



Abito femminile tradizionale di Baunei



Tessuto in Orbace



Lavorazione cesti in giunco



Tessitura con telaio tradizionale



Preparazione di "Su Cunfettu"



Preparazione di "Su Cunfettu"



"Su Cunfettu"



Preparazione Pane di ghiande



Pane di ghiande



Lavorazione a mano dei Culurgiones



Culurgiones



Lavorazione Pistoccu



CENTRO DI DOCUMENTAZIONE  
E LABORATORIO DIDATTICO  
PER LA PROMOZIONE DELLE RISORSE  
STORICO - ARCHEOLOGICHE,  
CULTURALI, AMBIENTALI E TURISTICHE

## ESPOSIZIONE PERMANENTE PRODOTTI TIPICI LOCALI ARTI E MESTIERI TRADIZIONI GASTRONOMICHE



### Saperi antichi, sapori genuini, tra presente e passato

Tessuti, tappeti ed abiti, ma anche ceramiche e preziosi, che assieme ai coltelli e metalli rappresentano solo una parte delle produzioni dell'artigianato locale. Tutto rigorosamente lavorato a mano, utilizzando materie prime del luogo, come i tessuti di orbace e le tinture naturali, materiali non sempre ricchi, ma sicuramente impregiati dall'arte e dal sapere delle abili mani che li producono. Frutti della tradizione e del ricco bagaglio di saperi che donne e uomini di Baunei tramandano di padre in figlio. Saperi che si mischiano a sapori, anch'essi antichi e genuinamente prodotti da una terra non sempre generosa. Ma abili mani hanno conservato fino ad oggi il gusto dei prodotti di una volta, custodendone ricette e dosaggi seguendo gesti e rituali del passato. Così "su cunfettu" è ancora oggi il dolce tipico baunese, offerto per tradizione in occasione dei matrimoni. L'impasto di miele, mandorle e scorza d'arancia grattugiata viene tagliato a fette e servito su foglie d'arancio, che ne esaltano il sapore e la qualità. Ma il pane è di certo la pietanza che racconta e custodisce storie di vita e sacrificio. "Su Pistoccu", il pane tipico ogliastrino, è un pane secco che veniva consegnato ai pastori nelle loro lunghe assenze da casa, potendo essere conservato a lungo. Ancor più povero è il pane di ghiande. Le ghiande venivano pestate con sa "saccedda de pistare orgiu" (sacchetto di pelo di capra) e bollite in su "lappiolu de arramene", una caldaia in rame, con grande quantità di acqua, assorbita poi dall'argilla "torco" e della cenere che veniva versata a fine cottura. Il composto raffreddato andava a formare delle pagnotte. La terra, il più povero degli ingredienti, per una pietanza tanto povera quanto ricca di storia e cultura.