

ORTUERI, Domenica si rinnova l'antico rito dei Is Angules

Date : 18 maggio 2017



Domenica prossima, terza domenica di maggio, si rinnoverà ad Ortueri, piccolo borgo del Mandrolisai, il rito de "Is Angules", **antico dolce preparato in occasione dei festeggiamenti per il Santo Nicola da Bari**, patrono del paese. "S'Angule", un dolce particolare e di difficile preparazione, che nasce dalle mani operose delle massaie del paese che sanno sapientemente lavorare i prodotti locali: semola, miele e zafferano. Si tratta di un **pane votivo di forma circolare di origine bizantina che ricorda un cesto che raccoglie i frutti della terra**: un simbolo religioso ricco e profondo che rappresenta la gratitudine verso la natura ed esprime un ringraziamento per la prosperità della terra.

Completamente lavorato a mano dalle donne del paese che tramandano la tradizione e l'antica ricetta, S'Angule segue **tre fasi molto elaborate**. La prima avviene il terzo martedì di maggio: di mattina si inizia con la **lavorazione de "su frammentu"**, lievito naturale, da cui ottenere il pane per la base "su fundu". In s'Oberaria, la semola grossa e quella fine vengono miscelate in "su tianu" con l'acqua e lavorate per essere poi riposte nelle ceste di asfodelo, le *corbule*. Rimarranno sotto un panno bianco di orbace tutta la notte. Il giorno dopo si procede all'impasto della semola con acqua tiepida salata, per passare poi alla preparazione della base che accoglierà il miele. La sera del mercoledì antecedente alla festa ci si ritrova numerosi per preparare *su fundu*. Dopo aver creato dei cannelli con la pasta si formano due scanalature lavorate con l'aiuto di un coltellino, si arrotola la pasta e si dà forma alla base con al centro *su frore 'e santu Nicola*. Poi le abili mani delle massaie circondano il pane di un bordo affinché si possa contenere *su pistiddau* (miele) e lo sistemano dentro *su cherrigu* sotto una coperta di tela per la fermentazione. Si procederà poi con la cottura. **La terza fase è quella della preparazione de "su pistiddau"**: biondo miele lavorato con zafferano e farina che verrà poi sistemato nel cesto di pane e decorato con disegni votivi fatti con i "diavoletti" colorati, vere e proprie opere d'arte.

Riposte in grandi cesti, **Is Angules vengono esposti in s'operaria**. La domenica di San Nicola, dopo essere stati benedetti vengono trasportati in processione verso un campo nei pressi del paese e posti in cerchio, in un rito che si perde nella notte del tempo a base di ritmati balli sardi. Riportati in paese, Is Angules verranno tagliati e offerti ai presenti. (red)

(admaioramedia.it)