



IS COCCOIS DE SU SANTU



651^{esima} SAGRA 19 Aprile 2010

IS COCCOIS DE SU SANTU

Il fatto di poter parlare di un argomento legato al Santo Patrono antiochense, non può che farmi un immenso piacere, la devozione che poi mi lega a lui mi ha fatto diventare una curiosa appassionata che ha voluto così “indagare” su una tradizione legata proprio alla festa dedicata a Sant’Antioco Martire.

La prima volta che vidi la processione solenne, quella del lunedì dopo Pasqua, colpì la mia attenzione un “pane particolare” che adornava il simulacro del Santo e la sua Reliquia. Avevo sì notato del bellissimo pane durante l’offertorio di alcune messe solenni, ma un piccolo pane esposto così come un gioiello prezioso e portato in processione, io non l’avevo mai visto e ciò fu per me motivo di curiosità. Scoprii in seguito che veniva chiamato “**su coccoi de su Santu**”. Pensai allora che di sicuro esisteva un’importanza e una tradizione legata a questi gioielli di pane soprattutto per la loro particolare lavorazione, perchè oltre le piccole dimensioni, riportano sulla loro superficie delle piccole sculture, sempre di pasta di pane, raffiguranti temi quali fiori (margherite, gigli, rose), grappoli d’uva, colombe e spighe. (vedi foto in basso)



In Sardegna offrire il pane al Santo in occasione della sua festa, è sempre stata una tradizione.

Nel libro “LA SCENA E IL PAESAGGIO” tratto dal manoscritto secentesco di Salvatore Vidal, il professore Sergio Bullegas scrive che *“la tradizione del pane preparato in onore dei santi o in occasione della loro festa, è antichissima. In questo veniamo a sapere che anche per le feste di primavera e d’estate, in onore di Sant’Antioco era tradizione preparare il pane speciale che il Vidal chiama in castigliano genericamente “roscas” (cioè, pane rotondo, vuoto al centro, a forma di focaccia), ma che poi definisce e precisa, scrivendone i relativi nomi sardi. Si tratta, insomma, dei coccois, degli angulis e dei corriazzus: le varietà più pregiate, appunto, di pane festivo, per forma e per qualità di farina”*. (Sergio Bullegas.; LA SCENA E IL PAESAGGIO; pag.200)

Per la lavorazione di quel pane pregiato erano necessari degli “attrezzi” del mestiere che ho voluto fotografare (la loro età è di circa cent’anni) inserendo il nome con cui venivano indicati : “sa sarretta”, una rotella con la circonferenza zigrinata (questa della foto è una vecchia moneta) provvista di manico (Fig.1), il “coltellino”(Fig.2) e “su spicciua-spicciua”, una sorta di pinzetta con le punte zigrinate (Fig.3)



Fig.1



Fig.2



Fig.3

Continuando la mia ricerca sui coccois de su Santu, seppi che quel pane proveniva da una promessa rivolta a Sant’Antioco da una signora del paese, nello specifico la Signora Antioca Orrù (nota come

zia Antioghedda) per una grazia ricevuta. Siamo nel periodo della seconda guerra mondiale. Suo figlio Dario, si trova in guerra dove viene fatto prigioniero. Rientra gravemente ammalato causa gli stenti della prigionia, pieno di piaghe che non si rimarginano. La mamma disperata, si invoca a Sant'Antioco chiedendo la sua guarigione e "promettendo" di preparargli tutti gli anni il pane e portarglielo in dono. La grazia viene concessa e così inizia la promessa (ormai divenuta tradizione) che, oltre signora Antioca, coinvolge tutta la famiglia, tra cui la sorella Peppina e una nipote in particolare che si chiama Giuliana Massa. E' proprio lei a darmi la testimonianza appena scritta, ma il fatto ancora più prezioso è stato per me, scoprire che proprio a lei si deve la creazione della decorazione di quei gioielli di pane che tanto colpiscono la mia attenzione, perchè signora Giuliana mi dice che inizialmente il coccoi (come lo faceva sua mamma) era semplice, a forma di ciambella con i bordi esterni lavorati. Mentre racconta lo prepara con un pezzo di pasta e i suoi "attrezzi" del mestiere che conserva gelosamente (vedi foto in basso).



Pian piano la forma del coccoi cambiò, infatti zia Antioca lo preparava più tondo e con piccole applicazioni (vedi foto in basso).



Più tardi ancora, con la fantasia e l'esperienza, il coccoi venne ulteriormente ingrandito e arricchito con l'applicazione dei fiori, dell'uva, delle colombelle e delle le spighe. Questi decori, mi dice la figlia di signora Giuliana, si rifanno alla natura e alla campagna e sono anche segni di buon auspicio. Mentre signora Giuliana racconta, io sono felice per le testimonianze che sto ricevendo, ma anche lei non nasconde l'emozione evocata da quei ricordi, dove, come un rituale partecipa poi con altre signore (che nel mentre da lei avevano imparato) alla realizzazione di quei coccoi.

Quelle stesse signore lavorano tutt'ora ai coccois e si riuniscono tutti gli anni continuando così la promessa di zia Antioca. Riesco ad incontrarle e con una calorosa accoglienza, mi mostrano il loro lavoro. Incontro Vincenzina Mura, Salvatorina Iesu, Irene Longu, Luisa Orrù, M.Dolores Mannai e Elena Piras. Tutte sono state allieve di signora Giuliana (tranne signora M.Dolores), la veterana è Vincenzina Mura che mi confida che è da quarant'anni che pratica quest'arte, le altre realizzano is coccois da diciassette e sedici anni.

Con grande pazienza mi permettono di realizzare le foto delle fasi della loro lavorazione.

Iniziano svelandomi gli ingredienti del pane: semola, acqua e sale. Non si usa il lievito. La semola viene amalgamata con acqua e sale e bene lavorata (in sardo "ciueta"). (Fig.4)



Fig.4

Con quella pasta viene costruita la struttura base che generalmente prende la forma di cuore. Questa va poi rinforzata incastonando dei piccoli stecchini. (Fig.5)



Fig. 5

Una volta preparata la struttura base, con un coltello si esegue una decorazione quasi a ricamo in tutta la parte esterna con un'operazione che in dialetto viene chiamata "sega-sega", operazione creata da signora Giuliana. (Fig.6)



Fig.6

A quel punto vengono incastonati i decori preparati separatamente. Si intingono prima le dita nell'acqua proprio perché la decorazione faccia presa sulla base e sempre con l'aiuto degli stecchini viene maggiormente fissata.(Fig.7)



Fig.7

A questo punto il “coccoi” è pronto da mettere in forno (Fig.8)



Fig.8

Il pane va posto subito in forno e deve cuocere conservando il colore chiaro quasi come se la pasta fosse ancora cruda.



Nei giorni che precedono la festa, i fiori e le piccole sculture vengono ulteriormente impreziosite con un decoro che viene chiamato orbeddu. (Fig.9)



Fig. 9

Si tratta di piccoli quadratini di carta dorata minuziosamente ritagliati , incollati con l'acqua e incastonati pazientemente con gli stecchini.(vedi foto in basso)



Al termine del lavoro, si aggiungono i nastri rossi (Fig.10) che serviranno proprio a “legare” i coccois all’esterno del Santo e della Reliquia.



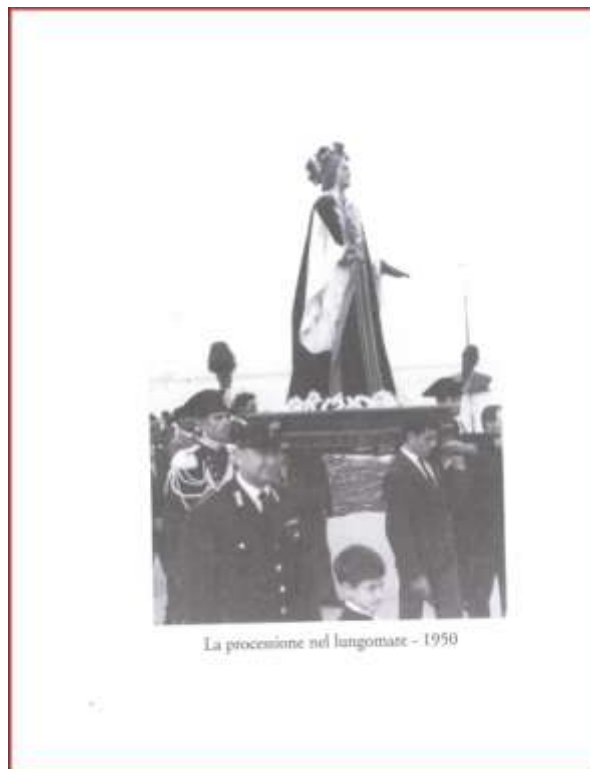
Fig. 10



Il mercoledì che precede il lunedì della festa, i coccois vengono "legati" ai lati della piana dove viene poggiato il simulacro del Santo e alla piana dove poggia la Reliquia. In quella più spaziosa che è quella del Santo vanno i coccois più grandi, cinque per lato e quindi venti, mentre nella piana della Reliquia vanno quelli più piccoli, sette per lato e quindi ventotto (vedi foto in basso).



La testimonianza di Signora Giuliana e delle altre signore, mi riporta che inizialmente, i coccois venivano "poggiati" ai piedi della piana, poi causa la loro caduta durante la processione si è pensato di "legarli" ai lati. Infatti, nel libro appena ristampato *Le meraviglie di Sant'Antioco* di Padre Filippo Pili, vi è inserita una foto relativa alla processione del 1950, dove si vedono proprio i coccois poggiati ai piedi del Simulacro (vedi foto in basso).



FONTI DOCUMENTALI

BULLEGAS SERGIO; *La scena e il paesaggio. Cagliari e Mara, Sant'Antioco e Iglesias, Sulcis e Sigerro: l'entroterra cagliaritano ed il Sulcis. Luoghi geografici e scenari paradisiaci della «Passio» di Sant'Antioco in un manoscritto seicentesco di Salvador Vidal;* edizione 1997, pag.200;

PILI FILIPPO; *Le Meraviglie di S.Antioco;* ristampa 2010, pag.28;

Testimonianze dirette e tramandate riportate dai racconti di vita vissuta della signora Giuliana Massa e delle figlie Pinella e Franca Pistis.

Testimonianze e fasi della lavorazione del pane trasmesse da Vincenzina Mura, Salvatorina Iesu, Irene Longu, Luisa Orrù, M.Dolores Mannai e Elena Piras.

RINGRAZIAMENTI

Ringrazio tantissimo signora Giuliana, le figlie Pinella e Franca Pistis per la loro preziosa testimonianza e l'accoglienza a me riservata.



Signora Giuliana

Ringrazio immensamente le signore Vincenzina Mura, Salvatorina Iesu, Irene Longu, Luisa Orrù, M.Dolores Mannai e Elena Piras, per la pazienza, la disponibilità e l'accoglienza con cui mi hanno permesso di fotografare e documentare la loro "arte".



Le signore dei "coccois"

Ringrazio la signora Luisa Orrù per avermi dato l'opportunità di poter fotografare i centenari "attrezzi" del pane, che sua madre ancora utilizza.

Daniela Casu