

Panificio Ciloche: l'arte del pane paulese

sabato, 18 dicembre 2021



I fratelli Ciloche

Dal nostro inviato

Francesca Bianchi

Il Panificio di **Antonello Ciloche**, a Paulilatino (OR), è da anni un punto di riferimento per gli amanti del pane tradizionale paulese.

La scorsa estate ho avuto il piacere di visitare il panificio e mi sono lasciata inebriare dal profumo del pane appena sfornato. Ho conosciuto **Nicoletta** e la signora **Sebastiana**, madre di Antonello e Nicoletta. Nicoletta è la panettiera; è lei la custode dei segreti dell'arte del pane locale. A FtNews ha rilasciato una bella intervista in cui ha raccontato la storia dei vari tipi di pane e dei dolci prodotti dal **Panificio Ciloche**.

Grande amante della tradizione e della genuinità, Nicoletta ha parlato anche della vita dura di chi produce pane: si inizia a lavorare la sera e si continua tutta la notte.

I Ciloche panificano come si panificava un tempo, usando lievito madre, sale, semolato e un esiguo quantitativo di lievito di birra (meno di un grammo per chilo).

A Sebastiana, Nicoletta e Antonello, che mi hanno consentito di conoscere da vicino la loro bella realtà e assaggiare e apprezzare il loro ottimo pane, auguro di poter portare avanti e trasmettere alle giovanissime generazioni della famiglia l'arte del pane tradizionale. Che l'entusiasmo per il vostro lavoro e la ricerca della genuinità di un tempo possano accompagnarvi sempre!

Nicoletta, quando è nata la sua passione per l'arte del pane?

Decenni fa, nella nostra isola, in Sardegna, la popolazione produceva da sé i pasti che consumava. Fondamentale era la lavorazione del pane che si faceva una volta alla settimana. A Paulilatino questa antica tradizione è stata tramandata, ma non in tutte le famiglie: alcune fanno il pane solo in occasione delle feste. Tuttavia, in molte case c'è ancora il vecchio forno a legna, di forma circolare, con la volta rivestita di mattoni refrattari. Pensare ai forni mi riporta al periodo della mia infanzia e della mia adolescenza, al mondo di "Su pane cottu in domo", il rito della panificazione settimanale familiare che avveniva a casa delle mie nonne, dove varcando la soglia di "sa omo de su forru", la 'stanza del forno', mi sembrava di tornare indietro nel tempo e mi accoglieva un profumo evocativo.

È da allora che è nata la mia passione per la lavorazione del pane, nella quale provavo a cimentarmi anche in occasione della preparazione del pane degli sposi quando venivo invitata ai matrimoni.

Da chi hai appreso l'arte della panificazione?

Inizialmente l'ho appresa dalle donne della mia famiglia, e qualche anno fa ho migliorato le mie competenze dietro la guida di una brava insegnante: Elisabetta, padrona del panificio Carta di Paulilatino.

Come è nata l'idea di aprire il forno a Paulilatino?

Io non posso vantare nessuna tradizione di famiglia in questa attività. A Paulilatino c'erano due panifici: il Panificio Firinu e il Panificio Carta. Anni fa mia madre Sebastiana, mio fratello Antonello ed io abbiamo rilevato il forno della famiglia Carta. La signora Albina Mura, madre di Elisabetta Carta, che già da tanti anni aveva proposto il pane tradizionale sul mercato, insieme alla figlia ha continuato a istruirmi nella lavorazione del pane: è stata la mia maestra; noi tre abbiamo trovato una nuova opportunità di lavoro in questo settore.

Che tipo di pane fate e realizzate?

Realizziamo i tipi più noti del pane sardo e del paese, pane di semola: coccoi, tureddu, tamatedda, leppere, coroncine, zichi ladu, pistoccu, satzadura o zichi nieddu, pane cun gherdas, crivatzu, imburturiu, infarinato (semolato e farina di grano tenero), zichi decorato per le feste, pane pintau o pane degli sposi, bomboniere. Per le festività pasquali si fanno "sas angullas, sas pramas", per Tutti i Santi i dolci "papassinis", in altre occasioni ciambelle e "piricchittos" e altro.

Quali sono le caratteristiche del pane tipico locale?

La panificazione tradizionale a Paulilatino, come in tutta la Sardegna, è un settore di cultura materiale che vanta una grande ricchezza di tipologie di prodotti e tecniche produttive.

I tipi più noti del pane sono: zichi, pistoccu, crivatzu, simbula pintada, pane cun gherdas, con ciccioli di maiale, il pane degli sposi, sa satzadura, fatto con fior di farina, che è la parte più pregiata del grano duro. Pane di semola: zichi, coccoi, tureddu, tamattedda, lepppere, coroncine, zichi ladu, zichi decorato per le feste, crivatzu, pistoccu che dura nel tempo, satzadura o zichi nieddu, pane pintau, che è un'opera artistica (non commestibile), pane nuziale, pane degli sposi che viene decorato con ricche ed elaborate decorazioni floreali e zoomorfe; su coro, il cuore, pane nuziale a forma di uno o due cuori uniti; si fanno anche le bomboniere per la distribuzione dei confetti degli sposi. Tutte queste tipologie si fanno con il grano duro.

Si fa, inoltre, l'infarinato, che ha consistenza molle; si realizzano le pagnotte a mano per essere passate nella farina prima della lievitazione.

Quali procedure segue per la lavorazione del pane ?

"Sa cotta"

La sera iniziamo a lavorare e proseguiamo durante la notte, fino alla mattina.

Le attrezzature da lavoro sono: rotelle con manico di legno, forbicine, forbici per aprire il pane prima di essere infornato, pintapane per le decorazioni, il coltello per incidere il pane. Gli ingredienti per ottenere il pane sono: farina, lievito, lievito madre, sale, acqua. Prima dell'infornata il pane subisce molti trattamenti, viene "cariu, iscarassau, illadiau, pintau e (per la pasta molle) ammoddigau, infforrau".

In tempi recenti una parte del lavoro viene fatta dall'impastatrice elettrica. Metto la semola nell'impastatrice, l'impasto con acqua e sale; dopo aver ottenuto un impasto di consistenza più o meno morbida a seconda del tipo di pane da realizzare, metto "sa mardighe", alla quale poi unisco farina, acqua e sale che vengono a formare "su cumassu"; appena pronto l'impasto, procedo alla lavorazione dei singoli pani. La lievitazione continua fino al momento dell'infornata, per tale ragione copro il pane con teli bianchi e coperte di lana.



S'Angulla, Pane Pasquale (foto di @chiarafrantziscadessi)



Pane Pintau, Pane degli Sposi (foto di @chiarafrantziscadessi)

Cosa significa fare il panettiere oggi?

Si inizia a lavorare la sera, quindi quello del panettiere è un mestiere che comporta impegno, passione qualche sacrificio, anche perché si lavora di notte.

Io mi dedico alla lavorazione del pane con mio fratello, che poi lo inforna, si occupa della sua cottura e la mattina lo distribuisce non solo nella nostra panetteria, ma anche in alcuni negozi del circondario. Mia madre, dopo aver lavorato nel panificio, la mattina è impegnata anche nella rivendita; tuttavia il nostro lavoro testimonia un'antica tradizione locale importante, uscita ormai dalla maggior parte delle case private e che si spera di continuare a svolgere e a trasmettere nel tempo.

Quali dolci pensa di preparare per Natale?

In occasione del Natale penso di preparare le ciambelle, i "papassinos", grossi biscotti a forma di rombo, dolce invernale da forno con noci, mandorle e uva passa. Mia madre prepara una torta di frutta secca, scorza di limone, scorza d'arancia, semi d'anicesaba. La saba è un liquore saporoso scuro e dolce che si ricava dalla lavorazione dei fichi d'India o dell'uva.

Quali sono i dolci tipici di Paulilatino che si preparano per Natale?

Non ci sono dolci tipici caratteristici di Paulilatino che si preparano per il Natale, all'infuori del classico panettone artigianale che si consuma insieme a quello industriale e altri dolci preparati anche in altre occasioni, come i papassini, i bianchetti e altri.

Cosa si augura per il futuro della vostra attività?

Il pane è un elemento insostituibile, considerato sacro, simbolo della vita. In numerose case moderne, di recente costruzione, si può osservare che si fanno i forni, a indicare il ritorno della rinascita dell'interesse per quest'attività, che certo non merita di andare perduta, e che comunque a Paulilatino non si è mai interrotta ed è presente in tutte le occasioni della vita della popolazione.

Durante una manifestazione indetta dalla Federazione Coldiretti di Oristano, chiamata "Forros apertos" (Forni aperti), è possibile assistere in alcune case in cui è presente il forno al rito della panificazione che attira da qualche

anno, una volta l'anno, numerosi visitatori, e che contribuisce a mantenere vivo l'interesse. Anch' io spero di contribuire a quest'obiettivo e spero di continuare con entusiasmo, insieme a mia madre e a mio fratello, affinché questo lavoro prosegua e questa attività continui a vivere.