

SU RITU DE SA COTA DE SU PANE

Fintzas a pagas deghinas de annos a oe, una de sas fainas mannas de sas fèminas fiat sa cota de su pane. Apostivigada sa die, si allughiat su fogu in furru, chi beniat impreadu non da una famillia ebbia, ma dae paritzas famillias de su bighinadu a manera de imprearent totu paris sa linna pro su fogu e sa madrighe pro su pane. A su sòlitu su ritu de sa cota poniat curiosidade a pitzinnos e pitzinnas chi abbaidaiant a s'ammanitzu de su pane faghende peri carchi faina de pagu contu pro nd'àere in càmbiu unu pagu de pane lentu galu caente. Mescamente sas pitzinnas fiant obligadas a esserent presentes ca abbaidare cheriat nàrrere fintzas cumentzare a imparare su chi faghiant sas coghidoras: dae comente s'inturtat a comente si apirat su pane in sos pannos de ispi-ga, in subra de sa banchita. De d'arte de sa cota deviant fintzas connòschere sos trastes e si fiant bravas lis faghiant su prètziu de las pònnerre impare a sas mannas pro tèndere sa pasta cun su cannone.

Sa cota de su pane fiat unu traballu mescamente de fèminas, chi a manera segura no istaiant a sa muda, antzis! Calicuna mere de domo chircaiat sas coghidoras non bravas e lestras ebbia, ma fintzas contulàrgias. Pro nde colare su tempus difatis si chistionaiat de totu: sas novas e sos pispisos de sa bidda, contos de bivos e de mortos, ma si naraiat fintzas carchi rosàriu.

In prus de su pane de fresa (pane carasadu) beniant coghinados àteros tipos de panes e de durches: **sa cotzula, su muditzolu, sa cotzula de elda, su pane lòriga, casadinas, pupieddas o cotzuleddas de Sant'Antoni, pedicogones, gelminos, pessighes.**

A s'acabbada de s'arrèsonu: sa cota de su pane fiat una bera e pròpia iscola de bida.



Fotos de Claudia Satta

Isritu dae Alberto Pala

Bortadu in sardu dae Angelo Canu

ULS provincia Nùgoro
ufitziu limba sarda