

Magica **Sardegna** Bell'Italia

NUMERO 38 MAGGIO 2007

EURO 6,20 IN ITALIA

TRIMESTRALE



VIAGGIO ATTRAVERSO IM ISTERI,
IM TI, LE LEGGENDE, LE ARCAE BELLEZZE,
ISA PORI ANTICHI, L'OSPITALITÀ
DI UN'ISOLA FATATA



EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

Da paese delle pentole a capitale dei fuochi d'artificio

Sull'origine del nome **Pabillonis** esistono diverse teorie. Secondo alcuni deriverebbe dai *paviliones*, gli accampamenti medievali che i giudici di Arborea tenevano nella zona per difendersi dai tentativi di invasione nemici. Per altri, Pabillonis ha la stessa radice di *paberile*, che nella Sardegna dei secoli scorsi indicava la campagna, l'aia, il luogo dove si consumavano i riti contadini. Ad accreditare quest'ultima versione starebbe il fatto che il paese di Pabillonis è situato nella piatta di-

stesa del medio Campidano ed è un tipico centro ad economia agricola della Sardegna meridionale.

Benché lambito dalla più importante arteria isolana, la statale *Carlo Felice* che unisce Cagliari a Sassari (al km 55, all'altezza di Sardara, un bivio vi ci conduce in pochi minuti), sono pochi i sardi o i turisti che vi si recano o che vi si fermano. Eppure il paese merita più d'una visita, e per più d'un motivo.

Noto in tutta l'isola come *sa bidda de is pingiadas*, il paese delle pen-

tole, Pabillonis ha vissuto per secoli sull'economia indotta dall'intensa lavorazione delle argille locali per la produzione di stoviglie da cucina, che copriva il novanta per cento della richiesta di pentole dell'intera Sardegna. Era un'attività che occupava numerose case-laboratorio e si tramandava di padre in figlio, insieme alle diverse "specializzazio-

Sotto: una bellissima immagine di una famiglia di pentolai degli inizi Novecento, quando Pabillonis forniva stoviglie in terracotta a tutta la Sardegna. Un'attività secolare.





Fotografie di Giannino Pedroni

ni" in cui si scomponeva: c'erano infatti i pentolai, ma dall'argilla si ricavano anche tegole, mattoni ed altri oggetti in terracotta. In Sardegna esistevano ed esistono numerosi centri di produzione di stoviglie in terracotta, ma quelle di Pabillonis avevano un pregio che le rendeva le migliori di tutte. Si facevano apprezzare per la straordinaria leggerezza, che non era segno di fragilità ma anzi di robustezza: il segreto stava nella particolare miscela usata dai pentolai di Pabillonis, un misto di argilla delle cave locali e di galena che si estraeva dalle vicine miniere di Montevecchio. Questo le rendeva più resistenti al fuoco e più durature.

Oggi, con l'avvento dell'alluminio e di altri materiali, la produzione di pentole è andata velocemente scemando. Ma mentre la giovane e battagliera amministrazione comunale raccoglie in musei e pubblicazioni la memoria dei tempi d'oro, un gruppo di giovani artigiani locali sta tentando di riportare in vita, con grande forza di volontà, una tradizione che ha fatto grande il paese. Ma ci sono altri aspetti per i quali Pabillonis è capace di sorprendere. Per esempio altre tre forme molto fiorenti di artigianato: la cestineria, la tessitura e la coltelleria. Presso diversi artigiani locali è possibile ammirare e comprare

Sopra: un carro per trasporto leggero a molle, dalla collezione di Augusto Cara esposta nel cortile di casa; **a sinistra:** un intagliatore lavora a una cassapanca. Il paese, dopo le pentole, si è convertito ad altre attività artigianali.

esemplari di cestini intrecciati con diverse materie prime: l'asfodelo, la palma nana, il giunco, il fieno, la canna e il salice. Ce n'è per tutti i gusti e di tutte le forme: piatti o fondi, con o senza manici. Quelli più particolari sono i cestini ideati e realizzati per contenere le pentole che andavano in vendita in giro per la Sardegna. Nei tempi antichi le donne del paese giravano l'isola a piedi, trasportando in equilibrio sulla testa le ceste (*crobis*) dentro cui

PAESE DELLE PENTOLE

Fotografie di Gianmario Pedroni



Nella pagina accanto, in alto: giovani in costume tradizionale intrecciano cestini; **sotto, a sinistra:** ricostruzione di una cucina con stoviglie tipiche del paese; **a destra:** uno scialle intessuto artigianalmente pende su un'antica cassapanca. **Qui sotto:** un corsetto e Gianmario Cestaru con i suoi coltelli.

era contenuta *sa cabidada*, una serie di pentole composta da cinque pezzi. Uno squarcio della vita d'un tempo di Pabillonis e del territorio limitrofo lo si può godere nella bellissima casa-museo (situata in vico Tasso, a due passi dal municipio: tel. 070.93.53.842) in cui **Rita Cossu** e il giovane figlio **Jacopo** hanno raccolto costumi e attrezzi tradizionali dei secoli scorsi. Rita è una donna minuta e gentile, forte di carattere e di sapienza antica. Produce costumi sardi e rifornisce dei suoi manu-

fatti i gruppi folk di mezza Sardegna: merito anche del fatto che, tra le vecchie macchine da lavoro, annovera una plissettrice che è l'unica nell'Isola in grado di riprodurre le mille pieghe delle gonne tradizionali. Stare a guardarla mentre lavora con questi vecchi strumenti gonne, giubbboni, corpetti e scialli è come tuffarsi in un'atmosfera d'altre epoche. Non è da mancare, poi, una visita al signor **Augusto Cara**, fabbro in pensione che ha raccolto nel cortile di casa (via Gramsci 13, tel. 070.93.53.662) un autentico museo di carretti, calessi, carri a buoi e carrettini a traino d'asino, alcuni antichi di oltre duecento anni. E per concludere in maniera pirotecnica, che dire del fatto che al giorno d'oggi Pabillonis produce il 90 per cento dei **fuochi d'artifi-**

cio fabbricati nell'Isola, e che li esporta anche all'estero? Di fabbriche di fuochi ce ne sono addirittura tre, proprietà di famiglie di origine napoletana (Oliva) ma qui trapiantate da diverse generazioni. Ai primi di giugno Pabillonis dedica ai suoi fuochi un festival chiamato *Fantasia di luci*, pretesto per scoprire anche un territorio ricco di storia e di tradizioni. Che proseguono ad agosto con la festa patronale, dedicata alla Madonna della Neve, e poi a fine settembre con il rito de *sa coja pabillonese*, un matrimonio in costume secondo tradizione. Il territorio di Pabillonis, inoltre, è ricco di presenze archeologiche, tra cui spiccano diversi nuraghi e siti funerari che datano dall'età punica all'Alto Medioevo.

Aldo Brigaglia

INDIRIZZI

NEGOZI

Fuochi d'artificio

Magic Stars di Orlando Oliva,
via Montangesa 7,
tel. 070.93.53.962,
www.magicstars.org, o.oliva@tin.it

Coltelli tipici

Gianmauro Cestaru,
tel. 338.66.71.246,
info@coltellicestaru.it

Legno intagliato

Fratelli Sanna, via Colombo 46,
tel. 070.93.53.717

Ceramisti

Riccardo Salis, via Su Pardu,
tel. 070.93.53.990
Guglielmina Mugnai,
Centro di Produzione
della Ceramica,
tel. 349.05.56.759

Anna Cara e Porcu G. Paolo,
via Gramsci 20,
tel. 349.51.23.433
e 348.04.07.603

Ugo Serpi e Valeria Cherchi,
via Emilio Lussu 11,
tel. 347.83.44.756

Cestineria

Natale Matta, via Nuoro
Giovanni Fanari,
via Gonnosfanadiga
Alessandro Marongiu, via Napoli
Tappeti

Lucia Flore, via Deledda 78
Lucia Erdas, via Gramsci 4

RISTORANTI

Ristorante Il Simposio,
via Volta 10, tel. 070.93.53.018

Pizzeria Fuego,
via Vittorio Emanuele 20,
tel. 070.93.53.418

Ristorante Il Pescatore
Sardara, via Oristano 197,
tel. 070.93.87.907

ALBERGHI

B&B "Su Cungiau", via Rinascita 15
Tarthes Hotel, via Parigi 5, Guspini,
tel. 070.97.29.000

www.tartheshotel.com
Hotel Antiche Terme di Sardara
Sardara, tel. 070.93.87.025
www.termedisardara.it



Fotografie di Gianmario Pedroni