



Abito femminile tradizionale di Baunei



Tessuto in Orbace



Lavorazione cesti in giunco



Tessitura con telaio tradizionale



Preparazione di "Su Cunfettu"



Preparazione di "Su Cunfettu"



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



"Su Cunfettu"



Preparazione Pan de ghiande



Pane di ghiande



Lavorazione a mano dei Culurgiones



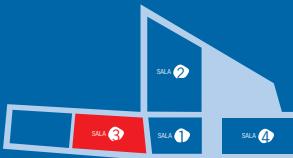
Culurgiones



Lavorazione Pistoccu

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

3



### 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 impreziositi 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 bolite in su "lappoliu de arrame", 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.