

MIELE, TORRONI, SAPONI & PROFUMI A MAMOIADA

(a cura di R. Ballore)

Miele e torrone

A Mamoiada a metà del 1800 vi era una fiorente industria del torrone. Non era concentrata in un'unica azienda, ma si produceva questo dolce in quantità davvero impressionante per l'epoca. Roba da non credere.

La materia prima (miele, noci e mandorle) pare non mancasse a quei tempi.

Il primo dato documentato in proposito lo incontriamo nel 1841 leggendo Vittorio Angius e Goffredo Casalis,¹ dove sull'apicoltura a Mamoiada dicono che:

«...questo utilissimo insetto non è trascurato, e produce molto in cera e in miele, e produrrebbe assai più se si avessero migliori metodi. Il numero de' bugni (mojos de urticcu - bugni di sughero - n.d.r.) può ammontare a 2500... e si computa che il guadagno totale non sia minore di lire nuove 80 mila. Le feste principali sono per l'Assunzione e per la Concezione della Vergine. In una e in altra si fan le devozioni per otto giorni, e nella seconda gli operai o provveditori della festa distribuiscono a tutti gli accorrenti pane e miele, e tanta copia di vino, che ne restan debilitate a molti le gambe...»

Anticamente non esistevano le arnie in legno strutturate come sono ora per la raccolta del miele e venivano utilizzati dei contenitori di forma cilindrica realizzati in sughero (bugni) chiamati *sos mojos*,² all'interno dei quali le api costruivano gli alveari. Quando il favo era pieno lo si prelevava dal bugno (dal *moju*) e veniva spremuto per ottenere il miele. Nulla veniva sprecato: la cera, ancora intrisa del dolce liquido, veniva messa a bollire con acqua calda per staccare del tutto ogni residuo di miele. Opportunamente filtrato il prodotto diventava un saporito liquido di acqua e miele detto in mamoiadino, appunto, *abbamele* (idromele), buon nutriente. Vi era chi ricavava dal liquido *abbamele*, ulteriormente bollito e raffinato, anche la *sapa* di miele (ottimo ingrediente caramelato per i dolci, simile alla *sapa* ricavata dal mosto elaborato del vino].

L'Angius e il Casalis, nel loro puntiglioso censimento sul paese di Mamoiada, rilevano fra le professioni ben 15 *turronai*, su una popolazione di 1771 persone.

Il visitatore forestiero John Warre Tyndale in una pubblicazione del 1849 è ancora più preciso e scrive:

«...Mamoiada situata al termine di una vallata ricca di pascoli, è contornata dalle vicine colline; la zona circostante è famosa per gli alberi di noce e di mandorli. Molte piante di noci hanno una circonferenza che supera i venticinque piedi (7,6 mt n.d.r.), con rami grossi in proporzione, mentre i mandorli assicurano un raccolto che supera i 4000 starelli cagliaritani (1 starello = 5,5 litri n.d.r.), ovvero circa 5466 stai inglesi. Con questo frutto e col miele si confeziona un tipo di dolce chiamato "torrone" ed è talmente apprezzato in tutta l'Isola che se ne producono ogni anno circa 1000 cantari, ossia quasi quarantadue tonnellate, che danno un valore di 80.000 lire nuove (3200 sterline)...»³ Una quantità impressionante! È molto probabile che il paese di Mamoiada fosse, a metà del 1800, fra i maggiori produttori di torrone in Sardegna. Ciò emerge dai resoconti dei viaggiatori dell'800.⁴

¹ Vittorio Angius e Goffredo Casalis da "Dizionario Geografico, Storico, Statistico, commerciale degli Statuti di S.M. il Re di Sardegna". Vol 2° Provincia di Nuoro pagg. 768-775 (Edizione Anastatica).

² Su *moju* era un recipiente di sughero, una misura agraria per il grano, ma più spesso come unità di misura della capacità (da noi 25 litri circa).

³ John Warre Tyndale - Da "L'isola di Sardegna" 2 volumi, titolo originale "The island of Sardinia", London, R. Bentley, 1849 - Ediz. Ital. Traduz. Lucio Artizzu - Ilisso 2002 - pagg. 22 (I° vol); 70-71, 72, 79-85, 105 (II° vol).

⁴ I due scrittori e storici non citano il paese di Tonara per la produzione di torrone, che dagli inizi del 1900 ha molta fama in proposito, mentre rilevano che i pattadesi vanno in tutte le feste a vendere i loro torroni (che rende lire 14.000 unitamente al commercio dell'acquavite); rilevano produzione a Sassari (non viene specificata la resa o la quantità); scrivono dei "torronari", cioè fabbricatori di torroni di Sellori (Sanluri), che vendono nelle feste e portano anche a Cagliari; annotano "torronari" anche a Tempio («... Chiamansi così i fabbricatori di torroni che sono una composizione di mandorle, o noci, o nocciuole, ammazzate col miele e le ova...»). J. W. Tyndale non cita nessun altro paese come produzione di torrone. Il Valery, pseudonimo di Antoine

L'attività degli apicoltori e dei torronai a Mamoiada continuò, anche se man mano andò drasticamente diminuendo, sino al periodo 1942-3, dove incontriamo ancora:⁵

- un **torronificio** ufficiale a nome di Cadinu Francesco;
- quattro **apicoltori** iscritti: Meloni Giovanni – Meloni Paolo – Dessolis Giovanni – Mastinu Salvatore;
- cinque produttori di **mandorle** a nome Meloni Angioi F.lli – Cardia Ved. – Piras Paolo – Meloni Agostino – Melis Giovanni.

Il sapone

Il sapone, dicono i nostri anziani, si faceva nelle case. Lo si produceva mettendo a bollire grassi animali e vegetali, mescolando il tutto con cenere finissima e super filtrata, una percentuale di soda caustica e l'aggiunta di essenze ed erbe profumante.

Mamoiada ha avuto però una vera fabbrichetta, un'azienda che produceva sapone a certi livelli. Ne siamo venuti a conoscenza per puro caso.

A fine anni '70 del 1900, durante i lavori per appianare un dislivello in una vigna in località *Sa 'e Pramas* con buona terra riportata da altre zone del paese, fu rinvenuto un timbro circolare in ottone che serviva per marchiare i panetti di sapone con la dicitura:

SAPONIFICIO SARDO GANU & SODDU * MAMOIADA - (SASSARI) *

Mamoiada appartenne alla provincia di Sassari sino a che non lo divenne Nuoro con RDL del 2 gennaio 1927. La persona che trovò il timbro (scomparsa nel 1989) fece allora una piccola indagine fra alcuni anziani del paese i quali confermarono l'esistenza di questo saponificio gestito da mamoiadini, ubicato fuori dall'abitato. Purtroppo non ricordiamo né il posto e né i nomi esatti. Pubblichiamo però il bellissimo timbro, per fortuna conservato quasi perfettamente.



ne-Claude Pasquin), altro viaggiatore (1834), cita Aggius come produttore di miele amaro gallurese; il La Marmora cita Oliena che alleva le api, tanto che è uno dei luoghi dell'Isola da cui si trae una delle maggiori quantità di cera e miele.

⁵ Da "Annuario Generale d'Italia, dell'Impero e dell'Albania 1942-1943" – Edizione 54^a, ed. F.lli Pozzo Torino – n° ord. 7187, pagg. 2068-2069



Profumi

Oltre al sapone, negli anni 1936 e 1937, la memoria di ultranovantenni classe 1923 ricorda una ditta forestiera che arrivava con un camion con contenitori e attrezzi. Distillava erbe selvatiche, soprattutto *sa mathicrùsa* per estrarre essenze, sia per medicinali che per profumi.



C'è da dire che solo a Mamoiada *sa mathicrùsa* viene identificata con la *lavandula stoechas*, nomi italiani: lavanda agreste, stecade, stigadosso - vedi foto -.

In altre parti della Sardegna per questa pianta prevale invece il nome *alchimissa*, *archimissa* e varianti vocaliche o consonantiche e pure il nome *abioi* (da ape, *abe*, perché molto visitata dalle api).

In tutta l'Isola con *sa mathicrusa*, *maticrusa*, *martigusa* e varianti del nome, sono identificate invece due tipi di ginestra, il citiso trifloro (*cytisus villosus*) e la genista monspessulana, nome latino *teline monspessulana* (*cytisus monspessulanus*).

I mamoiadini portavano le erbe e piante in grande quantità (naturalmente ricompensati) nel posto dove la ditta forestiera installava le attrezzature per la distillazione, sempre vicino a piccoli fiumi o torrenti, per il continuo ricambio dell'acqua fresca per la testa e la caldaia degli alambicchi. In particolare ricordano il territorio di *Hau* (Cau nelle carte topografiche).

I testimoni anziani intervistati non ricordano però il nome di questa ditta forestiera e altri particolari in proposito.⁶

⁶ Testimonianze maggiori Sigg. Giovanni Serrittu e Salvatore (Badore) Deiana, Francesco Canu (*Chiccu de su contoneri*) classe 1922-3.