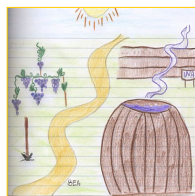


## NOVEMBRE - Dognasnti - Mesi de is mortus. — Proverbi - Dicius

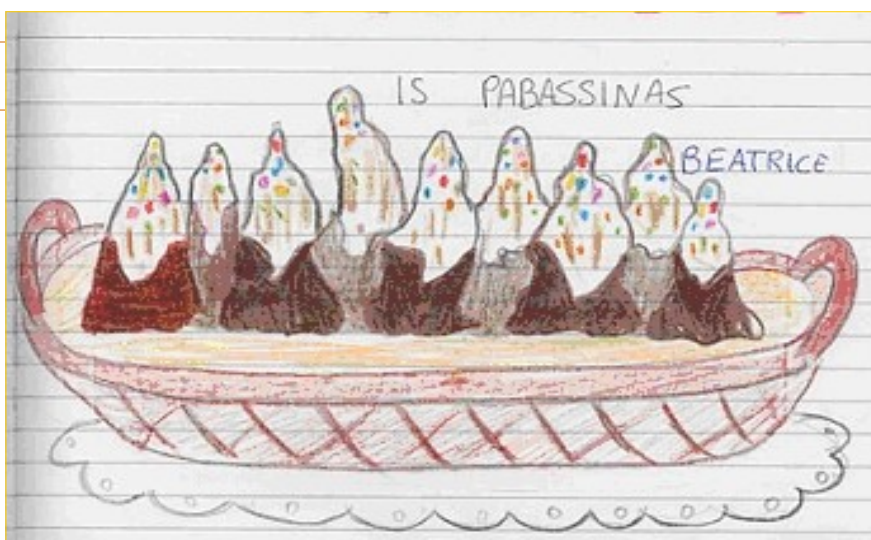
Po Onniasantu binu bellu sinu a sa fesci - A novembre vino buono sino alla fece.

Donniasantu spacciada crisantemus e finidi in prantu - Novembre consuma i crisantemi e finisce per piangere.

Po Santu Martinu sa carrada at prantu e tui stappa su binu - Per San Martino la botte ha pianto (il mosto ha fermentato) e tu inizia il vino.



**CURIOSITÀ:** In Sardegna si è conservata una tradizione che ha molti aspetti in comune con quella americana e anglossassone di halloween. Si tratta della concorrenza che in **Lingua Sarda** viene indicata con diversi nomi: **is animeddas** e **is panixeddas** nel sud dell' isola, **su 'ene 'e sas ànimas** o **su mortu mortu** nel nuores, **prugadòriu** in Ogliastra.



L'evento viene festeggiato tra la fine di ottobre e i primi giorni di novembre. In alcuni paesi della Sardegna i **bambini vestiti da fantasmi** vanno a chiedere, di porta in porta, qualche dono per le "le piccole anime". Le formule utilizzate in Lingua Sarda per chiedere "**dolcetto o scherzetto?**" sono:



"**seus benius po is animeeddas, mi das fait po praxeri is animeeddas, seu su mortu mortu, carcki cosa po sas ànimas** (siamo venute per le anime, fate il piacere per le anime, siamo i morti dateci qualcosa per le anime dei morti). Ai bambini dunque vengono regalati i **dolci tipici del periodo**: pabassinas, ossus de motus, pani de sapa, etc... A questi venivano aggiunti poi altri doni come le melagrane e le castagne.

### IS PABASSINAS

#### Ingredienti:

Uva passa - axia pabassa

Mandorle - mendua

Noci - nuxi

La noce moscata - nuxi

muscada

Farina - sceti

#### Procedimento

Si fa un impasto di noci, uva passa, mandorle e farina dopo di che si fa lievitare per due giorni. Poi si fanno le forme e si mettono in forno. A cottura ultimata si guarniscono con la glassa e "Sa trageda" - granellini colorati dolci si posano in piccoli centrini di carta.

### Dogniasanti

In molti paesi della Sardegna e anche nel nostro paese per la ricorrenza dei morti si usa fare dei dolci tradizionali: "IS PABASSINAS", "SU PANI CUN SAPA" e "SU

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					