

CURIOSITA'

Lo spuntino più grande della storia

Uno dei più grandi "spuntini" della storia è stato consumato proprio a Mamoiada ai primi del 1600 in occasione della prima messa di un prete.

Riportiamo fedelmente, nella lingua e punteggiatura originale, quanto scritto nel volume:

LE COSTITUZIONI
DI
ELEONORA
GIUDICESSA D'ARBORÈA
INTITOLATE
CARTA DE LOGU

*Colla Traduzione Letterale dalla Sarda nell'Italiana Favella
e con copiose Note*

DEL CONSIGLIERE DI STATO, E RIFERENDARIO
C A V A L I E R E

DON GIOVANNI MARIA MAMELI DE' MANNELLI
PATRIZIO DI CAGLIARI, E DI ROCCA-CONTRADA
GIUDICE DEL CONSOLATO IN CAGLIARI
DELLA SOCIETÀ GEORGICA DI TREJA

a pagina 62 nelle note si legge

...Non sarà fuor di proposito il terminar questa contronota con ciò, che dice il Canonico Carrillo Visitatore Generale del Regno di Sardegna nella relazione fattane al suo Sovrano, e da lui dat'alle stampe in Barcellona nel 1612. pag. 58

...mangiano (i Sardi), e beono con molta dilicatezza, e un convito, e banchetto si fa tanto splendido, e vistoso, come si può fare in Madrid: d'una Messa nuova, nella quale si trovò il Dottore Antonio Canopolo Arcivescovo d'Oristano, mi riferì ciò che in quella si fece, e spese, che par maraviglia. Segue la nota marginale dello stesso Carrillo.

Nella Messa nuova del Dottore Antioco Marcello Rettore di Mamoiada 22. Vacche grandi, Vitelle 26. Cacciagione tra Caprioli e Cigniali 28. Castrati 740. Capretti, Porchetti, ed Agnelli 300. Galline 600. Pani di Zucchero 65. Pepe, garofani, e zafferano 50. Libbre, di pane, senza quello, che gli si offrì, 280. Starelli (o sia staja), un quintale di riso, un quintale di datteri, 5000. Uova, 50. Piati di mangiar bianco, 25. Botti grandi di diversi vini, molti confetti, più di 3000. Pesci tra grandi, e piccoli, e vi magnarono più di 2500. Persone (chi sa per quanti giorni?).

(Secondo il Visitatore del Regno di Sardegna per incarico di Filippo III tra il 1610 e il 1611, il can. Martin Carrillo, in occasione della prima messa del rettore di **Mamoiada**, dott. Antioco Marcello, nei primi anni del '600, ci fu un banchetto pantagruelico: furono consumati 117 quintali di frumento (per pane e pasta), 22 grossi bovini, 26 vitelle, 28 tra cinghiali, caprioli e altra selvaggina, 740 agnelloni, 300 fra capretti e agnelli, 600 galline, 65 pani di zucchero, 50 libbre di spezie (pepe, chiodi di garofano, cannella e zafferano), 100 chili di riso, 100 chili di datteri, 500 uova, 50 piatti speciali di biancomangiare (un dolce fatto con farina, mandorle e zucchero e cotto nel latte o nella panna), 25 botti di vino, molti dolci e più di 3000 pesci, tra grandi e piccoli. Il tutto per 2500 persone.)