



1. «Tabellai sa terra cun is peis», lavorare la terra con i piedi: così un tempo si rendeva plasmabile l'argilla.

## I VASAI DI ASSEMINI

*In Sardegna  
come seimila anni  
avanti Cristo*

ADRIANO VARGIU

**A**nche in fatto di terracotta la Sardegna vanta tutta una cultura. I sardi hanno sempre avuto a disposizione, abbondantemente, la materia prima. E se ne sono sempre serviti, dando vita, fin dal prenuragico, a oggetti per usi pratici e a modellati in forma d'arte per fini magico-religiosi.

«Gli abitanti della Sardegna — ha scritto nel 1875 Giovanni Spano — a contare dalle prime stirpi, hanno sempre esercitato l'arte d'impastare l'argilla, perché vi trovarono le materie molto adatte per qualunque opera vasaia. Della creta sarda si faceva commercio col continente fin dal tempo di Plinio».

Lo studioso di cose sarde ricorda anche le «officine più segnalate di Sardegna», che sorgevano nella parte centro-meridionale dell'isola, dove molte donne «erano padrone delle fornaci e avevano un marchio proprio» (prima della diffusione del tornio, la lavorazione dell'argilla, come documentano le impronte digitali trovate sui vasi, era affidata alle donne; ancora oggi, in molte tribù dell'Africa, sono le donne che lavorano l'argilla, a mano, senza tornio, proprio come tanti secoli a.C.; con la diffusione della ruota del vasaio la fabbricazione della terracotta è diventata attività di pochi maschi specialisti).

Uno «Statuto» del 1692 (l'isola è sotto la dominazione spagnola) riguarda le maestranze di Oristano e si riferisce alla costituzione di un «Gremio di figuli», detti anche «alfareros» o «costruttori di anfore». L'importante documento parla di contratti di lavoro tra maestri incorporati nel gremio (= dal latino «gremium», grembo: corporazione che riuniva i lavoratori di uno stesso mestiere) e gli aspiranti apprendisti.

In un «Pregone del 16 marzo 1796» (la Sardegna è ora sotto i piemontesi) sono fissate le tasse per «ogni opera d'arte

fabbricata dai mattonieri, dai maestri vasai» ecc.: tassate l'argilla, le tegole («ogni centinaio di tegole, lire due»), le pianelle, la sabbia, le pietre di fabbrica...

### Assemini: tra civiltà contadina e industriale

Assemini, a pochi chilometri da Cagliari, nonostante l'improvviso passaggio dalla civiltà contadina a quella industriale, nonostante l'enorme flusso immigratorio che ha visto triplicati, in questi ultimi anni i suoi abitanti, nonostante l'avanzata della plastica, dell'oggetto decorativo e del consumismo, continua a sfornare stoviglie. Qui gli stovigliai lavorano, ancora, tutte le ore del giorno.

Dai primitivi forni costruiti con mattoni di fango e paglia cotti al sole — «ladiris» o «ladinis» nella parlata locale: «ladiri», dal latino «later», mattone — e da quelli più sofisticati, a tunnel, elettrici, a combustibile liquido ecc., escono gli oggetti di una cultura che risale veramente alla notte dei tempi.

### Tutto quello che si può fare con la ruota

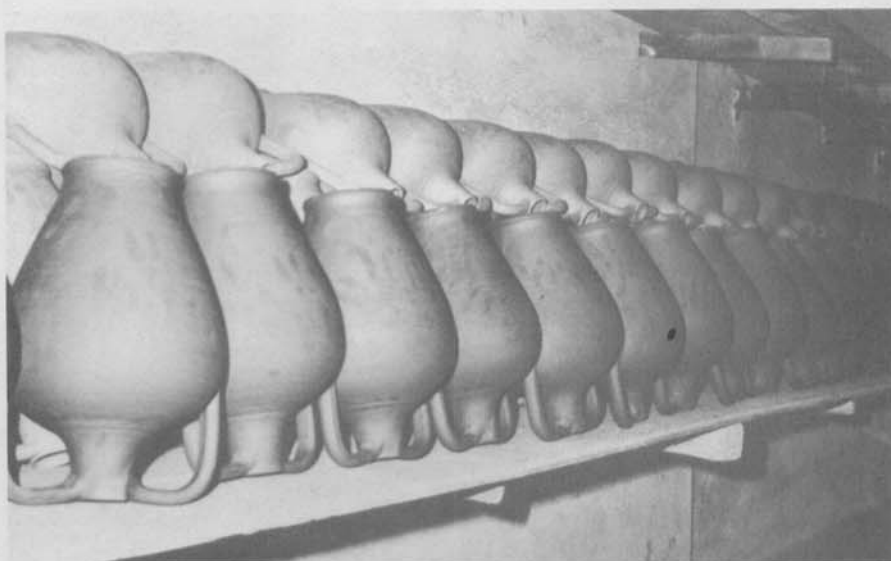
«Toto cussu chi si podi fai in sa roda», Tutto quello che si può fare con la ruota, con il tornio: così rispondono gli stovigliai di Assemini a chi domanda qual è la loro produzione.

E di oggetti ne fanno davvero tanti: «marigasa, marigheddasa, marigheddittasa, sciveddasa, sciveddittasa, frascus, carrafinas, stangiadasa, stangiadeddasa, pratus, acciotolasa, scolamaccarronis, scoladoris, caffetteras, frutteras, pingiadasa, pingiadeddasa, cassarollasa, testusu, tuvusu, bassinusu, porta-ombrellusu...», brocche, pentole, tegami, casse-ruole, catini, catinelle, piatti, scolapiatti, colini, caffettiere, fruttiere, vasi, orinali, porta-ombrelli...

Le mani e l'argilla. Il sole e il fuoco. Stovigliaio, «strexaju». Stoviglie, «strexu». Stoviglie è parola d'origine incerta, forse dal latino medioevale «testuilia», a sua volta dal latino «testu», vaso di terracotta (parola rimasta nella lingua sarda).

Non manca il proverbio: «Non abbarrai in giru che roda de strexaju», Non rimanere in giro (nel significato di non girare) come ruota di vasaio: non fare il vagabondo, il libertino.

Le mani e la tradizione: i biberoni per l'allattamento artificiale, le mattonelle per pavimenti, i cavallini contro il malocchio, che un tempo spiccavano sui tetti delle case campidanesi...



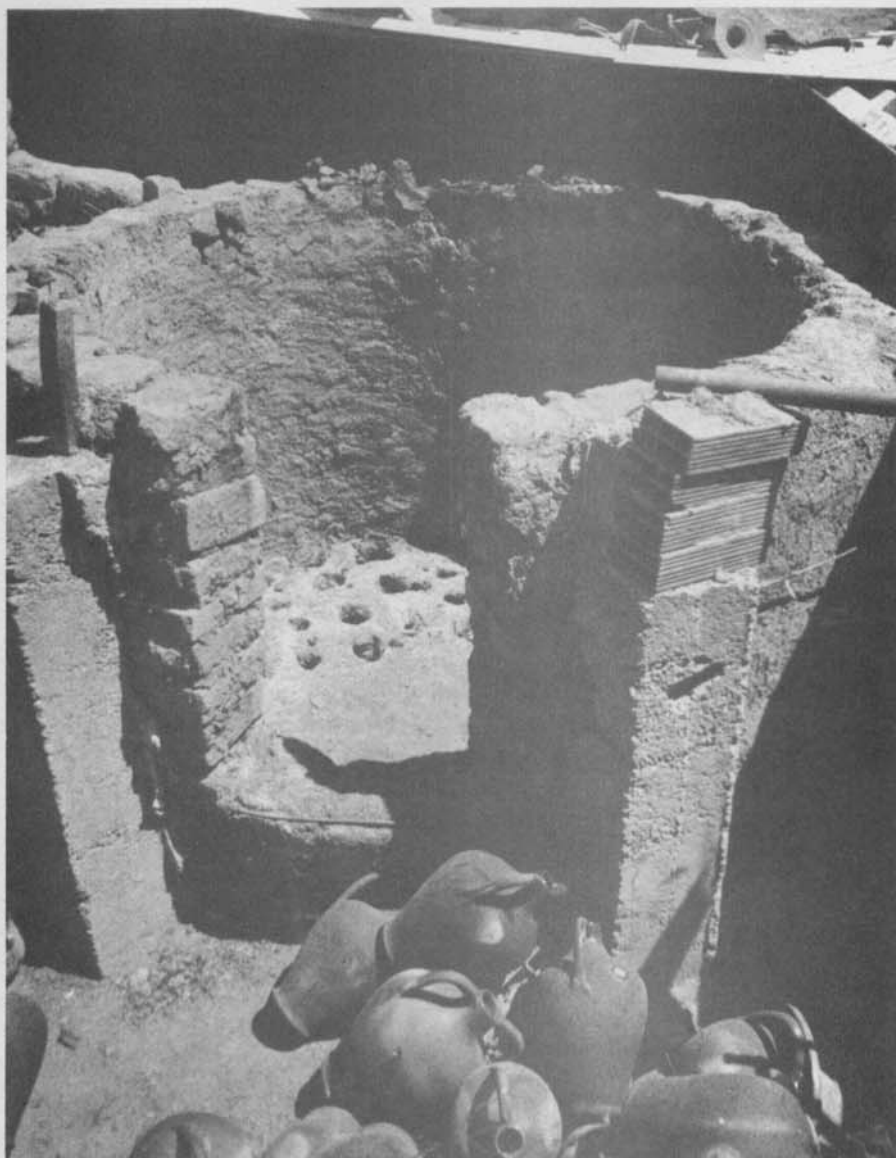
2. Brocche messe sulle tavole a asciugare.



3. Salvadanai... per salvare l'economia italiana (o per conservare le ultime monete).



4. Un'idea della produzione degli stovigliai asseminesi.



5. L'antico forno degli stovigliai di Assemini: proprio come tanti secoli a.C.

## La lavorazione

La lavorazione tradizionale delle stoviglie, in dieci fasi e col forno di legna (per gli altri forni la variante è l'automatismo).

Prima fase: «Andausu a scavai sa terra a su carrocu», Andiamo a scavare la terra, alla cava. Nelle belle giornate d'inverno — stagione morta per gli stovigliai — si prepara la terra, l'argilla. Si va alla cava, fuori del paese, e si scava con gli attrezzi, «is attrezzus»: il piccone, «su piccu»; la pala, «sa palia»; il fusello, «su fusu».

Una volta scavata, l'argilla, messa in grosse ceste, viene lasciata asciugare per cinque/sei giorni in uno spiazzo nella cava.

Seconda fase: si trasporta l'argilla in paese, nel magazzino della casa-abitazione-laboratorio dello stovigliaio, «su magasinu», all'asciutto.

Bisogna eliminare le impurità contenute nella terra. Si staccia l'argilla per ricavarne la polvere, che sparsa al suolo e sul mucchio ne impedisce l'attaccamento e favorisce l'assorbimento dell'umidità. «Preparausu sa farra, ca ndi 'ogausu sa terra po da ponni asciuttai», Prepariamo la «polvere» (alla lettera, il fior fiore della terra), perché togliamo l'argilla e la mettiamo ad asciugare.

Ricavata la polvere, «sa farra», l'argilla viene passata alla griglia, cioè in un telaio a rete metallica. «A grigliai a sa brazza 'e sa terra», A «grigliare» nella vasca della terra. La si separa dalle im-

purità e viene lasciata nuovamente ad asciugare.

Terza fase: «Toccai, sa terra est asciutta e toccada a ndi da boddiri», Coraggio, la terra è asciutta e bisogna raccoglierla. «Andausu a ndi boddiri sa terra», Andiamo a raccogliere la terra. «Ndi boddeusu sa terra po da intostai», Raccogliamo la terra per indurirla.

E si passa a lavorare faticosamente la terra con le mani e i piedi, «a tabellai sa terra cun is peis», per renderla plasmabile.

In un piano per sceverare e per impastare, si maneggia ancora l'argilla per togliere le ultime pietruzze: «In sa perda de sciuessi si traballada ancora sa terra po ndi 'ogai sa perda abbarrada».

Quarta fase: «S'operaiu in sa roda preparada is cuccus», L'operaio al tornio prepara i pezzi, le misure.

Le misure dei «uccus»: «cuccu de cinqu», cuccu da cinque: si ottengono cinque brocche; «cuccu de sesi», cuccu da sei: sei brocche; «cuccu de ottu», cuccu da otto: otto brocche; «cuccu de dexi», cuccu da dieci: dieci brocche; «cuccu de binti», cuccu da venti: venti brocche. «Cuccu de scivedda de sesi», cuccu da catini da sei: si ottengono sei catini.

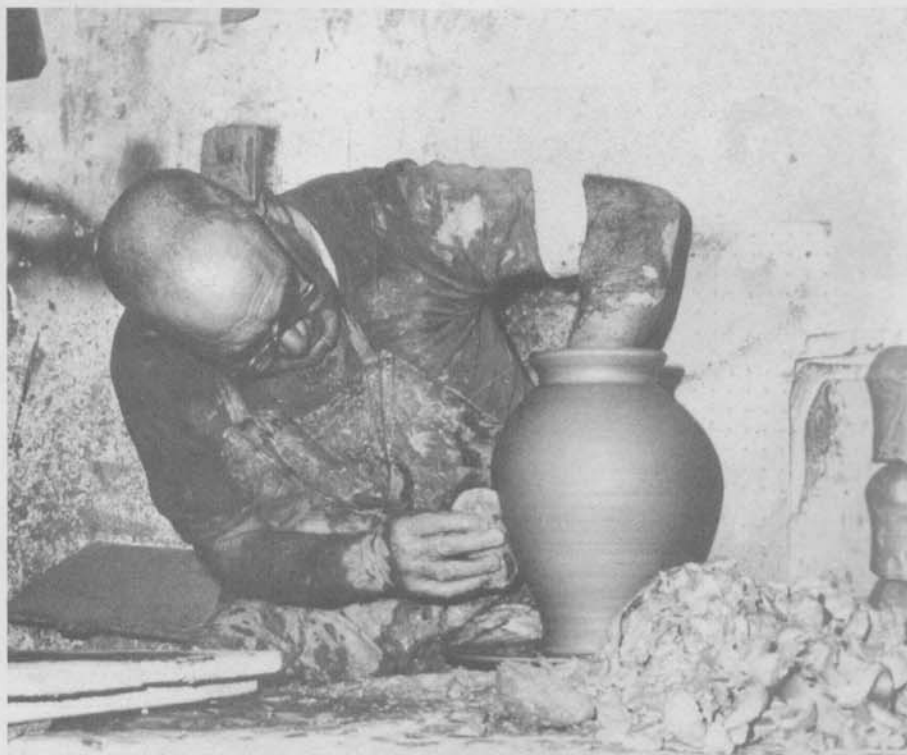
Ogni cuccu, ogni misura, ha il suo oggetto. Cuccu da cinque, brocche grandi; cuccu da venti, brocche piccole.

Fatta eccezione per il cinque, «is cuccus» sono sempre pari. È un fatto importante, poiché «cuccu» in sardo-campidanese significa dispari, caffè. Singolari, gli stovigliai asseminesi, anche nell'uso dei termini.

Quinta fase: «Su strexaju in sa roda», Lo stovigliaio alla ruota. Il torniante modella. La ruota, «sa roda», perché il tornio da vasaio è una delle tante applicazioni della ruota.

«Su cuccu in su pratu de sa roda, centrau beni, postu cun unu cropu forti, po attaccai beni», Il cuccu nel piatto della ruota (tornio), centrato bene, messo con un colpo forte e deciso, per farlo aderire bene. Comincia la lavorazione del manufatto. Il cuccu viene bucato e allargato dal palmo della mano. Via via si alza. Una mano all'interno e l'altra all'esterno dell'oggetto in lavorazione. Una volta alzato, lo si liscia con una spatola di legno o di metallo, «sa tabedda», e si disegna, se l'oggetto lo richiede.

Ultimato il lavoro, lo si stacca dal piatto con un filo di metallo, e lo si mette ad asciugare. Se sono necessari i manici, come nelle brocche, si preparano a parte e si attaccano dopo alcune ore. «Controllausu is marigasa po attaccai i marigasa», Controlliamo le brocche per attaccare (se sono asciutte) i manici.



6. La brocca sta per essere ultimata da Gaetano Deidda, senz'altro il più anziano stovigliaio di Assemini. A destra «is cuccus», i pezzi di argilla: da ogni pezzo si ricava una brocca.



7. Francesco Farci, il decano dei ceramisti asseminesi, mentre decora dei vasi di sua produzione.

Sesta fase: si mettono gli oggetti finiti nelle tavole, «is tabasa», ad asciugare. Bisogna girarli di tanto in tanto. «Girau-su is marigasa a bucca a terra po asciuttai beni», Giriamo le brocche, bocca a terra, perché asciughino bene. Fino a che non diventano bianche.

Settima fase: asciugati bene, i manufatti vengono portati nel cortile della casa-abitazione-laboratorio, chiamato «sa prazza», e si lasciano riscaldare bene, al sole.

Ottava fase: dopo la prima cottura, quella del sole (cottura naturale) si dà la galena, «sa gabanza», precedentemente polverizzata a colpi di boccia di ferro o di martello in un recipiente di pietra, «su lacu». «Dopo callentaras toccara a da is 'ngabanzai», Dopo riscaldate bisogna dare la galena. Si scalda dell'acqua con un po' di crusca, fino a renderla collosa. La si versa in un catino, aggiungendo la galena in polvere, mischiata per la colorazione con polvere di pietra focaia, «perda fogu». Si scodella quindi il preparato nelle stoviglie, che si fanno girare a scatti e naturalmente, alla fine, scolare bene.

Nona fase: si carica il forno, «su forru», per la cottura. Sistemato in un angolo del cortile. Il forno è datato anch'esso avanti Cristo. Tutto costruito di mattoni di fango e paglia cotti al sole, «ladiris».

Gli oggetti vengono messi, nel forno, uno sopra l'altro, inclinati. Una volta riempito, caricato, si copre, il forno, con cocci, «tistivillus, arrogalla de vasus de terra».

Un esperto accende il fuoco, il forno. Mette la legna pian piano, stando attento a non far scoppiare i primi pezzi e di conseguenza causare la totale caduta del carico, mandando all'aria settimane di duro lavoro: «A bellu a bellu, po no si stasonai, po no scoppiai».

Ogni mezz'ora, ogni ora, a seconda, si aggiunge legna: «Fascinasa interas po donai cardasa», Fascine intere per dare calore, cioè per far raggiungere gli 800-850° necessari per la cottura e la fusione degli smalti.

Decima fase: è quasi l'alba. La cottura, iniziata la sera del giorno prima, è terminata. Lo stovigliaio è rimasto tutta la notte sveglio. Si spegne il fuoco, si getta acqua sulle ultime fiamme, si recupera la carbonella (ottima per la cucina, un tempo veniva venduta). Mattina. Si toglie «su tistivillu», i cocci. Si scarica il forno. Gli oggetti ritornano nel cortile. Sistemati in fila secondo la grandezza. Pronti per essere venduti. A un prezzo che di certo non ripaga il duro lavoro, la fatica di giorni e giorni. Per dare un'idea, una brocca costa meno di un contenitore di plastica della stessa capacità!