

# La ragazzina che andava a Cagliari con il carro a buoi

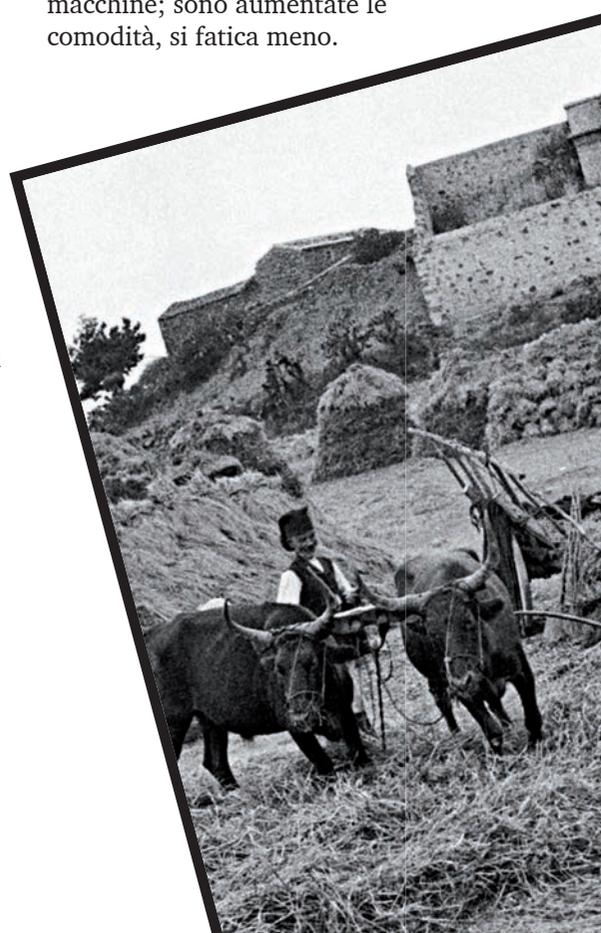
di Matteo Cucca

## Storia di tizia Mariuccia Pitzalis, classe 1919

**S**ono figlia di Sisinnio Pitzalis e Antonia Loi, tutti e due di Escalaplano. Sono nata il 10 marzo 1919, ora ho 97 anni. Mio padre, era di *secondo letto*, sposato due volte; Bonino era mio fratello, poi avevo 5 fratellastri (Rosa, Felicina, Luigi, Raimondo e Giuseppe). Mi sposai a 25 anni con Giuseppe Bianco, contadino. Ebbi 4 figli: Luigi, Salvatore, Antonietta e Maddalena, che morì durante il parto, non feci in tempo nemmeno a battezzarla, poverina. Mio marito morì a 83 anni, nel 1994. *Is picciocusu* si occuparono dell'azienda familiare, mentre Antonietta studiò e seguì la carriera da insegnante. *Babbai*, faceva il contadino e allevava 15/20 buoi che domava per il lavoro nei campi. Ogni giorno, indossava il costume sardo. Morì vestito così. Era uno dei più grandi proprietari terrieri del paese, seminava e raccoglieva tanto *trigu murre*, in base all'annata. *Su lori* una volta *messato* veniva fatto a *mannugus*. Così, con 9/10 *mannugus* si formava una *maniga*, che veniva ben legata; se ne facevano tante per poi essere caricate nel carro e depositate in *s'axrola*. Lì venivano sistemate e ben distribuite a forma circolare. Il compito principale, a questo punto, spettava ai buoi, che dovevano *treulai*, aiutati da una grossa pietra legata con una catena a *su giuali*. Infine veniva fatto a mucchi e *bentulau*, in modo che il grano si separasse dalla paglia. Durante la stagione, il grano veniva venduto e portato a Cagliari 1 o al massimo 2 volte. Si partiva con 4/5 carri del paese; quelli di Raffaele Aresu, Raffaele Carta, Peppino Ulleri,

Orlando Tolu e il nostro. Il grano veniva trasportato in dei sacchi, la capienza massima era di 21 starelli. Il carro era ben carico, perché portavamo anche la paglia e l'acqua per i buoi. Ho in mente ancora il nome di uno dei gioghi di famiglia, *Portadi beni* e *Xebera*. Arrivati in città lo versavamo in un grande vascone, dove scendeva giù sino a non vedersi più. Mi divertivo tanto, ero una ragazzina, avrò avuto 14 anni. Facevo compagnia a mio fratello Bonino, più grande di me di 4 anni, che aveva il compito di guidare il giogo. Lui fu molto sfortunato, morì per una disgrazia. Mentre viaggiava su un treno, diretto a Torino, scivolò dallo sportellone e perse la vita schiacciato. Che brutta fine! Ricordo che, un giorno, mentre eravamo in viaggio assieme, la ruota del nostro carro ne uscì fuori dall'ascia; così lo portammo da un fabbro di un paesello vicino (di cui non ricordo il nome) ad aggiustarlo. Tutto venne risolto in giornata, ne approfittammo così per far riposare i buoi. Ora quelle ruote le teniamo custodite nella casa di Via Indipendenza, e ogni volta che le vedo mi ricordano questa avventura. Solitamente il viaggio di andata e ritorno, se tutto andava bene, durava 5 giorni. Parte del grano veniva macinato nel molino di zio Salvatorico Pilia, e poi venduto in casa, nel rione di Santa Maria, più precisamente in Via Amsicora. *Mamai*, Antonia Loi, era una brava massaia, conosciuta e apprezzata da tutti per le sue grandi doti. Sapeva lavorare bene al telaio e riusciva a trasformare la farina in pane, dolci e pasta. Facevamo *is cocoeddas*, *su pani pintau*, *su pani pesau*, *culurgionis*, *tallarinus*, *sa*

*fregula* e *malloreddus*. Inoltre, ogni qualvolta moriva un bambino, veniva interpellata anche per fare su *comali* o meglio su *comaleddu po is pipius*, una sorta di cuscino a forma del piccolo defunto realizzato con *sa fronica*, un'erba che veniva ben pigiata e stretta forte forte, a cui venivano appesi tanti campanellini d'argento e oggetti *de prata*, infine addobbata con tanti fiori. Questo veniva appoggiato sopra il bambino e subito dopo il funerale disfatto; gli oggetti presi in prestito venivano subito restituiti ai proprietari. Lo faceva gratis, non chiedeva nessuna ricompensa. Ormai tutti questi rituali, ai miei tempi tanto sentiti e praticati, non si fanno più, si sono persi nel tempo. C'è stato un vero e proprio cambiamento, il lavoro in campagna si è modernizzato, l'uomo e gli animali sono stati sostituiti dalle macchine; sono aumentate le comodità, si fatica meno.





Nella foto di Ugo Pellis,  
Sisinnio Pitzalis, padre  
di tizia Mariuccia impegnato  
nella trebbiatura (1934)  
(© Archivio fotografico  
della Società Filologica  
Friulana - OPAC SFF)

## Il paese sull'altopiano

di Marco Lampis

**P**er la leggenda Escalaplano era conosciuto con il nome di *Escall'e Oru*, ovvero *Scala d'oro*, da un'antica scala d'oro che sarebbe stata ritrovata nel territorio e appartenente ad una famiglia nobile.

Del paese si scrive per la prima volta nel *Repartimiento de Cerdena* (1358), dove è chiamato *Scala de Pla*, verosimilmente dal luogo nel quale è situato, in apertura dell'altopiano (*su pranu*), da cui la denominazione sarda di *Scalepranu*, con il significato di *passaggio all'altopiano*.

Il paese, infatti, si trova adagiato alle pendici dell'altopiano che domina il territorio posto a cavallo tra l'Ogliastra e il Sarcidano, e guarda verso il Gerrei. Per quanti vi giungono dal Campidano di Cagliari o dalle coste del Sarrabus, il territorio offre un paesaggio tipico collinare delle zone dell'entroterra sardo, con l'alternarsi di macchia mediterranea e campi coltivati, che prevalgono nettamente giungendo nella vallata di *Is Ceas* a pochi chilometri dall'abitato, lambito, sul versante opposto, dalla sughereta di *Is Pranus*, estesa oltre cento ettari e formante, insieme alle località *San Giovanni* e *San Salvatore*, più note per la loro valenza archeologica e religiosa, un bellissimo e suggestivo parco tematico ambientale, archeologico, culturale e religioso. Il territorio è ricco di siti e monumenti archeologici riferibili al neolitico e all'età nuragica.

In località *Santu Giuanni*, a monte della sorgente di *Fossada*, è presente un'importante necropoli ipogeica, composta da sette *domus de janas*, collocate in prossimità di un nuraghe. Tutta l'area è caratterizzata da una stratificazione rocciosa affiorante, sono presenti un gran numero di coppelle, presumibilmente legate al culto dell'acqua e delle costellazioni. Altre *domus* con nuraghe sono presenti



anche nel sito di *Perda de Utzei*. Nuraghi, oltre a quelli censiti nelle località già citate sono presenti anche a *Fumia*, *Amuai*, *Pranu Illixi* e *Genna Picinnu*. Un altro nuraghe è presente ai margini del centro urbano, in località *Sibiriu*. In località *Is Cramoris*, nella vallata del *Flumineddu* a pochi metri dallo stesso corso d'acqua, si trova un pozzo sacro.

Meritano certamente una menzione anche alcune cavità rinvenute in questo territorio, come sa *Gruta de Abellada* e sa *Gruta de Corti de Ladùmini*.

Vestigia di epoca romana si conservano in località *Is Arrantas*, *Perda de Utzei* e *Fossu de Canna*. Nel primo secolo dopo Cristo il territorio era abitato e fiorente, e vi erano stanziati i popoli

*Palvicenses*, come risulta dalla *Tabula di Esterzili*.

Nel *Repartimiento de Cerdena* (1358) di Escalaplano, allora *Villanova de Scala de Pla*, si dice che era un paese nuovo, fuori dalla giurisdizione delle vecchie curatorie, situato fra la Curatoria di *Guallill*, l'attuale Gerrei, e quella di *Barbaga*, la Barbagia di Seulo, non ancora censito dai Pisani per imposte di moneta, di grano o di orzo, perché erano uomini che stavano a malapena sottomessi a un padrone. Nel centro storico del paese si trova la chiesa parrocchiale seicentesca dedicata a *San Sebastiano martire*, costruita tra il 1614 e il 1623. Lo stile è rinascimentale; il grande e originale rosone della facciata è invece in stile aragonese. Intorno al 1652 la



popolazione di Escalaplano diminuì vertiginosamente a causa di un'epidemia di peste. La vita del paese fu quella degli altri paesi dell'interno, fatta di lavoro e di sudore sotto la giurisdizione feudale. Agli inizi del XX secolo, la prima e la seconda guerra mondiale non interessarono direttamente il paese, tuttavia gli avvenimenti bellici lo segnarono molto, soprattutto per la partenza di molti escalaplanesi al fronte, per la paura dei bombardamenti e anche per la mancanza di cibo. La più grande preoccupazione del periodo fu quella della sopravvivenza, giacché il cibo già scarso doveva anche servire a sfamare i numerosi sfollati provenienti soprattutto da Cagliari e dai centri

vicini, in fuga dai bombardamenti, che vennero accolti in gran numero. Durante questa convivenza forzata, gli escalaplanesi si rivelarono accoglienti e solidali. La comunità dimostrò grande generosità e capacità di condivisione, virtù tutt'ora ricordate e riconosciute dai cagliaritari, con i quali, anche grazie a quell'esperienza si intensificarono i legami e i rapporti anche di tipo economico.

Anche per questo gli escalaplanesi, nonostante la loro tendenza a distinguersi, o meglio a non farsi accomunare all'essere campidanesi piuttosto che ogliastrini, si sono sempre sentiti e si sentono tutt'ora molto più legati al territorio identificabile con la provincia storica di Cagliari, piuttosto che con altri territori, nei quali, suo malgrado, è stato ricompreso.

Escalaplano, infatti, faceva parte della provincia di Nuoro fino al 24 luglio 2002, quando transitò in quella di Cagliari. Oggi è compreso nell'ambito amministrativo territoriale del Sud Sardegna, che, proprio in questi mesi, ha preso forma e si sta strutturando. Dal 2008 è entrato a far parte dell'Unione dei Comuni del Gerrei, lasciando la Comunità Montana del Sarcidano Barbagia di Seulo, nel quale ambito, tuttavia, continua a svolgere la gestione associata di



alcuni servizi, specie in campo socio sanitario e culturale. Il suo legame con l'Ogliastra è dovuto principalmente all'appartenenza alla Diocesi di Lanusei.

In ragione della sua collocazione geografica, ma verosimilmente anche per le sue origini storiche, Escalaplano non ha mai fatto parte di nessuno dei territori di questa parte della Sardegna, mantenendo la sua caratteristica di paese e territorio di confine tra le province di Nuoro e Cagliari, interposto tra Ogliastra, Sarcidano e Gerrei. La viabilità territoriale che lo attraversa, lo rende luogo di transito e raccordo fra questi territori, rappresenta inoltre una via preferenziale per gli abitanti del Sarcidano Barbagia di Seulo, che intendono recarsi nelle bellissime coste del Sarrabus, dal quale lo separa un tratto di buona viabilità percorribile in auto in poco più di 30 minuti. Il paese, infatti, dista circa quaranta chilometri da Muravera e poco più di settanta da Cagliari.

## Cultura e tradizioni

### Un ricco contesto sociale

**F**ino ai primi anni Novanta l'unica Associazione Culturale di Escalaplano era la Pro Loco, alla quale, nel 1989, si affiancò la Croce Verde Escalaplinese, fondata da persone illuminate, che oltre al soccorso sanitario, scelsero di dedicarsi anche alla cultura. La stessa associazione ha poi dato vita alla locale sezione Avis, che conta diverse decine di donatori e promuove ed organizza giornate di raccolta sangue e sensibilizzazione alla donazione. A metà degli anni novanta, nacque il gruppo folcloristico San Salvatore, con lo scopo di valorizzare le tradizioni locali, il costume tradizionale e alcuni prodotti tipici del luogo, come l'olio di lentischio e *su casu axridda*, presentati ogni anno nella tradizionale sagra che si svolge nel mese di giugno. Sempre nel settore culturale e con lo scopo preciso di riscoprire e valorizzare il carnevale e le maschere tradizionali escalaplanesi, nel 2014 si è

#### Tradizioni 1 FESTA DI SAN SEBASTIANO

Come vuole la tradizione, tutto ha inizio con la celebrazione dei riti religiosi, la processione con i gruppi in costume sardo, i fucilieri di Escalaplano, i suonatori di launeddas e organetto che sfilano per le vie del paese a seguito del simulacro di San Sebastiano. Il buio della sera contribuisce certamente a rendere ancora più suggestiva la processione, che si conclude intorno al grande fuoco appena acceso nella piazza antistante la Chiesa, dove si fa rientro al termine dei riti di benedizione *de su Fogadoni*. Dopo la benedizione del fuoco cominciano i festeggiamenti civili. Gli organizzatori offrono la cena a base di carne di cinghiale, mentre la musica e i balli tradizionali, si protraggono fino a tarda notte, con le persone che si trattengono a chiacchierare intorno al grande fuoco, rievocando un modo di socializzare e di vivere la comunità il cui ricordo si perde nella notte dei tempi



Photo by Giuseppe Rocca

costituita l'associazione culturale *Bois Fui Janna Morti*, che nello stesso anno ha presentato il risultato di decenni di studio e ricerca, con la riproposizione delle maschere tradizionali e che organizza *Su carnovalli antigu Scalepranesu*.

In ambito sportivo e non solo, l'associazionismo è molto presente, con l'ASD Calcio Escalaplano, l'ASD Escalavolley, l'Associazione Escalabike e il Centro Arti Marziali; la tutela e valorizzazione delle risorse



### Tradizioni 2 | SA PANIXEDDA

*Sa Panixedda* è certamente una delle tradizioni più suggestive di Escalaplano. Alcune ore prima dell'alba del 16 gennaio, le case degli escalaplanesi che hanno invocato l'intercessione di Sant'Antonio si animano e si illuminano per attendere e ricevere la visita dei bambini del paese, che, festanti quanto suggestionati, popolano le strade portando in spalla una sacchetta bianca, quella che si usava per riporvi la farina e la semola utilizzate dalle massaie per la preparazione di *su civraxu*, di *is culurgionis* e di altri alimenti.

Chi non disponeva di queste sacchette utilizzava una federa di cuoscino, *sa coscinera*.

I bambini, riuniti in piccoli gruppi, percorrono in lungo e in largo i rioni di Escalaplano e, in coro, gridano in modo cadenzato e ripetuto: *a.. a.. a panixedda!*. In questo loro vagare fanno tappa in tutte le case dove notano la presenza di una luce e il camino fumante, segno che la famiglia ha preparato *sa panixedda* e aspetta i suoi piccoli ospiti. Quando in qualche casa la famiglia è già in piedi, ma non ha preparato *sa panixedda*, uno dei componenti sentendo il richiamo dei bambini che sostano davanti alla casa illuminata, si affaccia e risponde al loro richiamo con un *Non nd'eus fatu!* I bambini implacabilmente replicano: *Ancu ti nci papit su culu su gatu!* Tradizionalmente *Sa Panixedda* consiste nel donare a ogni bambino un piccolo pane di *civraxu*; più recentemente vengono donati anche dolci e altre merende delle quali i bambini sono ghiotti.

naturalistiche e del patrimonio ambientale, con l'Associazione *su Zinnibiri*; la promozione delle politiche giovanili, con la Consulta Giovani. Il lavoro e le attività di tutte queste Associazioni è condiviso, organizzato e coordinato dal Comune di Escalaplano attraverso la Consulta delle Associazioni. Un importante ruolo nella comunità viene svolto dalla

Parrocchia e dalle Associazioni che vi operano per favorire la socializzazione e la formazione dei nostri ragazzi e dei giovani, come l'Azione Cattolica e l'Azione Cattolica Ragazzi. A tutte queste positive realtà si accompagnano le diverse attività di socializzazione, sia per i giovani che per gli adulti e gli anziani, organizzate dai servizi sociali comunali, anche in collaborazione con la cooperativa che gestisce il centro di aggregazione sociale e quella che si occupa della biblioteca comunale. Escalaplano si distingue positivamente proprio grazie al suo tessuto sociale ricco di soggetti attivi nei diversi settori, che si prodigano per assicurare il massimo coinvolgimento della popolazione, in modo che nessuno possa mai sentirsi solo o escluso. (M. L.)

### Tradizioni 3 | SU FOGADONI DE SANTU ANTONI

Alla vigilia della festa in onore di sant'Antonio Abate, il 16 gennaio, gli abitanti dei diversi rioni accendono altrettanti fuochi in onore del Santo. *Is Fogadonis*, come vengono comunemente chiamati, sono allestiti con grosse cataste di legna sapientemente posizionata, negli slarghi e nelle piazze presenti nei diversi rioni a cura e spese degli stessi abitanti, i quali, confermando lo spirito di accoglienza e ospitalità che contraddistingue la popolazione sarda, e che in particolar modo muove quella escalaplanese, si occupano di preparare cibi, dolci, vino, caffè e altre bevande da offrire ai visitatori provenienti dagli altri rioni, ma anche dai paesi vicini. Si preparano e si degustano pietanze tipiche della gastronomia locale del periodo invernale, come le salsicce arrosto (*su sartitzu*) le fave secche cucinate con la carne del maiale, *sa fai a buddiu*, fatte bollire in grossi pentoloni insieme a patate e verdure; gli arrosti di carne; il formaggio pecorino e i dolci tradizionali sardi tra i quali, in questa occasione prevale *su pani de saba*. La cena è accompagnata dall'ottimo vino rosso locale, mentre i dolci si consumano con del vino rosato dolce.

Questa manifestazione recentemente si è arricchita con la presenza del gruppo di maschere tradizionali escalaplanesi, che in questa occasione effettua la prima uscita pubblica del nuovo anno. Una manifestazione che al di là dell'aspetto religioso si caratterizza, come altre, quale momento di grande aggregazione della comunità, che nasce dall'esigenza di preparare quanto occorre e dello stare insieme.

# Un'economia coraggiosa

di Marco Lampis

**L'**economia è ed è sempre stata caratterizzata dalla forte vocazione agropastorale, con netta prevalenza delle attività di allevamento, dove primeggia quello ovino, seguono quello suinicolo, caprino e bovino.

Il comparto ovi-caprino, assicura la produzione di quantità considerevoli di latte, conferito principalmente nel caseificio della cooperativa pastori di Nurri. Tuttavia, anche a causa del prezzo del latte praticato dalle industrie casearie e ritenuto troppo basso, ha indotto numerosi allevatori ad incrementare la caseificazione in proprio. Il formaggio prodotto, di diverse stagionature, è di qualità eccellente e lo si può reperire nel mercato locale. I bovini, invece, vengono allevati esclusivamente per la produzione di carni, conferite nelle macellerie e immesse nel mercato territoriale.

Un'interessante realtà, soprattutto per le potenzialità di crescita, è rappresentata dall'apicoltura. Accanto ad alcune aziende che prediligono questo tipo di allevamento, molte altre lo praticano come attività secondaria. Il miele prodotto a Escalaplano, come dimostrano i riconoscimenti conseguiti dalle nostre aziende, è di qualità eccellente e viene commercializzato anche in altre regioni.

Le coltivazioni più diffuse sono quelle cerealicole e foraggere, mentre quelle viticole sono limitate a soddisfare il fabbisogno familiare o per alimentare forme di commercio locali. La superficie vitata se pur considerevole, porta produzioni di qualità, ma quantitativamente irrilevanti.

I vini, prevalentemente rossi, sono tendenzialmente corposi e di buona gradazione.

Nei decenni scorsi sono stati



impiantati numerosi uliveti. L'olio extravergine è riconosciuto di ottima qualità ed è commercializzato direttamente, come accade per gli altri prodotti locali.

Sono state pressoché abbandonate le attività più antiche e diffuse praticate dalle donne, che si dedicavano alla tessitura e alla produzione di cesti di canna. È ancora presente un buon tessuto artigianale, oggi più legato alla preparazione e trasformazione di alimenti, quali le attività di panificazione e produzione di dolci. Particolarmente apprezzata è la tradizionale produzione del pane d'orzo, anche se in quantità limitata rispetto a quella del pane di semola e all'impiego di farine integrali. La riscoperta e l'utilizzo quasi esclusivo del lievito naturale, la scelta del forno a legna come metodo di cottura, l'uso di arbusti della macchia mediterranea quali il cisto, il lentischio, il corbezzolo sono sinonimo del rispetto di una

tradizione familiare e di un processo artigianale di una produzione oramai consolidata che non è più limitata alla confezione del noto *civraxu*, ma che si è arricchita di nuovi tipi di pane richiesti dal mercato.

Nel settore turistico, legato all'accoglienza, all'ospitalità e alla ristorazione, accanto al punto di ristoro *Mistral* (che comprende ristorante, pizzeria, sala ricevimenti e discoteca) in località Murtas, lungo la provinciale per Esterzili, hanno iniziato ad operare tre attività agrituristiche. L'azienda della famiglia Murgia in località *Is Arrantas*, quella della famiglia Usala in località *Paulionas* e quella della famiglia Aresu in località *Part'e Minda*, che oltre alla somministrazione dei pasti preparati con le produzioni aziendali, alla vendita degli stessi prodotti (formaggio, miele, insaccati, olio e altri alimenti conservati), dispongono anche di camere per l'ospitalità in ambito rurale.

# Una storia nella fede

di Luigi Murgia\* e Giuseppe Contu

**L**a storia di Escalaplano nasce e si realizza tra due fiumi, il Flumendosa e il Flumineddu. Una storia innanzitutto di fede. Ormai inquadrata sotto il profilo amministrativo, fin da subito la popolazione sente la necessità di dotarsi di una chiesa, che viene eretta alquanto rapidamente. Ma trascorsi poco più di due secoli, essa si rivelò «*muy incomoda*», al punto che l'arcivescovo di Cagliari nella visita pastorale del 1599 ne ordina la demolizione con la conseguente ricostruzione di una nuova, adeguata alle necessità.

Vide così luce l'attuale parrocchiale, dedicata a san Sebastiano ed attualmente insignita del titolo di *monumentale*. Nel cuore del centro storico, essa si erge maestosa pur nella sua semplicità; rigorosa nel rispetto di specifici canoni architettonici trasmette, a tratti, financo un senso di solennità. Al suo interno si sono svolti gli eventi più salienti della vita di generazioni di escalaplanesi, momenti di vita ma soprattutto cammino nella fede. Al centro dell'altare maggiore il pregevole ligneo di san Sebastiano. Una speciale devozione accompagna ogni anno la festa dedicata al martire; col prologo del grande falò alla vigilia, i festeggiamenti culminano con la messa solenne e la processione. Il simulacro è portato a spalle dai fedeli ed incastonato - come da tradizione - ad un albero di arance.

La vita nella fede di Escalaplano non può prescindere, in un ipotetico percorso storico, anche dalla chiesa



Photo by Domenico Cabiddu

di santa Maria, annessa al vecchio cimitero e sita nell'omonimo rione, di cui è vivo ormai solo il ricordo. Attualmente è stato eretto un monumento all'Immacolata come a voler perpetuare la santità del luogo. Le due campestri di san Salvatore e di san Giovanni testimoniano del legame con la campagna e con il lavoro della gente del luogo ma soprattutto della volontà persistente di voler accompagnare le opere della quotidianità a quel senso del sacro come costante della vita. A maggio e giugno le rispettive feste con le processioni fino alla campagna che suggellano spiritualità e senso della tradizione.

La devozione mariana trova la sua migliore espressione nella solennità della Beata Vergine Assunta in occasione della quale il paese veste al meglio gli abiti della festa. In concomitanza con il rientro dei tanti escalaplanesi diasporati, il paese intero rinnova il proprio affidamento

alla divina Madre con riti di singolare suggestione. Ogni angolo del centro abitato viene toccato dalla processione con la *dormiente* adagiata in una signorile lettiga. Essa è accompagnata dal canto del rosario in sardo e da significative espressioni collaterali al sacro che testimoniano della permanenza di un forte senso di identità religiosa. All'imbrunire, il rientro alla parrocchiale per la benedizione finale dove tutto il paese si ritrova unito. Da segnalare anche il ritorno in auge da qualche anno della festività di Tutti i Santi caduta in desuetudine per qualche decennio ma riscoperta di recente grazie ad un meritorio lavoro di rivisitazione storica.

Una comunità, quella escalaplanese, che così continua il proprio percorso nella storia e nel mondo con lo sguardo sempre rivolto al Padre Celeste autore del tempo, della storia e dispensatore di ogni grazia.

\*parroco di Escalaplano