti e opuscoli. (...) Niente s'è scritto su quell'uomo del Logudoro che ha inventato sa mandra longa, il recinto per la mungitura delle pecore fatto di fascine disposte in modo da formare uno stretto corridoio.



Mungitura—anni '70

Sa mandra longa evita al pastore le fatiche e lo sforzo culturale che gli impone sa mandra tunda, il vecchio recinto circolare ora in uso soltanto per la mungitura delle capre.

Sa mandra longa consente al pastore di mungere il gregge anche senza conoscerne i capi uno per uno. Il recinto a corridoio incolonna le pecore e il pastore le afferra in un incontro obbligato, trascurando la loro identità personale.



Mungitura—anni '80

Sa mandra tunda invece, lascia libertà e spazio agli animali e il mungitore deve sceglierli uno per uno con nome e cognome memorizzando con cura quelli già munti. (...)

Si dice che ad inventare sa mandra longa sia stato un certo Istene Bua, servo pastore, ozierese d'azione, durante la prima guerra mondiale, quando mancava il personale, perché molti erano andati a giocare la pelle con su chentuchim-bantunu reggimentu della Brigata Sassari. (...)

L'invenzione di Istene Bua sembrava inutile.

Dicevano che era l'artificio di uno zoppo per non rincorrere le pecore con su malune a tira. (...) Storpio dalla nascita, o autolesionista, o bardaneri, Istene Bua tonto non era. Poi venne la seconda guerra mondiale, con sa Grecia mala e la Russia immensa. (...)

Sa mandra longa divenne indispensabile, con tutti quei vecchi pastori dall'occhio debole o quelli giovanissimi e inesperti. (...)



Mungitura—anni '90



Mungitura, anni 2000

Ormai sa mandra longa è una conquista, un'apertura verso un nuovo modo di pensare la pecora, privandola un po' d'identità pur di spingerla decisamente verso la produzione,

latte agnello lana tanto mi costi e tanto mi devi rendere in un anno, senza dare un riconoscimento a Istene Bua, non dico un monumento, ma almeno una canzone da mormorare certe sere d'estate quando il gregge va in chenadorzu e il pastore lo accompagna con un'aria di sufficienza e un fuscello all'angolo della bocca.»

(da Cronache dal sottosuolo: la Barbagia, di A.Satta)

6. Bar Millennium: *Su Casu*

Il Fiore Sardo era “il” formaggio dei pastori dell’isola, quello prodotto in maggiore quantità, sino a quando la trasformazione del latte passò dai pastori agli industriali e il Pecorino Romano divenne il primo formaggio sardo. Il nome gentile “fiore” pare derivi dall’utilizzo che storicamente si faceva del fiore del cardo come caglio, ma altre testimonianze raccontano che per la sua fabbricazione si usassero stampi di legno di pero selvatico, oppure castagno sul cui fondo era scolpito un fiore simile all’asfodelo o alla rosa peonia. Ogni produttore e in alcuni casi ogni comune era riconoscibile grazie a questa sorta di marchio.

E’ un cacio nobile, antico, dalla forte personalità, che a volte presenta asprezze organolettiche decisamente antimoderne, soprattutto quando è molto stagionato. E’ il tipico prodotto dell’ovile delle aree interne della Sardegna e proprio nel nuorese, e in particolare nella Barbagia, trova il suo luogo d’elezione. La tecnica tradizionale di produzione è quella che si utilizzava già agli albori della civiltà ed è in sostanza rimasta immutata. Il latte crudo, intero, di pecore di razza Sarda, è posto appena munto in caldaie di rame e coagulato a una temperatura media di 32, 35° utilizzando caglio d’agnello normalmente prodotto dal pastore stesso. Dopo 20-30 minuti, secondo la stagione, si rompe la cagliata finemente, sino alla dimensione di un chicco di riso e si lascia depositare sul fondo. Quindi, senza sottoporre la massa a nessun tipo di cottura, si raccoglie pazientemente dal fondo della caldaia a pezzi e si deposita nei caratteristici stampi a forma di tronco-cono detti *pischeddas*. A questo punto il pastore-casaro sottopone la forma a pressione e a numerose frugature, per ottenere il massimo di spurgo del siero. Quando è ben soda, la forma viene estratta e adagiata a riposare per circa 24 ore, dopodiché si immerge nella *salamoia*, dove resta generalmente da 8 a 12 ore ogni chilo di cacio. Successivamente le forme vanno su un traliccio di canne, *sa cannizza*, in genere vicino al fuoco, dove asciugano e affumicano per circa due settimane. Infine vanno a stagionare, in un ambiente fresco e asciutto, a terra, dove restano per mesi, secondo lo stile del casaro. Una volta raggiunta la giusta maturazione, viene periodicamente unto con una miscela di aceto di vino, olio di oliva e sale. Si tratta di una tecnologia semplice, primordiale, ma che richiede un’attenzione straordinaria da parte del casaro, gesti lenti, e molta pazienza. Lo scopo era ottenere un formaggio che doveva servire per la stagione arida, quando le pecore non danno latte.

Su Casu 'e Gavoi



Fabio Manca



*Cando su latte friscu ch'est cadzau
L'imbucaat cun su brazzu a muricare*

*Lassada sa cadzada a si pasare
E cherede unu pacu irvenau.
Secadu a fittas poi bolet picau*



*In sa pishedda, po che l'issorare
Sempe timende de si ch'irfrittare,
A ambos chirros ben' arremundau.*

*Ma cheret s'esperenzia 'e su pastore
Chi cun sas manos pare carinnare
E l'astringhede a su puntu zustu.*





Lu salidi e de fumu dat s'odore...

Cherede tempus po l'istagionare

Atteru casu on bi nd'at chei custu!

Pier Gavino Sedda—Ottobre 2013



7 . Bar Trio: Caddos e Cadderis

*Ses bellu e animosu, o caddu sardu,
cambi siccu, cun coa longa e giua
e sa test'alta che un'istendardu.*

*Pares sa vera imagine 'e sa fua
e mentras chi mi firmo a ti mirare
cheri' hàer sa lezzeresa tua.*

*Poder cun tue a su portant'andare
de tanca in tanca in montes e pianos
o vicinu a sos oros de su mare*

*In sos serenos, umidos manzanos
chirchende amores chi hapo perduu
e amigos gentiles e luntanos.*

*Bellu su curre a brincu sighidu
in sas biancas vias sardignolas
de piùere e suore bestidu*

*Attraessende sas campagnas solas
tra virdes binzas e dorados trigos,
premiu santu a tottu sas alzolas.*

*Zertu chi gai in sos tempos antigos
sa zente a caddu curriat costante
d'affarios in chirca e de amigos*

*Ispronende su caddu a su portante.
E sos cale chi fin in attesa
intendinde s'apétigu distante*



*Preparaian sa rustica mesa
pro chi s'amigu essent arrizidu
cun bona cara e anima curtesa,*

*Nèndeli a boghe manna: «Ben'enidu»
e dimandare novas de sa zente,
de sos amigos, de su ch'han collidu.*

*E tue, caddu, cun sonu potente
bettaias innìrghidos marrende
cun sos ferros sa terra duramente,
Sa provenda bundante dimandende.*

*Atteros tempos, atteru trattare
chi ammentat su coro pianghende.*

*E bellu fit a sas festas andare,
festas antigas, famosas e
Caras chi pius non si solene festare*

*Cun sas cursas de caddu e cun
sas garas chi tue preparaia,
Logudoro, o terra de sas rimas
pius gjaras.*

*Su pannu ricamadu
a lizos d'oro
currian in biancos istradones
e fit elettrizadu dogni coro*

*Ammirende sos bellos
campiones
chi passaian cun caros fantinos
armados de zironia e
d'isprones.*

*Si buffaian licores e binos
onorende su caddu binchidore
chi fit s'imperadore
'e sos festinos.*

*Oe, o caddu sardu, cuss'onore
pius non tenes, oe a cumanda-
re festa e cursas solu est su
motore.*

Su Caddu Sardu – Montanaru



"*S'omine de paccu impitta abbàdialu a caddu*, l'uomo di scarsa prestanza, guardalo a cavallo, si dice. [...] è il cavallo, più che il lavoro, a nobilitare. L'uomo può essere alto uno e sessanta, può avere le gambe arcuate da sembrare nato su un'asina pregna, ma a cavallo, se appena sa stare in sella, assume subito dignità.

I Fonnesi, avversari di campanile, dicevano che a Gavoi chi possedeva un cavallo, appena si buttava dal letto, portava subito in strada l'animale e lo legava alla lorica domestica per metterlo in mostra. *In Gaboi b'a' pazza meda*, dicevano i Fonnesi: la paglia, segno di vanità. I Gavoesi, sornioni, replicavano: *In Gaboi b'a' pazza e granu*, e continuavano a mettere in mostra i loro migliori cavalli.

[...]

Un tempo c'erano cavalli e cavalli In maggioranza erano animali da lavoro. Avevano l'obbligo di reggere uomo e bisaccia e in più dovevano resistere sa groppera, un'altra persona dietro il cavaliere: mansueti come un tavolo imbandito, portavano, seduta su un apposito cercine, anche la donna, a grop-pas, mentre il marit stava in sella. C'erano però, anche i cavalli di riguardo: li si teneva a grano per poterli esibire in bàrdias e palos e carrelas, e se il fantino era abile, giocando di speroni e briglia, punghe e arretene, li faceva andare quasi di fianco in un elegante scalpitio, il collo inarcato per mostrare la criniera tessuta in trecce infiorate in nastri colorati.

[..]

I fantini gavoesi, oggi, sono bravissimi e montano cavalli sicuri [...]. Dovrebbero, però, collocare nella loro memoria la balentia dei cadderis d'altri tempi... Qualcuno dovrebbe raccontare ai giovani la biografia equestre di tiu Mereu, l'unico fantino autorizzato a montare lo stallone bizzoso di Mattias Satta. E tante altre biografie di cadderis dovrebbero apprendere i nuovi fantini. Nella loro memoria deve anche trovare uno spazio riservato la balentia della più nota amazzone gavoese, tia Annarosa Mureddu, fissandola nell'immagine di un galoppo sfrenato, l'ampia gonna attorcigliata sulle gambe, mentre governa un puledro con la stessa mano sicura da cui è sgorgata la cascata di gerani dal suo cortile, uno spettacolo di colori indescrivibile che sempre ti riconcilia con questo maledetto paese e con il suo campanile, il più alto della terra."

Da Cronache dal sottosuolo: la Barbagia – Antonello Satta



Fabio Manca

Festa di San Gavino, 2012

8. Bar Sa Carrela: Su Palu

«Si partiva da Lidana e arrivavano fino a dove ci sono gli alberi di pere [...];

tutti i vicini di pascolo venivano a guardare e facevano anche la novena.

Mamoiadini, Orgoslesi[.]; il palio lo correvano sempre e solo i gavoesi.

Nel caso quelli di fuori prestavano i cavalli, ma la corsa la facevano solo i gavoesi.

[il premio] Erano soldi, sempre soldi. Se i soldi erano tanti, il premio era grande, se erano pochi, il premio era piccolo. E poi, come ora, davano in offerta formaggio, agnelli, pecore, latte, hazzau ognuno dava il suo dono ai novenanti.»

(Intervista a G.B., 100 anni)



Palio di Sa Itria—anni '70



Palio di Sa Itria—primi anni '80

« A Sa Itria si faceva il Palio e poi, per soddisfare la gente che affluiva numerosissima (forse non c'era altro Palio nel centro Sardegna dove arrivava così tanta gente), una sorta di rivincita chiamata Sa Mesu Harrela. Praticamente i cavalieri che avevano partecipato al Palio, dopo una mezzora o un'ora, dopo aver fatto riposare i cavalli, si faceva un'altra corsa, solo che si partiva da metà percorso e per questo motivo aveva questo nome.»

(Intervista a A.M. 62 anni)

«Il Palio si correva proprio il giorno dei festeggiamenti alla Beata Vergine D'Itria. [il palio] veniva organizzato dal Comitato, altrimenti dai pastori. Si mettevano quattro o cinque persone e decidevano le regole. I cavalieri per fare la corsa non pagavano una quota d'iscrizione come si fa ora perché i pastori avevano già messo il loro bestiame per fare la festa...



Palio di Sa Itria, primi anni '80



Palio di Sa Itria—anni 2000

...Un'altra regola fondamentale del palio di Gavoi che lo distingueva da tutti gli altri paesi era che tu potevi partecipare con qualsiasi tipo di cavallo, sia con cavallo inglese, che con cavallo arabo che con cavallo della Giara...

Potevi partecipare con qualsiasi razza di cavallo, non c'era nessuna distinzione.

Chi se la sentiva poteva correre come voleva. [...]

Come premio, anticamente si davano *sos hosinzos*, scarponi di pelle fatti a Gavoi che venivano e vengono tutt'ora utilizzati in campagna, e dei morsi o speroni che venivano costruiti e creati a Gavoi (c'erano tante officine dove si realizzavano questi arnesi), a volte si regalava un altro cavallo, una sella e così via..»

(Intervista a A.M. 62 anni)

9. Bar Tumbarinu: Sa Itria: sa festa



Santuario di N.S.d'Itria

*Dae s'annu tregentos meda a poi
Tras sas biddas de Fonne e Mamoiada
B'è sa Madonna chi festa a Gavoi
Una cresia distrutta e sutterrada
In onore a sa Vergine Maria
Dae Benedettinos fi fundada
(...)
De Gregoriu Magnu fi s'onore
C'à frenadu gherras e cunflittos
E tra fides diversas, su rancore
E oe sun restados sos relitos
Visibiles ancora de cuss'era
ma senza data giusta ne iscritos
Restos de calchi tumba cadavera
Grutas, muraglias cun domus de janas
E predas fittas de granitu vera*

*Prima meda de s'era cristiana
Cun ateros repertor legendarios
Fattos cun arte de fide pagana
Naschini poi sos suos contrarios.
Sa rughe conrapposta cun s'ispada,
Su sambede de duos avversarios
(...)
Non potho racontare in pagas rigas
Cantu tene sa Itria de istoria
E iscavare sas eras antigas
No tenzo documentos ne memoria
(...)*

Pietro Porcu—Gavoi “Madonna d'Itria”

«Prima [la festa] era a Giugno. L'hanno spostata per i pastori: al tempo si mungeva ancora, erano impegnati e non potevano rientrare. I pastori regalavano formaggio fresco, latte a sas nobinantes. Sas nobinantes invitavano sempre nei musistenes a prendere il caffè, a pranzo, e noi davamo i regali: zucchero, caffè, come si fa sempre... la festa era sempre allegria, sempre balli, cavalli...

La novena, [durava] nove giorni e poi la festa grande era la domenica il lunedì e il martedì. E il martedì sera si rientrava, non come ora che si rientra il mercoledì.[...]

Prima la gente ghirabada da marrare (rientrava da zappare) e ballava! Che festa che facevano! Era diverso... prima si sentiva di più la festa, si faceva ogni sacrificio. Si rientrava da lavoro e si andava a ballare!

Non si curavano della stanchezza di tutto il giorno»

(Intervista a R.P. ,94 anni)



S'inghirieddu—anni '40



Balli a Sa Itria— anni '40

«Onzia notte fachiant sos ballos dae sa prima die de sa nobina.

Non c'era altro, c'era solo quello. La sera i pastori, dopo che avevano finito la loro giornata di lavoro, andavano lì e si divertivano.

Poi c'era una tradizione: chi faceva *sa nobina* invitava tutti i pellegrini a prendere il caffè, la colazione. E guai se non andavano! Si offendevano. Poi i pastori che c'erano lì vicino offrivano il latte gratis a tutti i novenanti.»

(Intervista a M.S.)



Sa Perda Fitta all'interno del santuario

«Prima di partire dal Santuario, In *Sa Pranedda*, una pietra che prima era chiamata *sa perda trappeddaiola*, sulla quale durante tutti i festeggiamenti, le vecchie del paese parlavano di tutti i mali e le cose belle del paese, i cavalieri, prima di rientrare a Gavoi, fanno tre giri intorno a questa pietra, come segno di buon auspicio. [...].

Questa tradizione c'è sempre stata. Quindi c'è ancora il pagano che prevale sul sacro.

Un prete, dieci anni, fa ha fatto delle innovazioni: ha creato la stendardo della Santa e ha fatto del rientro dal Santuario al paese una sorta di processione sacra. Inoltre, ha cercato di imporre i giri dispari intorno alla Chiesa anziché intorno alla pietra, ma dopo tre anni che ci ha provato e nessuno lo seguiva, ha iniziato anche lui a girare intorno alla pietra.

La tradizione per fortuna si è salvata e se prima aveva dei significati, ora non li conosciamo più. Nessun cavaliere si permette di rientrare in paese senza fare questi giri scaramantici.»

(Intervista a A.M. 62 anni)



I 3 giri scaramantici—foto di Silvana Zedda

9. Bar Kursal: *Sa Ghirada*

«Finita la novena (nove giorni di novena e tre di festa), si rientrava a cavallo il martedì sera, finita la festa, l'ultima sera della novena si rientrava a Gavoi, mentre ora si rientra il mercoledì.

La popolazione aspettava i cavalieri e quando li vedevano scendere da Pisanu Mele o da Puddis, sparavano. All'ingresso del paese, nella grande piazza, si aspettavano i cavalieri e le dame, chi era fidanzato portava la ragazza a grop-pera e rientravano i novenanti con le loro bisacce. Si faceva festa e si facevano i balli quando rientravano tutti i cavalieri.»

(Intervista a A.M. 62 anni)



Rientro da Sa Itria, 1935 circa



Preparativi per il rientro—anni '50

«Il rientro era l'ultimo giorno della festa. Finiva la novena e rientravano col cavallo, col carro, anche carro a buoi. Molta gente che andava lì per la novena portava i mobili e tutta l'attrezzatura col carro a buoi, e poi, l'ultimo giorno della festa caricavano tutto e rientravano»

(Intervista a D. e M.S.)

*«Cando ghirabant, ghirabant a caddu, a groppera bintzas;
su sagrestanu dae sa turra, su mercuris, cando che los bidiadat arribande
accurtzu a Gaboi, sonabat sas campanas.*

*Cando fui minore, prima de sa gherra e bintzas sos annos appustis sa gher-
ra, sonabant galu sas campanas e attobiabat tottu sa zente, sos pitzinnos,
sa zente manna, a s'intrada de sa bidda po biere ghirande sos nobinantes,
sos cobaddos, sas gropperas.*

*Poi andabant a che su Preide e los cumbidabat sos marigosos, su binu, e a
che s'operazu. S'operazu udi un'ispessie de comitau po azudare su preide,
disponiadat a 'ie dare sos muristenes a sos nobinantes»*

(Intervista a A.R.P. 84 anni)



Arrivo a Gavoi, primi anni '80

Sulla strada di Gaedanu—primi anni '80



«[la camminata] Durava molto perché si fermavano a bere;
ogni tanto si faceva una bicchierata così.

Non è che era solo a camminare e dopo un ora essere a casa,
si rientrava e quando si arrivava si arrivava.

Quando arrivavano in paese allora si faceva la visita ai novenanti.

Si accompagnava innanzitutto il Parroco a casa sua perché anche lui
rientrava a cavallo. Poi si faceva la visita ai novenanti.

Finiva tardi! Molte volte anche molto tardi!

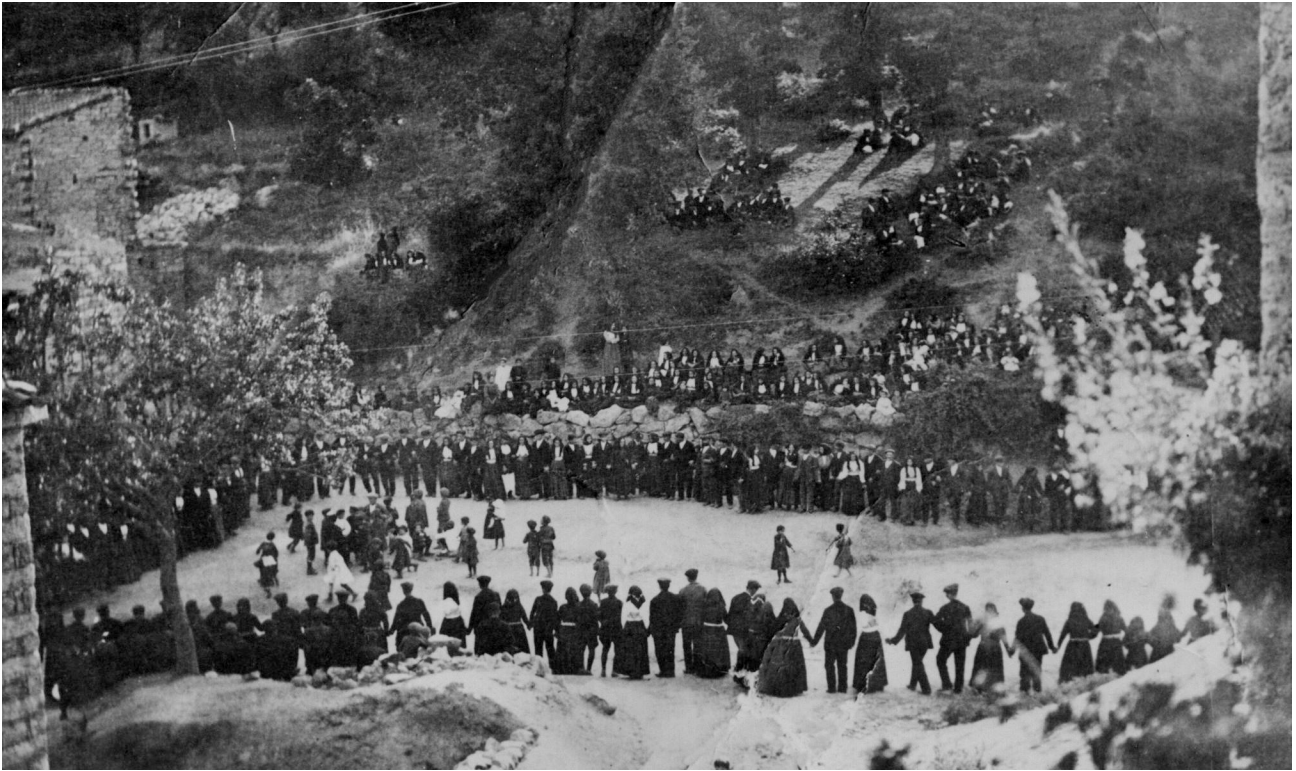
Era una festa! La sera del “Rientro” in paese era un festa»

(Intervista a D.S.)



Rientro, anni 2000

11. Bar Anko Fraka: In ballos e in Festas



Balli in occasione della festa di San Pietro—primi anni del '900

Nelle comunità agropastorali le feste religiose popolari ricoprivano una funzione importante. (...)

Infatti le feste si presentano e si presentavano come un momento socializzante comunitario, e seguivano la sequenza stagionale della natura (...).

Uno degli aspetti che, durante la festa, testimoniavano maggiormente la socializzazione delle comunità agropastorali della Sardegna era sicuramente il ballo e la danza. In tutte le occasioni festive – la domenica, il Carnevale, le varie feste dei santi, i matrimoni – si partecipava tutti agli stessi riti con gli stessi gesti. In quanto solenne e gioiosa affermazione di gruppo era un fatto tendenzialmente pubblico (...).



Balli in occasione di un matrimonio—anni '50

Dalla lettura dei sinodi, si può notare che la Chiesa avesse un'altra idea di questa pratica socializzante: [per il clero] il ballo non aveva la funzione di affermare il gruppo, lo scambio, la reciprocità, ma al contrario questi erano considerati occasione di peccato (...). Le costituzioni sinodali condannavano questo tipo "osceno" di divertimento impedendo che si tenessero balli in Chiesa, nel cimitero annesso, nella piazza antistante o che si ballasse nelle case private, mentre venivano celebrate le funzioni religiose. A queste condanne di principio non ne corrispose però una nei fatti perché la pratica dei balli e delle danze *'è continuata fino ai giorni nostri'*. Ciò conferma la continuità e la persistenza con cui si espressero in quei secoli alcuni aspetti della religiosità popolare dei sardi.



Balli in occasione del Carnevale—foto di Ziga Koritnik

12. Bar Black and White: *Pasturas e Tramudas*

Pastori di Gavoi... Un grande gregge che biancheggia sul verde dei distesi pascoli del Sud, quello è quasi sempre il gregge del pastore di quella contrada montuosa nel cui cuore si slancia un campanile altissimo.

Il pastore parte a cavallo al primo odore di neve. Il cavallo si muove lento e pigro, e un po' anche solenne, per il suono liturgico del campano nell'aria addolorata.



Foto di Aurelio Pullara

Va il pastore ai pascoli del Sud, incontro a una primavera costosa ma redditizia; sa che sono pochi i mesi d'esilio, ma è sempre un partire, un lasciarsi alle spalle la malinconia della sua donna e dei suoi figli minori. I figli maggiori sono già dietro il gregge, strappati bruscamente ai giuochi: e, di essi, chi altra abilità non abbia, starà attento ai cani impazienti che spingono avanti col muso il gregge indolente.

Traversano villaggi. La gente si fa sugli usci, ammutolisce, li guarda passare, come si guarda l'acqua che passa sotto i ponti. Il contadino è già sul campo a debbiare, ad ammansire i sodi cespugliosi, sospende un momento i suoi lavori e dice in cuor suo che il pastore è beato, il pastore che va incontro alla primavera che lo aspetta in fondo alla strada.



Transumanza—anni '50

Viene l'ora che il gregge rasenta la ferrovia. Dalle cantoniere escono a sciami i bambini che si mettono alle calcagna del gregge e, se fosse possibile, non tornerebbero indietro. Incrociano un treno, due treni, i loro fischi: il gregge trasale, dà in una corserella: è un breve capogiro: il male è passato. È in quel punto che i cani lanciano latrati, e il mediatondo cavallo dà un'occhiata alla locomotiva che sbuffa e sbuffa anche lui.

Traversano altri villaggi, la meta sempre più s'avvicina, il cuore degli esuli s'alarga via via, i monti e il campanile altissimo sono oramai nella nebbia dei sogni.

E davvero la primavera li aspettava: luce calma, alito tiepido, erba, speranza. Ora è persino tempo di cantare. I figli del pastore si dimenticano un poco della piazza e del campanile altissimo, della madre, dei fratellini, dei piccoli compagni: ora è addirittura tempo di guardare le pecore gravi e attendere l'arrivo degli agnelli.

Arrivano gli agnelli e il latte; e, tra piogge e vento e calme soleggiate, anche la seconda primavera, quella che sfiora persino i monti ancora coperti di neve e attende intirizzata ai loro piedi l'ora di scolarli. Viene poi aria di forno. Un vento corre la pianura, e quasi un odore di fuoco la brucia.



Foto di Aurelio Pullara



Transumanza—anni 2000

Ecco è l'ora: l'ora che il pastore riprende la sua strada e riattraversa gli stessi villaggi. A mano a mano che si riavvicina ai suoi monti, anche il suo cavallo, anche i suoi cani mostrano allegrezza. Il gregge fa le sue soste nelle ore calde e riprende la strada verso il tramonto.

Di tappa in tappa, belle sono le notti quasi estive, bello il filo d'aria che scende incontro ai reduci con odore di montagna. Ma più bello il campanile che spunta all'improvviso sotto il lume delle stelle, o alle prime luci dell'alba, come un altissimo albero di cuccagna.

Da Miele Amaro, di Salvatore Cambosu

13. Bar Kiado: *Salude e Tridigu*

*Sos trigos sunu che mare
cun lughentesas de oro.*

*Massagiu allegrad'incoro
e preparad'a messare.*

[...]

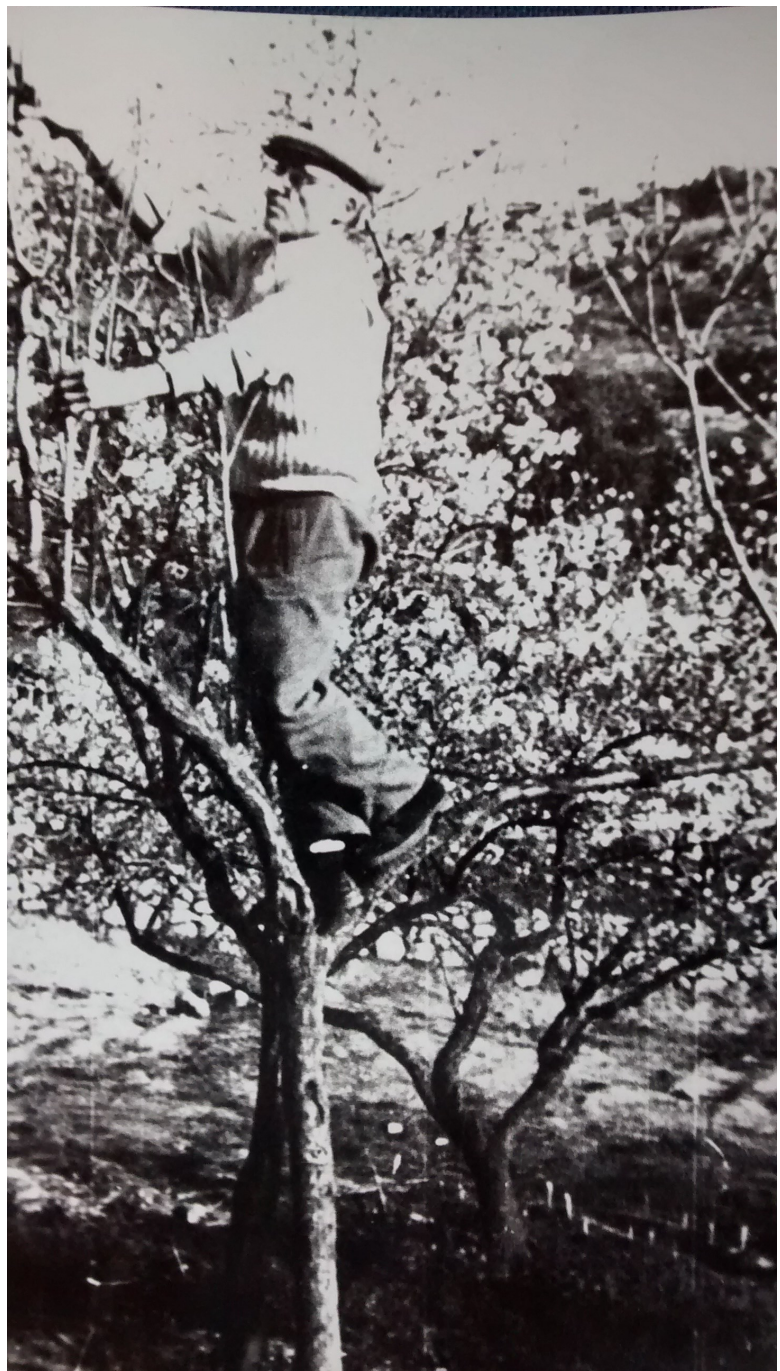
*E tue in sas dies tristas
chi non cherian finire,
fisti costrintu a vivere,
subra sas fattas provvistas.*

*Ma como chi sas aristas
de su trigu sun doradas
olvidas sas temporadas
olvidas dogni penare
Massagiu allegrad'incoro
e preparad'a messare.*

*Miras superbu e cuntentu
su fruttu tuo cumpridu,
chi si frittitt tott'unidu
a dulches alidos d'entu.
Pustis tantu patimentu,
pustis tanta dura pena
torrat s'anima serena
torrat su coro a cantare.*

*Massagiu allegrad'incoro
e preparad'a messare.*

Cantu 'e messonzu - Montanaru





*In cabidanni semenas su trigu,
s'ateru mese andas a messare,
ma si as isbagliadu caru amigu
non podes abbondanzia aspetare.*

*Ischende chi no as ateru abbigu
deves sa tale impresa abbandonare
ca si 'enit zoloco a cimentare
de granu non bind'essit mancu azigu.*



*Timo ch'as isbagliadu veramente
chei s'atera 'olta si t'ammentas
chi perdias ispassu e fadiga,
mancu male ses bravu paziente
e in nessunu modu t'ispaventas
mancari siat bianca s'ispiga.*

Su trigu - Raimondo Manca

12. Bar Pirisinu: Pitzinnos



«[...] Al lavoro mi ha avviato mio babbo all'età di 7 anni. La mia giornata lavorativa durava tutto il giorno. Non avevo diritto alle ferie perché non esistevano. Il mio lavoro veniva retribuito con beni naturali. [...]

Il posto di lavoro lo raggiungevo a cavallo, con l'asino e a piedi. Ero molto soddisfatto del mio lavoro, ma avrei preferito essere il proprietario delle pecore.

I miei giochi preferiti erano: andare a caccia, giocare a nascondino, a paradiso, a cavallino con la scopa. Giocavamo nei vicoli del paese. [...] Al gioco dedicavamo pochissimo tempo.» (L.M. 84 anni)



«.. Ho frequentato solo la 1° elementare. Ho sempre fatto il bracciante. Mi hanno avviato al lavoro i miei genitori all'età di 11 anni. Lavoravo 10 ore al giorno. Non esistevano le ferie ma se volevamo ce le prendevamo. [...] Al lavoro andavo a piedi, qualche volta con l'asino. Dovevamo lavorare per forza anche se il mestiere non mi piaceva perché se non si lavorava non si mangiava. Avrei preferito continuare gli studi.

In occasione delle feste paesane mi piaceva cantare in sardo [...] »

(C.P. 94 anni)



«[...] Quando ero giovane ero agricoltore ma facevo anche il legnaiolo. Mi ha avviato al lavoro mio padre: ho imparato il mestiere per imitazione. [...] Il mio lavoro veniva retribuito con beni naturali o in moneta.[..] I miei strumenti di lavoro erano l'aratro di legno e di ferro, la zappa, il carro a buoi. L'aratro in legno, le zappe e il carro li costruivano artigiani gavoesi [...]

Ero particolarmente soddisfatto del mio lavoro;

I miei giochi preferiti erano a *bauddas*, a *sa petza*, a *s'attacca attacca*, a *haprittos*.
Giocavano per la strada.. [...]» (D.M. 92 anni)

«[...] Facevo il pane per 18 famiglie del paese, lavoravo la terra, facevo il bucato nel fiume.[...] L'unico giorno di riposo era la domenica. [...] Raggiungevo il posto di lavoro a piedi. Ero costretta ad essere soddisfatta del mio lavoro perché non c'era scelta. [...]

I miei giochi preferiti erano su *paradisus, sas perdiheddas, saune e s'attacca attacca*. Si giocava in *Gutturineddu*, oggi via Carlo Felice. [...] Al gioco dedicavamo poco tempo..» (M.R. 80 anni)



«[...] In età lavorativa zappavo e trebbiavo, mungevo le capre, tessevo l'orbace e facevo il pane per gli altri. [...]

I giochi si svolgevano a Santa Rughe o nei cortili. Si usavano solo giocattoli in legno che ognuno provvedeva a costruire da sé. Al gioco dedicavo molto tempo. Si raccontavano molte fiabe. Le raccontavano gli anziani, in inverno davanti al fuoco; nella bella stagione fuori, al fresco.. [...] » (M.M. 80anni)

Da Ritorno al passato.. Aspetti di vita gavoese nel racconto dei nostri anziani

A.S 1990/91—Ricerca realizzata dalla classe IB—coordinatrice prof. M.R.Piras

SI RINGRAZIANO

***I gestori dei bar di Gavoi, che con grande disponibilità hanno concesso
gli spazi per l'allestimento;
l'Amministrazione Comunale e in particolare l'Assessorato alla Cultura per aver
contribuito alla realizzazione della mostra;
la Biblioteca Comunale, per aver messo a disposizione testi e
immagini di archivio;
Fabio Manca, Aurelio Pullara, Silvana Zedda e tutte le famiglie che ci hanno
permesso di utilizzare le proprie foto;
Pietrina Cualbu, per i testi;
Pier Gavino Sedda per su sonette.***

Selezione testi e immagini a cura dell'Associazione Culturale S'Isprone

A atteros annos menzus