

TOTTUS in PARI

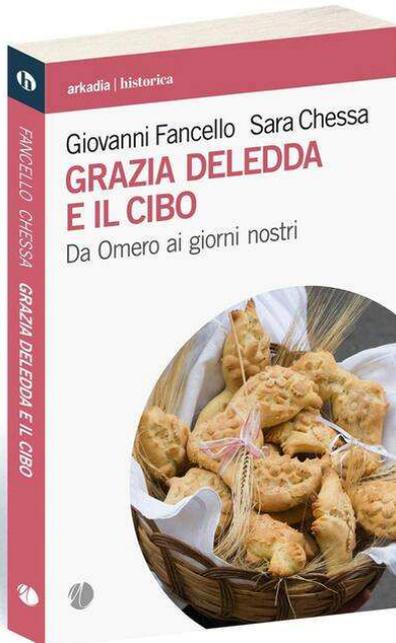
GIOVANNI FANCELLO

GRAZIA DELEDDA E IL CIBO

LA STORIA GASTRONOMICA DELLA SARDEGNA RACCONTATA
ATTRAVERSO LE OPERE DEL PREMIO NOBEL DELLA LETTERATURA

numero **1004**
luglio 2024
www.tottusinpari.it

Tip!



di Francesca Bianchi. è uscito il libro *Grazia Deledda e il cibo. Da Omero ai giorni nostri* (Arkadia editore), scritto dal giornalista e scrittore Giovanni Fancello insieme a Sara Chessa. Grande appassionato di storia della gastronomia e dei romanzi e delle novelle di Grazia Deledda, in una ricca intervista Fancello ha spiegato perché ha deciso di intraprendere questo originale viaggio tra letteratura e cibo. Ha affermato che il libro passa in rassegna le vicende "culinarie" presenti nella vasta produzione letteraria di Grazia Deledda: una lunga carrellata di piatti, ricette e aneddoti che ripercorrono le tappe della storia gastronomica della Sardegna dagli albori fino ai giorni nostri. Lo scrittore ha invitato a rileggere bene le opere di Grazia Deledda per comprendere meglio, custodire e tramandare le basi della cucina sarda e le sue contaminazioni.

Sig. Fancello, lei ha coltivato una grande passione per la storia della gastronomia, aspetto fondamentale della nostra cultura e della nostra identità. Nella collana Historica dell'Editore Arkadia, diretta da Claudia Zani, è uscito il libro *Grazia Deledda e il cibo. Da Omero ai giorni nostri*, scritto insieme a Sara Chessa. In che modo le opere di Grazia Deledda aiutano a ricostruire la storia gastronomica della Sardegna? Quali sono le costanti delle narrazioni culinarie deleddiane? Per prima cosa vorrei ringraziare lei per il suo spiccato interesse e per il fatto che spesso, nei suoi scritti, racconta e documenta storie di cibo di Sardegna. La storia della gastronomia è effettivamente una passione che tanto mi coinvolge. Più di ogni altra cosa, mi

affascina indagare la storia della gastronomia sarda. Studiando la cucina di Sardegna, scoprii che, almeno sino al 1909, il cibo dei sardi era poco considerato, e la sua cucina era definita "arcigna e sconosciuta". Volevo capire bene il perché. Tra le varie ipotesi che decisi di analizzare, mi fu naturale osservare le opere di Grazia Deledda. Mi accorsi che nei suoi romanzi e nelle sue novelle, sin dai suoi esordi (1888-1891), la scrittrice dà conto di diverse ricette, ricche di dettagli e consigli sulla preparazione. Tutta la sua opera letteraria è infarcita di molteplici riferimenti, usi, consuetudini, inerenti al concetto di gastronomia nel senso più completo del termine. Grazia Deledda parla della coltivazione del grano, della sua trasformazione in farina, di come diventa pane e pasta e di come si trasforma in un piatto che identifica un popolo. Lo fa con consapevolezza anche prima del 1909, anticipando i testi sacri della storia della gastronomia italiana, che annoverano la cucina dei sardi nella cucina italiana.

Cosa l'ha spinto a mettersi alla ricerca e a raccogliere le citazioni gastronomiche contenute nella letteratura deleddiana, dalle opere giovanili fino alle opere postume? Cosa ci dicono del cibo dei sardi e delle loro abitudini alimentari? Avevo e ho ancora oggi una grande passione per i romanzi e le novelle del premio Nobel. Studiando la storia della gastronomia, avevo capito che lei non era mai stata presa in considerazione come fonte. Eppure Omero, Platone, Orazio, Virgilio, Plinio il Vecchio, Ateneo, Dante, Manzoni e molti altri autori moderni e contemporanei erano alla base dello studio e delle ricerche della storia della gastronomia. Mi ricordavo le sue citazioni, le sue suggestioni e a quel punto, con il contributo di Sara Chessa, abbiamo riletto, raccolto e selezionato le citazioni di cibo contenute nei suoi testi, partendo dalle opere giovanili. Abbiamo scoperto tanti riferimenti culinari, per lo più freschi, stimolanti, interessanti e pregni di una sorprendente contemporaneità. Abbiamo continuato nelle nostre analisi sino alle opere postume. Abbiamo scoperto una Deledda non proprio vera cuoca, ma attenta conoscitrice di cose di cucina. Talmente attenta che detta ricette precise di aranzada, di cagliate, di pane d'orzo e di tantissime altre preparazioni, spesso ignorate dalla ufficialità della gastronomia scritta e riconosciuta.

Perché la cucina di Sardegna, almeno sino al 1909, era definita "arcigna e sconosciuta"? Questa è una definizione dello studioso Nicola Perullo, che nella sua dispensa *Storia e cultura della gastronomia*, quando cita il testo di Vittorio Agnetti del 1909, *La nuova cucina delle specialità regionali*, riporta che conteneva, per la prima volta nella storia, anche sei ricette dell'"arcigna e sconosciuta" cucina di Sardegna.

Cosa ci dicono i capolavori della Deledda della "contaminazione" dei cibi e del mondo della produzione agricola e dell'allevamento? Il cibo nel lavoro della Deledda è un personaggio vero e proprio. È un elemento fondamentale del racconto, diventa simbolo identitario di un popolo, specchio antropologico di un modo di vivere; si attesta perfettamente nel contesto da lei indagato e descritto; diventa chiave essenziale del suo narrare. Grazia Deledda conosce bene il cibo. Nella realtà in cui è immersa, il cibo è una componente precisa e fondamentale; conosce altresì il mondo agricolo, il mondo della pastorizia, dell'allevamento in generale, perché sono la spina dorsale del mondo economico e sociale che la circonda. Sono gli elementi basilari di una millenaria cultura agro-pastorale che contraddistingue il vivere in un'isola del Mar Mediterraneo. Come ogni cosa, o forse più di tutte le cose, il cibo viaggia, arriva, si insedia, si adotta e si contamina. In *Cenere*, un romanzo del 1904, cita il sugo di "pomodoro secchi" per condire i maccheroni. Una citazione dal sapere prezioso per quell'epoca. Infatti la prima notizia del pomodoro che condisce la pasta è di un autore napoletano dei primi anni dell'800, che presto si diffonde e contamina usi e consuetudini di molti, che Deledda conosce e descrive. In *Vita di Silvana*, del 1890, mette tranquillamente a tavola una costoletta che viene consumata con tanta soddisfazione dal suo personaggio, il quale esclama che è molto più buona



di quella di Milano. Due di tante citazioni e contaminazioni che la nostra instancabile autrice sottolinea con leggerezza perché sono parte del vissuto suo e di chi la circonda.

Perché la cucina sarda non può essere considerata una “cucina regionale”? Un discorso molto lungo. La Sardegna è politicamente una regione italiana dal 1861, con l'unificazione dell'Italia. Nella storia si inizia a parlare di “cucina regionale” in Francia nell'800 e in Italia sul finire del secolo e inizio '900. I sardi dall'inizio del '700, con l'abbandono dell'isola da parte della Spagna, diventano austriaci, ma molto presto vengono scambiati con la Sicilia. I sardi diventano savoardi e i siciliani austriaci. E con l'Unità d'Italia si diventa tutti ufficialmente italiani. Nella cucina ufficiale italiana si mangia e si beve francese, mentre nelle neonate regioni si parla e si mangia in dialetto, e così anche in Sardegna. Durante tutto il Risorgimento si pasteggia con menu e vini francesi, usanza praticata in buona parte d'Europa. In tutta questa storia la cucina dei sardi non c'è. È nel 1909 che Agnetti con altri autori, sostenuti dal re Vittorio Emanuele III, fecero il tentativo, dopo oltre due secoli di sudditanza francese, di costruire una cucina nazionale. Si repertarono e si raccolsero elementi dalle cucine cosiddette regionali, lasciti e memoria delle variegate fratture storiche e culturali di un'Italia divisa in Stati e staterelli. Si diedero i natali a una nuova cucina italiana fino ad allora inesistente. Anche la cucina, come le arti e le scienze, contribuì alla costruzione dell'identità di una Nazione. *La nuova cucina delle specialità regionali* di Vittorio Agnetti fu senza alcun dubbio la prima raccolta strutturata di ricette di quasi tutte le regioni d'Italia, dal Piemonte alla Sicilia, Sardegna compresa. Oggi la cucina di Sardegna è quella di una regione italiana. Anche se a me piace dire, parafrasando un luogo comune, che la Sardegna è un continente e la sua cucina è espressione di una diversità che l'attraversa in lungo e in largo, in tutta la sua estensione di isola-regione.

I libri della Deledda quali pietanze hanno reso celebri? Si tratta di piatti tipici soprattutto della tradizione barbaricina o diffusi a livello regionale? Grazia Deledda cita tantissimi piatti che sono ancora oggi tipici della Barbagia, ma anche del Logudoro, del Goceano e del Marghine; cita con dovizia di conoscenza anche piatti italiani, soprattutto dell'Emilia Romagna. La cosa sorprendente è che cita, forse inconsapevolmente, preparazioni simili alle ricette babilonesi del 1700-1600 a.C.; nei suoi scritti si possono rintracciare preparazioni di cibo riportate nell'Iliade e nell'Odissea, di ogni periodo storico e anche precise tracce di preparazioni artusiane.

Quali cibi, ancora oggi tipici delle feste e delle ricorrenze, sono menzionati nelle opere della scrittrice sarda? Numerosissimi: arrostiti di agnello e maialetto, sanguinacci, interiora, minestre di erbe selvatiche, formaggi, cagliate, casizolos, filindeu, polente moderne e preistoriche come su 'arre; i dolci: sos coricheddos, sa aranzada, sos pabassinos, sebadas, casadinas, catas, culurjones, pompia; sono diversi i tipi di pane: il carasau, il pane d'orzo, il pane fratau, il pane gutiau e tanti altri pani, simboli primari di identità e di storia tramandata.

Cosa sappiamo della cucina sarda dell'Ottocento? Le opere di Grazia Deledda e le testimonianze di quei viaggiatori che nei resoconti di viaggio hanno scrupolosamente descritto i pasti consumati durante la loro permanenza nell'isola, aiutano a risalire alle abitudini culinarie della gente di Sardegna nel XIX secolo? Dell'Ottocento sardo sappiamo molto leggendo la Deledda. La scrittrice descrive con semplicità le pietanze della quotidianità, quelle delle occasioni solenni e quelle preparazioni rituali che caratterizzano il sapere di un popolo. Sopperisce a quelle mancanze che i curiosi osservatori, o interessati viaggiatori, non hanno descritto, notato o preso in considerazione. Nel nostro libro raccogliamo tutti gli elementi della cucina sarda e non solo quella dell'Ottocento, ma arriviamo sino al 1938, quando vengono pubblicati gli ultimi e postumi lavori della scrittrice.

Negli scritti della prima e unica donna italiana insignita del Premio Nobel per la Letteratura si trova qualche testimonianza in merito all'uso in cucina delle erbe officinali? Si dice qualcosa dei rituali che si osservavano in occasione della raccolta e della preparazione delle erbe? Le erbe officinali e spontanee sono assai diffuse in Sardegna e vengono utilizzate con sapienza per insaporire arrostiti o confezionare zuppe. La Deledda nel raccontarle rinverdisce atavici rituali, precisa i nomi, descrive con dovizia di particolari che i frutti spontanei di una *terra ricca in ogni cosa* possono essere utilizzati per arricchire una cucina arcigna e sconosciuta.

Che ruolo ha il pane, alimento principe in Sardegna, nelle opere di Grazia Deledda? Il pane è una componente fondamentale dell'alimentazione sarda, ma oserei dire di tutto il Mediterraneo. La scrittrice ne sottolinea la ritualità e ne elenca i dettagliati momenti di preparazione. Riporta con precisione i metodi di confezionamento del pane d'orzo, una varietà assai citata nelle sue opere. Nel testo "Tradizioni popolari di Nuoro", del 1893-94, fa un elenco di pani conosciuti non solo in Barbagia; dà dettagli e precisa quali siano le occasioni per prepararli, sia per l'uso quotidiano sia per le occasioni solenni, come le feste dei matrimoni, dei battesimi, le feste patronali e paesane, per i giorni dei Morti; non dimentica i pani dolci, impreziositi con il miele o con la sapa.

Cosa raccontano dell'isola le tante citazioni del caffè presenti nella scrittrice sarda? La Sardegna, come tutta l'Italia, ha accolto il caffè, quella strana bevanda che ha vagato per diverso tempo lungo il bacino del Mediterraneo, prima di approdare e radicarsi in tutto il mondo. In Sardegna sorseggiare una fumante tazzina di caffè è condivisione, simbolo di accoglienza e ospitalità. *Aspetto un ospite, disse la donna, affacciandosi con una caffettiera in mano... Ancora: ... erano allegre e si divertivano delle loro stesse malizie: fu portato il caffè, e si riprese a parlar male delle altre cugine, le sorelle di Antonino.* Sono solo piccole citazioni dai romanzi della Deledda che attestano come l'uso di gustare un buon caffè sia un rituale condiviso e ben radicato nei tanti paesi della Sardegna.

Quale messaggio si augura possa arrivare ai lettori di Grazia Deledda e il cibo? Oggi si parla banalmente del cibo della “tradizione”, ma non si conosce l'alto significato della parola. Tradizione deriva dal latino traditio - consegna, trasmissione - ossia ciò che viene trasmesso direttamente dagli avi. Se rileggesimo con un occhio gastronomicamente attento i lavori di Grazia Deledda, capiremmo meglio le basi della nostra cucina e le sue contaminazioni e riusciremmo con più precisa consapevolezza a tracciarne il futuro. Con le citazioni del premio Nobel è possibile narrare la storia di una cucina sarda, direi ampollosamente identitaria, e non favole che lasciano l'amaro in bocca. Lei è alla base della nostra storia economica e culturale e ci racconta cose radicate nel nostro passato più profondo. Se conosciamo bene il nostro passato, il futuro sarà più chiaro, e Grazia Deledda in questo ci illumina.



PER LA DOTTORESSA CARLA FRAU CHE RISIEDA A BERLINO, DUE RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI ENCOMI NEGLI STATI UNITI E IN GERMANIA

di Gianni Vacca. «Innanzitutto, voglio ringraziare tutti per le parole di incoraggiamento e stima spese nei miei confronti. È una grande emozione per me vedere i miei concittadini sardi omaggiarmi con orgoglio; sono colpita da tanta partecipazione». Sono le prime parole che la Dottoressa Carla Frau fresca di due recenti riconoscimenti di alto valore internazionale ottenuti nel campo della ricerca medica, da noi contattata, pronuncia con grande umiltà e un pizzico di giustificata emozione. D'altronde non potrebbe essere diversamente dal momento che questi due straordinari riconoscimenti oltre che rappresentare tappa fondamentale nella sua carriera professionale e aprire nuove frontiere e nuovi orizzonti nel campo della ricerca medica inorgogliscono non poco i suoi compaesani di Arbus, suo paese di origine compresi mamma Fiorella e papà Remigio. Una ricerca che vede la Dottoressa Carla Frau impegnata da anni, dopo aver conseguito nel 2014 il dottorato in Oncologia e Patologia molecolare, nello studio delle malattie del fegato, sulle cellule staminali e la loro trasformazione da sane verso cellule tumorali. Durante il Congresso SLAM (Summer Liver Academy Meeting) tenutosi in Florida, USA, dal 16 al 20 giugno 2024, Carla Frau è stata insignita del premio dall'ASIP (American Society for Investigative Pathology). Questo riconoscimento è stato conferito per i suoi contributi eccezionali alla comprensione delle patologie epatiche croniche, con l'obiettivo finale di sviluppare nuove terapie per il trattamento della fibrosi e la prevenzione dei tumori epatici.



Successivamente, durante il Congresso dell'ISSCR (International Society for Stem Cell Research) tenutosi ad Amburgo dal 10 al 13 luglio 2024, Carla ha ricevuto un Premio di Merito, a testimonianza del suo impegno e delle sue ricerche all'avanguardia nel campo delle cellule staminali e delle loro applicazioni nella medicina rigenerativa.

«Ci tengo a dire – afferma la ricercatrice – che questi miei raggiungimenti professionali sono stati possibili grazie ad un intenso lavoro di gruppo che vede coinvolti i miei colleghi ed il mio mentore, e mi sento molto fortunata di fare parte di un team composto da persone così stimolanti, motivate e ricche di entusiasmo. Questi elementi ci caratterizzano e contribuiscono fortemente alla qualità della nostra ricerca scientifica. Inoltre, l'ospedale e istituto di ricerca Charité di Berlino è uno dei più grandi d'Europa per la chirurgia ed i trapianti di fegato. Questo ambiente ci permette di svolgere ricerca scientifica di alta qualità che spero possa presto avere un impatto importante per lo sviluppo di nuove terapie per i pazienti affetti da malattie croniche epatiche, la cui unica cura ad oggi consiste nel trapianto d'organo».

«Il mio più grande obiettivo e sogno – confessa la dottoressa Carla Frau – è di poter contribuire presto alla caratterizzazione dei meccanismi legati a queste patologie per poter sviluppare nuove terapie per il trattamento della fibrosi e cirrosi epatica e la prevenzione dei tumori».

Note biografiche

Carla Frau nata a San Gavino Monreale nel 1985 attualmente risiede a Berlino.

Curriculum e Percorso scientifico:

2010: Laurea presso la facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Cagliari.

Tesi sui tumori del fegato. Giudizio: 110/110 *Summa cum Laude*. 2014: Dottorato in Oncologia e Patologia Molecolare, Università degli Studi di Cagliari. Tesi sui tumori del fegato. Giudizio: Eccellente.

2015-2020: Lione (Francia) – presso Il Centro di Ricerca per la Ricerca sul Cancro. Studio dei tumori dell'intestino ed i meccanismi implicati nella resistenza alle terapie antitumorali.

2021-2022: USA (Pittsburgh) – Centro di Ricerca sul Fegato. Cellule staminali e malattie del fegato.

Dal 2023: Germania (Berlino) – Charité. Studio dei segnali biologici che governano lo sviluppo della fibrosi e cirrosi epatica, e come questi meccanismi intervengono nella trasformazione di cellule sane verso cellule tumorali.



HANNO CONTRIBUITO ALLA REALIZZAZIONE DEL NUMERO 1004:

Stefania ANGIUS, Lucia BECCHERE, Francesca BIANCHI, Sara BRUGHITTA,
Pino CABRAS, Sebastiano CATTE, Rita CODA DEIANA, Ornella DEMURU,
Pietro FLORIS, Ilenia MURA, Sergio PORTAS, Cristoforo PUDDU,
Marta SERRA, Andrea SINI, Elio TURIS, Gianni VACCA

Tip!

L'AFFASCINANTE LIBRO DI LAURA MELE NEL MONDO DEI CENTENARI SARDI DEL NUORESE

CHENTANNOS, TESTIMONIANZE DI LONGEVITA'

di Sebastiano Catte. Un mese fa il quotidiano "La Nuova Sardegna" riportava la notizia della morte del signor Bonino Lai nella sua casa di Perdasdefogu, in provincia di Nuoro. L'anziano signore avrebbe compiuto 105 anni il prossimo 22 dicembre ed era uno degli otto ultracentenari del paese che detiene il record mondiale di longevità. La storia del signor Bonino è una delle tante (ben centoventuno) che potete trovare nel volume Chentannos, testimonianze e immagini di longevità dalla provincia di Nuoro di Laura Mele, pubblicato quest'anno da Zattera edizioni di Cagliari (590 pagine con ritratti a colori su carta patinata). Il libro, come spiega l'autrice nella prefazione, fa parte di un progetto fotografico avviato nel 2017 – che comprende anche una mostra e un sito dedicato – incentrato sul tema della longevità sarda, i cui protagonisti sono gli anziani over 95 di ogni comune della provincia di Nuoro. Si avvale di un'introduzione d'autore: è firmata infatti da Dan Buettner, celebre giornalista, saggista con molti bestseller internazionali all'attivo e ricercatore del National Geographic, uno dei primi al mondo a far conoscere le cosiddette Blue Zones, ossia i cinque posti del pianeta dove si vive più a lungo e in salute – tra cui una vasta area della



provincia di Nuoro – individuate grazie a una ricerca condotta all'inizio degli anni duemila da Gianni Pes, professore di Scienza dell'Alimentazione all'Università di Sassari e dal demografo belga Michel Poulain.

Chentannos è molto più di una raccolta di fotografie, di un semplice inventario di volti segnati dal tempo. È un viaggio nel cuore di una terra antica e misteriosa e nelle vite di coloro che hanno visto passare un secolo sotto i propri occhi, con la calma stoica e la resilienza tipica dei suoi abitanti. Attraverso l'obiettivo dell'autrice possiamo avvicinarci a scoprire così non solo i segreti della longevità ma anche la complessità e la bellezza della condizione umana. Pur non essendo una fotografa professionista, Laura Mele (nella vita di tutti i giorni svolge l'attività di dentista) sa come catturare una finestra aperta su un passato fatto di sacrifici, sudore e sorrisi. I suoi scatti sono infatti potenti ritratti e autentiche opere d'arte che hanno il pregio di rendere omaggio a queste straordinarie persone mettendo in risalto le rughe del tempo, gli sguardi pieni di saggezza e le mani che hanno lavorato la terra per decenni, riuscendo al tempo stesso a trasmettere la dignità e la bellezza dell'invecchiamento.

Con le loro storie i centenari della provincia di Nuoro diventano così testimoni di una storia più grande, quella di una Sardegna che ha vissuto la fame, la guerra, e che si è affacciata a fatica alla soglia della modernità. La loro esistenza è una mappa dettagliata dei mutamenti che hanno attraversato l'isola, un mosaico di esperienze individuali che si intrecciano con eventi epocali. Storie raccontate con la precisione di chi ha vissuto ogni momento, ogni fatica e ogni gioia, attraverso una narrazione che ci riporta a un'epoca in cui il tempo era scandito dal rintocco delle campane e dal ritmo dei lavori nei campi. E così, pagina dopo pagina, ci ritroviamo immersi in un racconto corale che celebra la vita in tutte le sue sfumature, ricordandoci che ogni storia, per quanto umile, è parte di un grande affresco umano.

Proprio come il racconto del già citato Bonino Lai, sopravvissuto alla seconda guerra mondiale, durante la quale aveva rischiato la fucilazione per un banalissimo refuso in un telegramma. O come quelli di due altri cittadini di Perdasdefogu: Antonio Brundu, classe 1918, con una storia per certi versi simile alle spalle: racconta che si salvò dai bombardamenti su Cagliari del 30 marzo 1943 perché aveva la febbre e lasciò la caserma per andare in un rifugio; e Adolfo Melis, classe 1923, appartenente alla famiglia più longeva del mondo, insignita del Guinness World Record con nove fratelli/sorelle per complessivi ottocentotrentasette anni.

Ma tutte le storie riescono ad essere coinvolgenti per un motivo o per l'altro, "Ognuna di esse mi ha insegnato moltissimo e ha per me la sua particolarità, spiega l'autrice. Tutti gli anziani intervistati non danno mai l'idea di essere solo dei sopravvissuti ma testimoni viventi di un mondo in costante mutamento, portatori di una saggezza non scritta che sfugge alla morsa del tempo. Inoltre trasmettono al lettore una sensazione di autenticità, grazie soprattutto all'abilità empatica dell'autrice nel mettere a proprio agio gli intervistati.

Poi, certo, ci sono quei ritratti che lasciano il segno più di altri sotto il profilo umano, storico e antropologico. Oltre ai centenari di Perdasdefogu è inevitabile ricordare tra questi proprio colei che ha ispirato Laura nel suo progetto e che compare nella foto in bianco e nero della copertina del libro: zia Anna Soddu di Fonni, classe 1921. La giovane autrice del libro l'aveva notata perché stava sempre seduta nei gradini di fronte a casa sua, nei pressi della Chiesa dei Martiri, intenta a pregare con il rosario tra le mani. Da lì, scrive, "è come se avesse quasi girato il mondo, infatti lei dice spesso: 'Deo so andata in tottu su mundu' perché i turisti che vi passano, di diverse nazionalità la fotografano". Per Laura zia Anna è una vera e propria istituzione: "Ricordo ancora quando le scattai questa foto una sera d'estate del 2016 e rimasi colpita dal fatto che, poco prima di pigiare il tasto per lo scatto, si tolse su mucadore nonostante io le chiedessi di tenerlo indosso. Mi disse che lo aveva fatto per rispetto."

Una menzione speciale la merita anche il nuorese Sebastiano Maccioni: classe 1918, taglierà il traguardo dei 106 anni il prossimo 4 novembre. Due lauree, una in matematica e una in ingegneria all'Università di Cagliari e di Pisa, Maccioni fino allo scorso anno quidava ancora l'auto e oggi partecipa



attivamente alla vita culturale della città. Lo scorso anno aveva stupito la platea della Biblioteca Sebastiano Satta con un intervento lucidissimo e di notevole spessore, ricco di aneddoti poco conosciuti, in occasione di un convegno dedicato all'avvocato Luigi Oggiano, figura di spicco del Partito Sardo d'Azione e amico di Emilio Lussu, senatore nella nella legislatura 1948-1953. "Sono una persona normale che ha fatto una vita senza vizi", risponde quando gli chiedono il segreto della sua longevità. E aggiunge che durante il giorno non resta mai senza far nulla, cura il giardino di casa, potando le piante. La mattina presto, dopo una sosta obbligata all'edicola del Corso per acquistare due quotidiani, lo si può incontrare nello storico Bar Cambosu, nel centro cittadino, dove s'intrattiene con la sua ristretta cerchia di amici per commentare i fatti del giorno. Ecco, se proprio vogliamo trovare delle peculiarità comuni che emergono dalle storie dei centenari c'è il fatto che la maggior parte di loro si tiene ancora impegnata sia mentalmente sia fisicamente. "La maggioranza degli uomini – osserva l'autrice – dedica le giornate alla cura dell'orto o al pascolo del bestiame, mentre le donne tessono la quotidianità tra il cucire e il cucinare, con visite regolari alla chiesa all'alba di ogni mattina". Questi anziani appartengono a un'epoca in cui la mobilità era dettata dai ritmi del cammino: fosse per lavare i panni lungo il corso dei fiumi, o per seguire le rotte arcaiche della transumanza. E vivono, per lo più, circondati da famiglie numerose, in cui sono riconosciuti come punti di riferimento, quasi assi gravitazionali attorno ai quali ruota la vita familiare.

"Chentannos" possiamo inquadralo come una riflessione profonda sulla natura del tempo, della memoria e dell'identità. Laura Mele ci invita a guardare oltre le rughe e i capelli bianchi, a scoprire la forza e la saggezza che si celano dietro ogni volto. "Ho sempre pensato – spiega – che i centenari e le loro storie siano una ricchezza ed un valore aggiunto della nostra isola, per questo ho deciso di volerle raccontare in modo da renderle note a chi nel presente e in un futuro avrà il piacere di leggerle". In tutto questo la Sardegna, con le sue contraddizioni e il suo fascino selvaggio, emerge come protagonista silenziosa di queste vicende. Le tradizioni culinarie, i contatti sociali, le comunità che si stringono attorno ai propri anziani come un'unica famiglia: tutto contribuisce a creare un quadro vivido di un modo di vivere che sembra quasi appartenere a un altro mondo, lontano dal frenetico ritmo della modernità.

Laura Mele, classe 1987 è originaria di Fonni e svolge la professione di dentista. Dal 2013 si interessa al mondo della fotografia e predilige come soggetti fotografici gli anziani. Nel 2017 fonda il progetto Chentannos.



UN ANTICO MESTIERE DA PRESERVARE E VALORIZZARE

L'ARTE DE "S'ISCRARIONZU"

di Rita Coda Deiana Il mio viaggio attraverso gli "Antichi Mestieri" dell'isola, continua a rivelarmi l'originalità di un popolo-artigiano quanto meno fascinosa, che attinge proprio dalla natura la volontà di far rinascere gli antichi mestieri ormai in disuso e trasmetterli alle nuove generazioni. Artigiani che sono anche artisti che creano partendo da materie prime che la Natura offre. La vera ricchezza in Sardegna è proprio la natura, un bene da difendere e valorizzare. E' un patrimonio di immensa bellezza, che nonostante i danni provocati dalla mano dell'uomo, ancora sopravvive, con tutto il magnetismo straordinario degli aspetti e dei valori. Di questo patrimonio inestimabile, fa parte una pianta, che fiorisce

nella tarda primavera, fra maggio e giugno e che cresce rigogliosa nelle campagne della Sardegna: l'asfodelo (s'iscraria). Nome che deriva dal greco e significa "la valle di ciò che non è stato ridotto in cenere," così chiamata perchè i suoi tuberi sopravvivono anche agli incendi. Veniva considerata dal popolo ellenico una pianta sacra, pianta degli eroi e della vita ultraterrena.

Era usanza dei popoli Romani, mettere a dimora la pianta dell'asfodelo, davanti alle porte delle case di campagna, affinché tenessero alla larga i sortilegi maligni.

Il territorio della Sardegna, con la vasta presenza della pianta dell'asfodelo, rappresenta grande fonte per l'arte dell'intreccio e per la produzione di cesti (corbulas), un antico mestiere con tradizioni millenarie legate al mondo agropastorale e contadino dell'entroterra dell'isola. L'arte dell'intreccio dell'asfodelo, chiamata "s'iscrarionzu", di cui, purtroppo solo poche persone ne rimangono custodi, è una tradizione antichissima preservata con grande cura.

La raccolta dell'asfodelo avviene nei mesi primaverili (da Marzo a Maggio) quando la pianta è ancora malleabile. Poi, il raccolto viene lasciato al sole per essiccare, per un periodo che varia dai dieci ai venti giorni. Dopo la fase dell'essiccazione "s'iscraria", viene raccolto in mazzi e custodito in luoghi asciutti, dove si può conservare a lungo.

Ma quando si può intrecciare s'iscraria? Dopo la fase dell'essiccazione, s'iscraria viene immerso nell'acqua per circa sei ore, affinché diventi flessibile e si possa sfilare più facilmente per la lavorazione. In seguito, si procede alla divisione della corteccia dalla parte tenera della pianta.

Come prendono vita le corbulas? Nell'arte dell'intreccio de s'iscraria, viene utilizzata la parte tenera della pianta e nella lavorazione, per la cucitura di una verga con l'altra, si utilizza un grosso ago acuminato. Grazie all'intreccio delle mani esperte, sa corbula prende vita dalla parte tenera de s'iscraria, invece la corteccia viene utilizzata per la chiusura dei bordi de sa corbula.

"S'ISCRARIONZU" un'Arte antica...una Memoria da tramandare affinché non si disperda nei meandri del Tempo che passa.



LA FALEGNAMERIA CHE TRASFORMA GLI SCARTI DEL LEGNO IN PEZZI UNICI D'ARTIGIANATO L'ARTE ECOSOSTENIBILE DI VALENTINA MUSIU FRA MURAVERA E ROMA



di Sara Brughitta. Creare opere d'arte da materiali di scarto non è di certo una novità; sempre più di frequente il tema dell'ecosostenibilità e del riciclo creativo entrano anche nell'ambito artistico. Tuttavia, la Valegnameria in questo panorama si distingue. Valentina Musiu è la sua fondatrice. Falegname di 44 anni, il suo progetto consiste nel trasformare scarti di legno in meravigliose opere a rilievo: ciò che normalmente verrebbe buttato tra le sue mani prende nuova vita, si fa più liscio, colorato e definito e assemblato ad altri "scarti" diviene pezzo di artigianato.

Le sue creazioni spaziano dai pannelli decorativi a rilievo, ai quadri, alle statuine nuziali e alle decorazioni per l'infanzia, tutti accomunati dall'uso sapiente del legno. Ogni pezzo non è solo un oggetto decorativo, ma un'opera che racconta una storia di sostenibilità e rinascita, secondo la filosofia che non guarda al

rifiuto come oggetto privo di valore, ma come materia da declinare secondo il linguaggio dell'arte.

Potrebbe sembrare l'unione tra il suo nome e la sua professione – la Valegnameria di Valentina Musiu – ma dietro l'insegna c'è un'origine più personale: «Sono dislessica – racconta – e ho sempre avuto delle difficoltà a scrivere il mio nome perché confondevo le due lettere, così ho deciso di chiamare in questo modo il mio progetto». La Valegnameria esiste dal 2017 e si divide fra Muravera e Roma: segue l'onda della sua titolare che abita tra le due sponde del Mar Tirreno, ma nasce in Sardegna.

Valentina Musiu una volta terminati gli studi ha lavorato a Bologna come restauratrice edile. Dopo il terremoto del 2012 è stata trasferita in una falegnameria e in seguito a questa esperienza si è specializzata in restauro del legno ottenendo poi la qualifica regionale come falegname. All'età di 36 anni decide però di lasciare la città emiliana, voltando le spalle a quella che poteva apparire una situazione stabile per tornare in Sardegna, a Muravera, e mettersi in proprio. «Ero stanca di sottostare alle dipendenze degli altri», dice. E poi aveva un progetto in mente: realizzare prodotti artigianali in legno.

Convinta di non saper disegnare, inizialmente copiava dei disegni. La creatività viaggia però spesso di pari passo con l'ingegno e in questo caso la via d'uscita è stata, essendo anche tecnica dei laboratori didattici, applicare su se stessa le strategie di semplificazione usate nell'insegnare il disegno ai bambini. «Dal 17 febbraio del 2017 ho smesso di copiare i disegni e ho realizzato io i miei, creando tutta la linea sarda», racconta.

Ancora una volta, le sue esperienze pregresse confluiscono nel progetto: «Per dieci anni ha lavorato in un museo di costumi sardi a Muravera», spiega Musiu; questo le ha consentito di acquisire una profonda conoscenza degli abiti tipici sardi. Tra le mura della Valegnameria diventano figure geometriche semplici, dove il colore e i rilievi contribuiscono a definire la rappresentazione. Valentina Musiu racconta la sua Valegnameria come «un insieme di tutto quello che mi piace». Le opere, realizzate da scarti di falegnameria, sono composte da figure formate da tratti semplici e decisi, che si sovrappongono creando dei rilievi; i colori sono vividi e netti, senza sfumature e ghirigori. La prima collezione a essere realizzata con suoi disegni è quella sarda, che ha trovato un apprezzamento maggiore nella popolazione non isolana «perché vengono reinterpretate con linee essenziali, dando risalto al colore del costume tipico in questione, e offrendo un'alternativa alla classica statuina in sughero».

I soggetti delle sue creazioni sono tra i più svariati e abbracciano varie tematiche come quella civile: ad esempio la composizione in onore di Regeni; proprio in merito Valentina Musiu dichiara che «questa realizzazione mi rende molto fiera, perché è stata regalata alla madre del giornalista». Le sue mani per assemblano anche i volti di personaggi simbolo del nostro secolo: fra le sue opere si possono annoverare i volti più prestigiosi del cantautorato italiano come ad esempio Francesco Guccini, Fabrizio De André, ma anche della cultura pop come Mina. Non mancano le icone femministe, da Frida Kahlo a Michela Murgia. In merito, la sensibilità e vicinanza artistica alla lotta femminista arriva anche in quanto Valentina Musiu ha potuto toccare con mano i pregiudizi relativi alla professione di falegname: «Come quando vado a comprare il legno e viene immediatamente guardato il mio compagno, dando per scontato che una donna non possa essere falegname».

Il materiale per realizzare le opere proviene da scarti di falegnamerie che altrimenti, finirebbero bruciati. Valentina Musiu si reca dal falegname e acquista a prezzo quasi irrisorio i residui dell'attività, da cui nascono le sue opere. In Sardegna però la ricerca di falegnami con cui collaborare è ardua: le aziende con cui collaborava hanno cessato l'attività, e nella zona di Muravera sono pochi ad esercitare ancora questa professione. «Ma mi è capitato anche di interfacciarmi con falegnami che non si sono mostrati disponibili per questo tipo di riutilizzo degli scarti».

A Roma invece ha trovato un falegname di fiducia che è diventato il suo principale fornitore. Ma il ciclo di vita del legno non finisce qui: gli scarti dell'attività vengono poi donati a un'associazione culturale sarda, dove vengono utilizzati durante laboratori per bambini. Questi laboratori offrono ai più piccoli l'opportunità di sviluppare manualità, creatività e immaginazione, attraverso il gioco col legno.

In questo modo, un materiale facilmente reperibile e a basso impatto ambientale come il legno diventa parte integrante della vita dell'uomo sin dalla tenera età. Attraverso questi utilizzi, dai laboratori per l'infanzia ai pezzi di artigianato, grandi e piccoli vengono sensibilizzati sulle tematiche ambientali e arricchiti nelle loro esperienze ludiche, scoprendo il valore del riuso e dell'artigianato e coltivando a qualunque età una maggiore consapevolezza ecologica.



VALERIA DEPLANO E ALESSANDRO PES, DOCENTI DELL'UNIVERSITA' DI CAGLIARI

STORIA DEL COLONIALISMO ITALIANO

**ALESSANDRO PES
VALERIA DEPLANO**



di Sergio Portas. Sardinia colonia, un mantra che si giustifica con la ripetizione, come una “bandierina di preghiera” tibetana che il vento himalaiano scuote perennemente aumentandone a dismisura, secondo l'intenzione dei devoti, l'intensità della supplica. Ma se davvero vogliamo dare uno sguardo a quello che è stato il colonialismo italiano, la Sardegna non c'è, almeno in quanto “colonia classica”, essendo stata inglobata nel regno sabauda in epoche storiche precedenti e quindi, paradossalmente, segue casa Savoia nel partecipare al processo di colonizzazione, prima liberale, poi fascista, delle terre africane, prima in Eritrea e Somalia, poi in Libia e infine in Etiopia. Nel processo di decolonizzazione, quali perdenti della seconda guerra mondiale, è implicata ovviamente l'Italia repubblicana. E, badate bene, continua ad esserne implicata, che questi fenomeni che hanno avuto luogo pur in

epoche passate hanno tuttavia contribuito da par loro a formare il carattere, le convinzioni, i racconti storici degli italiani tutti. Lo spiega bene un libro appena uscito per Carocci editore, che due professori di Storia contemporanea all'Università degli Studi di Cagliari, Valeria Deplano e Alessandro Pes, hanno dato alle stampe: “Storia del colonialismo italiano. Politica, cultura e memoria dall'età liberale ai nostri giorni”. E a questo proposito faccio mio l'attacco dell'articolo che ha scritto Luca Peretti su il “Manifesto” del 18 aprile scorso: “Un libro atteso, necessario, e destinato a diventare un punto di riferimento...”. Perché innanzitutto si sforza di far emergere quanto storicamente infondati siano tutta una serie di luoghi comuni che fanno parte del sentire di ognuno di noi, primo fra tutti quell'essere gli italiani, in fondo, della “brava gente”, incapaci dunque di mettere in atto tutte le atrocità, le ingiustizie, le carcerazioni di civili innocenti, insomma le barbarie che hanno caratterizzato lo spiegarsi dei colonialismi occidentali, segnatamente di Inghilterra e Francia, sino agli anni sessanta del novecento scorso. Gli è che per essere “nazione che conta” in Europa e quindi nel mondo tu (le tue classi dirigenti) dovevi ambire a possedere colonie. Punto. Quindi, nel bilancio di “uno stato che si rispetti”, si dovevano destinare all'impresa coloniale soldi e risorse notevoli, a scapito ovviamente di scuole, ospedali, infrastrutture tutte, in primis una rete ferroviaria decente, tutte cose a cui lo stato italiano appena seppur parzialmente unificato avrebbe dovuto dedicarsi con solerzia, eppure l'acquisto della baia di Assab da parte del gruppo Sapeto, da cui si svilupperà poi l'espansione italiana nel Corno d'Africa, data 1869. I bersaglieri di La Marmora entreranno a Porta Pia per “liberare” Roma solo l'anno dopo. E praticamente da subito, vie e piazze d'Italia tutta iniziarono ad essere intitolate ai “valorosi dell'esercito italiano” caduti in battaglia nel tentativo di conquistare territori in cui, ahimè, già esistevano potenze in grado di metter in campo un esercito che sarebbe stato schierato a sbarrare la strada agli invasori stranieri, noi. La piazza antistante la stazione Termini di Roma venne ribattezzata “dei Cinquecento”, in onore dei caduti di Dogali (gennaio 1887) e al centro di essa c'è tutt'ora un obelisco commemorativo dello scontro: Ras Aulà, fedelissimo del Negus Neghesti (Re dei Re) Giovanni IV d'Etiopia, forte di 7000 abissini, sterminò la colonna formata da 548 soldati comandata dal tenente colonnello De Cristoforis. E solo nove anni dopo furono l'Amba Alagi, Macallè e la fatale Adua (e l'esercito etiopico guidato da Menelik II) a decretare la caduta del governo Crispi e la “perdita della faccia” di fronte alle maggiori potenze europee. L'Italia tornerà in Africa con Giolitti nel 1912 nella cosiddetta “guerra di Libia”, in realtà un esteso territorio, allora sotto sovranità egiziana, composto da tre grandi regioni con caratteristiche culturali e storiche ben differenti: Cirenaica, Tripolitania e Fezzan. Non a caso la “Libia” odierna, uno stato fallito, si sta ricompattando intorno a queste storiche differenze. Poi toccherà a Mussolini vendicare le sconfitte etiopi e fondare l'impero: Badoglio entra con l'esercito ad Addis Abeba nel maggio del 1936 e il Negus Haile Selassie si rifugia a Parigi. Nasceva l'Africa Orientale Italiana (Libia, Eritrea e Somalia): durerà poco, tutto si sfascerà ad El Alamein. Nonostante l'Africa Corps di Rommel fosse al nostro fianco. Al di là delle modalità con cui si formò l'AOI: guerre prima perse poi vinte, sterminio e deportazione di popoli (ribelli), creazione di campi di concentramento dove la gente internata moriva di fame e di stenti a decine di migliaia, uso di gas asfissianti in spregio alle convenzioni internazionali che li vietavano, massacri di preti innocenti, a migliaia, razzie di bestiame e incendi, la colonizzazione italiana fu “diversa” da quella degli altri paesi, che usarono perlopiù metodi di annessione analoghi. I tedeschi (regnanti Kaiser Guglielmo e governante il Bismark) si distinsero per ferocia contro le popolazioni Herero nell'attuale Namibia. Fu sterminio di tipo genocida, con medici tedeschi che iniettarono tetano e altri agenti patogeni ai disgraziati dei “campi” per “sperimentare”; le grandi uccisioni industriali di Auschwitz erano ancora al di là da venire ma l'idea di segregare le persone “inferiori” e di ucciderle nel più breve tempo possibile nacque forse in quel periodo (1907) e purtroppo si insistè ed ebbe modo di rifiorire nella mentalità di alcuni tedeschi (nazisti). Nel 2015 Angela Merkel e nel 2017 il Parlamento tedesco hanno riconosciuto ufficialmente che lo sterminio perpetuato dall'esercito del Kaiser si può definire con il termine di genocidio. E, bontà loro, hanno chiesto scusa. Noi italiani (fascisti) a Debra Libanos , un villaggio sacro per il culto cristiano copto etiopico, due grandi chiese in muratura risalente al XIII secolo, un migliaio di tucul abitati da monaci, preti, diaconi, studenti di teologia, suore e un centinaio di tombe di illustri capi abissini, fucilammo circa 2000 persone. Ree, secondo il generale Graziani, di dare copertura alla resistenza etiopica. Mai, ha scritto lo storico Del Boca, nella storia dell'Africa una comunità religiosa aveva subito uno sterminio di tali proporzioni. Come che sia in Africa orientale l'Italia mandò anche molti dei suoi figli più poveri, a coltivare terre che “sarebbero state se no preda del deserto”. In realtà, come è ovvio, a occupare le terre che i contadini del posto coltivavano da sempre. Con tutte le conseguenze che ne potevano nascere da una situazione in cui era chiaro chi fosse “il padrone” e chi “il servo”. Che naturalmente la legge coloniale non poteva certo essere “uguale per tutti”. Nè i servi dovevano osare di mischiarsi coi padroni. Ma capirete bene che la “nota propensione alla lascivia” delle donne africane non poteva che minare la ferrea

volontà del colono italiano a praticare un regime di castità. Nacquero, come è ovvio e nonostante i divieti di legge, molti figli di relazioni miste. Il noto giornalista italiano Indro Montanelli allora venticinquenne, si “comprò” in sposa una bambina di dodici anni! E mai si pentì di tanto matrimonio. Non a caso la statua eretta in sua memoria, ora nei giardini milanesi di porta Venezia, viene imbrattata una sera sì e una no da vernice rosa. “Madamato” era chiamato questo singolare contratto matrimoniale, scrivono a pag.92 Deplano e Pes: “le donne non erano tutelate in alcun modo, e capitava di frequente che la cessazione del rapporto coincidesse con la semplice scomparsa dell’uomo italiano, senza che questo provvedesse alcun sostegno economico. Ancora meno erano tutelati i figli di quelle unioni: la maggior parte degli italoafricani non fu riconosciuta...”. Molte pagine del libro si soffermano sui tentativi fatti dai vari governi, liberali prima, fascisti poi, per accreditare nella stampa e nei libri di testo delle scuole una narrazione edulcorata di quale fosse la vita nelle colonie. Il fine primario comunque era quello di una vera e propria “costruzione della nazione”, che veniva cementata dalla potenza del paese che veniva accresciuta dall’occupazione di terre coloniali. I territori dell’AOI erano grandi sette volte la cosiddetta madrepatria. La Libia fu il primo laboratorio coloniale fascista. “Il piano di creare in Libia comprensori agricoli in cui far lavorare contadini italiani era funzionale al progetto ruralista del regime che, non senza contraddizioni, presentava la vita di campagna come quella in cui si sarebbe rivelato il carattere dell’“uomo nuovo” (pag.96). Un intero capitolo si intitola: “Resistenza e repressione nel Corno d’Africa”. Si dilunga sulla difficoltà di controllare veramente il vastissimo territorio occupato. Che in realtà non fu mai veramente “pacificato”. Eppure la repubblica appena nata dalla guerra non si rassegnò del tutto alla “perdita delle colonie”. Venne messa in opera una vulgata, che pure funzionò, di un periodo “buono” e liberale e di uno “cattivo” e fascista. Per cui De Gasperi riuscì ad ottenere per l’Italia un protettorato che sarebbe durato dieci anni su quella che era stata la Somalia italiana e britannica. E ancora oggi siamo preda di quella vulgata, che è passata nel sentire comune degli italiani. E i rimpatri degli italiani dalle colonie? “Invisibili. Gli ex sudditi coloniali e la Repubblica”: tutto un capitolo. Persino gli ascari, a migliaia, che avevano combattuto nell’esercito italiano, parlavano italiano e si sentivano italiani a tutti gli effetti, vennero tutti (o quasi) rimandati forzatamente nei “loro paesi”. Sorella Giorgia deve aver preso appunti. E poi ci sono gli ultimi coloni, quelli che rimasero nonostante tutto in Libia, molti di loro erano del resto nati lì. Quelli ce li ha rimandati, verrebbe da scrivere a casa, ma non era veramente casa loro, il colonnello Gheddafi, subito dopo il colpo di stato con cui cacciò il re Idris e si impossessò del paese. “Attorno ai segni del colonialismo oggi si sta combattendo una battaglia che non ha lo spazio pubblico come posta in palio, ma l’dea di società a cui dare forma nel presente per il futuro prossimo” pag.180. Un memento questo anche per i coloni israeliani, che pure in Cisgiordania combattono una loro feroce battaglia colonialista contro i palestinesi, andando così a schierarsi nel segmento perdente della storia umana.

PROTAGONISTA DI MEMORABILI GARE DELLA POESIA A BOLU

REMUNDU PIRAS, IL VERSEGGIATORE DELLA GENTE

di Ornella Demuru. Remundu Piras, “il poeta della gente” come ebbe modo di definirlo Paolo Pillonca suo appassionato conoscitore e cultore, nasce a Villanova Monte Leone nel 1905. Uno dei maestri indiscussi della poesia a bolu.

Per più di 40 anni Remundu Piras fu protagonista di memorabili gare con poeti del momento, fra cui Barore Sassu, Antonio Cubeddu, Barore Tuccone, Juanninu Fadda, Antonio Piredda, Gavino Piredda, Andrea Ninniri, Peppe Sotgiu, Mario Masala, Francesco Mura ed altri, in molte piazze di vari paesi delle Sardegna.

Debuttò nei palchi a 19 anni a Montresta con Antoniandria Cucca. Era dotato di un naturale senso critico e di una vocazione formidabile per la composizione istantanea delle poesie con le quali era impossibile rivaleggiare sul palco.

La creazione poetica, per Piras, era sinonimo di libertà. Per questo, durante il fascismo, preferì ritirarsi dalla scena piuttosto che subire le limitazioni della censura che vietava ai cantadores la discussione di temi politici o religiosi. Il poeta di Villanova Monte Leone è stato anche tra i più strenui difensori della lingua sarda.

Il suo sonetto “No sias isciau”, inviato nel 1977 alla rivista Nazione Sarda, è considerato ancora oggi il manifesto della lotta per la difesa e la valorizzazione del sardo:

O sardu si ses sardu e si ses bonu / semper sa limba tua apas presente / No sias che isciau ubbidiente / faeddende sa limba 'e su padronu / sa nazione chi perdet su donu / de sa limba, iscumparit lentamente / massimu si che l'essit dae mente / in iscritura che in arrejonu / Sa limba 'e babbos e de jajos nostros / no l'usades pius nemmancu in domo / prite pòbera e ruza la creides / Si a iscola no che la jughides / pro la difunder menzus, dae como / sezis dissardizende a fizos bostros.

La sua produzione non è stata solo orale. Piras ci ha lasciato anche delle poesie di genere più meditato che hanno avuto una larga diffusione dopo la sua morte. In particolare si ricordano Misteriu, raccolta di sonetti, Bonas Noas, satire e terzine, Sas Modas, canti lunghi che concludevano le gare poetiche e A bolu, raccolta di ottave improvvisate: i quattro volumi furono pubblicati da Della Torre, tra il 1979 e il 1985.

Nel 2009 la produzione poetica di Piras è stata raccolta nell’Opera Omnia curata da Paolo Pillonca e pubblicata da Domus de Janas.

Morì il 21 maggio del 1978 a Villanova Monte Leone. Ventitre giorni prima, la sua ultima esibizione in coppia con Peppe Sozu sul palco di Montresta, lo stesso paese che lo aveva visto esordire.

Nel 2018 il poeta Tiu Remundu è stato celebrato a Pirri in occasione dei 40 anni dalla sua morte con uno spettacolo musicoteatrale dal titolo “Improvvisa una antiga Poesia”.

Il testo, scritto dal musicista e scrittore Andrea Congia, delinea i contorni e la straordinaria capacità per la composizione istantanea di Raimondo Piras e il suo lascito ai posteri.

Versi, Musiche e Immagini sono stati presentati dall’attore Francesco Falchetto, dal chitarrista Andrea Congia e dal Tenore Murales di Orgosolo.



LA CONCLUSIONE DEL CORSO ORGANIZZATO A PERUGIA DALL'ASSOCIAZIONE 'SHARDANA' PROFESSIONE PASTORE



di Pietro Floris. Si è concluso in Umbria, organizzato dall'Associazione Culturale Sarda Shardana di Perugia e finanziato dalla Regione Sardegna, il corso di formazione "Professione Pastore" (in lingua sarda "Su Travallu 'e su Pastore"). Lo scorso mercoledì 10 luglio presso la scuola di Formazione professionale .form di Foligno, partner del progetto, si sono svolti gli esami finali del corso con un risultato pienamente positivo per tutti i partecipanti che grazie a questo innovativo percorso formativo ottengono la qualificazione professionale come addetto zootecnico.

Un corso molto importante ed innovativo sia per gli argomenti e le unità formative che lo hanno caratterizzato e che vanno dalla gestione delle risorse umane, alla riproduzione e cura degli animali, dai macchinari ed attrezzature negli allevamenti fino alle normative sul lavoro, sull'ambiente e in materia di sicurezza, sia per l'alta

prevalenza di donne che hanno partecipato al corso, cinque su sei allievi; come a testimoniare una evoluzione di questa professione vista e raccontata tradizionalmente al maschile, che vede invece nel ruolo delle donne una componente fondamentale per quanto riguarda la gestione e il controllo di molti aspetti e processi di questo tipo d'impresa per molti aspetti particolare.

Mariacarola Demuro, Elena Massaiu, Martina Massaiu, Piera Massaiu, Antonella Pala e Giuseppe Mereu hanno dunque completato con successo il corso costituito da un totale di ben 212 ore di lezione, di cui 32 ore effettuate presso tre primarie aziende agricole umbre, anche queste condotte da imprenditori di origine sarda: l'Azienda Agraria Solana di Peter Viridis, Su Nuraghe dell'Azienda Agricola Demuro - Manca e l'Azienda Agricola Giovanni Battista Mesina.

Oltre al successo personale degli allievi e delle aziende coinvolte, grande soddisfazione per l'esito positivo del corso è stata espressa dalla Presidente dell'Associazione Shardana, Nicoletta Menneas, da Matteo Musio uno dei principali artefici dell'organizzazione del corso e da tutto il direttivo dell'associazione dei sardi in Umbria costituitasi nel 2016 e che dal 2021 aderisce alla F.A.S.I. (Federazione delle Associazioni Sarde in Italia). L'associazione nel 2023, lo ricordiamo è risultata vincitrice di un bando della Regione Autonoma della Sardegna per la presentazione di "Progetti per la valorizzazione degli emigrati, con particolare riferimento ai giovani e alle donne".

La scelta di questo innovativo corso di formazione intendeva raggiungere lo scopo di fornire agli emigrati sardi in Umbria conoscenze e competenze che, sia da un punto di vista professionale che da un punto di vista imprenditoriale, fossero in grado di offrire ai partecipanti una possibile opportunità e/o evoluzione occupazionale.

Il fatto quindi di essere riusciti ad organizzare e portare a compimento il corso, con una tale partecipazione ed un successo confermato anche nella fase finale delle attestazioni, è, riteniamo, un motivo di orgoglio non solo per l'associazione ma per tutto il movimento e la vasta comunità dei sardi che sono emigrati in Umbria e che lavorano e vivono appieno e da protagonisti all'interno dei vari contesti economici e sociali in questa regione, cuore verde d'Italia, regione che li ha saputi accogliere fin dai primi anni '60, allorquando arrivarono in Umbria le prime famiglie di immigrati sardi.

Di ottimo livello anche i dodici fra docenti e professionisti che hanno svolto e portato a termine ben dieci Unità Formative di Competenza, sia teoriche che pratiche ed in modalità tali da favorire l'apprendimento, come l'ausilio delle registrazioni video delle lezioni ed i moduli online per esercitazioni e verifiche, alcune preliminari alle diverse visite in azienda, "sul campo" come si suole dire, che il corso, come detto, prevedeva.

Un successo per tutti che ci auguriamo possa costituire il preludio per nuove esperienze di formazione e non solo, nell'ambito del mondo agropastorale in Umbria o in altre regioni d'Italia. Con un'attenzione particolare per questa professione del Pastore, che è giusto e normale che muti nel tempo e che si evolva ma che, appunto, non deve scomparire ma anzi dev'essere maggiormente sostenuta perché portatrice, a nostro modo di vedere, di valori, di una cultura e di una economia sana e sostenibile che a noi piace. Ed è per questo che dobbiamo cercare tutti quanti di far avvicinare sempre più giovani alla nobile professione del pastore.



GIORGIO E ANDREA SECCI, PADRE E FIGLIO UNITI DA UN'ARTE ANTICA LA DECORTICAZIONE DELLE QUERCE DA SUGHERO



di Rita Coda Deiana. Il mio viaggio attraverso gli "Antichi Mestieri" dell'isola, continua a rivelarmi l'originalità di un popolo- artigiano, che attinge proprio dalla natura la volontà di far rinascere gli antichi mestieri ormai in disuso e tramandarli alle nuove generazioni. Artigiani che sono anche artisti che creano partendo da materie prime semplici, immediate che la Natura offre. La vera ricchezza in Sardegna è proprio la natura, un bene da difendere e valorizzare. E' un patrimonio di immensa bellezza, che nonostante i danni provocati dalla mano dell'uomo, ancora sopravvive, con tutto il suo fascino straordinario. Di questo patrimonio inestimabile fa parte la "Quercus Suber"...la quercia da sughero. L'utilizzo del sughero, risale all'età nuragica, così come anche, l'antico mestiere del "Decorticare" di querce da sughero. Un antico mestiere ricco di

memoria, dove la manualità e l'esperienza, sono di fondamentale importanza e la materia prima...il sughero, diviene narratore, la voce con cui si ripercorrono gli anni a ritroso e si auspicano quelli avvenire.

Il filo degli Antichi Mestieri, questa volta, mi ha portata a percorrere i sentieri dei cantonieri delle ferrovie, nella località denominata "Muraregus" in territorio di Sadali, dove tra i boschi di querce da sughero, si possono udire i colpi delle accette degli esperti decorticatori: Giorgio e Andrea Secci di Seulo.

Padre e figlio, due generazioni a confronto, che attraverso l'antico mestiere dell'estrazione del sughero, sono depositari dell'antico sapere, dove la manualità si contraddistingue per la capacità di realizzare informazioni astratte e allo stesso tempo generarne di nuove. Una manualità in grado di unire e dare luce a un passato/guida, attraverso i meandri del Sapere, con la speranza di trasmettere dei valori e conoscenze, affinché non si perdano nel limbo del Tempo che passa.

Signor Giorgio 55enne di Seulo, proprietario di un'azienda agricola ed esperto apicoltore, racconta che la passione per questo antico mestiere, nasce per caso nell'anno 2000, quando un amico gli propone di aiutarlo nell'estrazione del sughero. E' una passione che ha trasmesso anche al figlio Andrea 24enne, che già in giovane età, accompagnava il padre nei boschi, ma dal 2021, sulle orme del padre, si è dedicato alla decorticazione delle querce da sughero. L'antico mestiere del decorticare è un lavoro duro, influenzato dal clima e comporta grandi sacrifici, ma allo stesso tempo, è anche gratificante, perché si sta a contatto con la natura. Poiché si svolge prevalentemente nei mesi più caldi dell'anno, la giornata lavorativa inizia la mattina presto e per raggiungere le sugherete, spesso è necessario inerparsi lungo i pendii della montagna. I decorticatori sono esperti conoscitori della montagna e dei suoi sentieri e hanno un grande rispetto dell'ambiente e del paesaggio. Ogni decorticare utilizza la propria accetta, e il lavoro si svolge in coppia.

Signor Giorgio racconta che quando comincia la stagione del sughero, si effettua prima un sopralluogo della zona dove è ubicata la sughereta, affinché si possano scegliere le querce da sughero da decorticare, dopo questa fase inizia il lavoro di estrazione del sughero. Quando è possibile, l'estrazione avviene nella zona, altrimenti, si spostano nei boschi di Sorgono e Tonara. Ma come avviene l'estrazione del sughero?

Per l'estrazione del sughero, che avviene nei mesi estivi a partire dal mese di maggio fino a tutto il mese di settembre, è necessario inoltrare una richiesta di autorizzazione, da parte del proprietario o dell'impresa che gestisce l'estrazione, alla Stazione Forestale o al Servizio Ispettorato Ripartimentale competente per territorio. L'arte dell'estrazione del sughero, è un'operazione delicata, perché occorre molta attenzione e professionalità. La quercia non viene tagliata e poiché è una pianta resistente, con l'estrazione si permette la nuova riproduzione del sughero, perché è un materiale rinnovabile.

Per evitare un'esagerato sfruttamento della quercia, l'estrazione del sughero deve avvenire ogni 10 anni, dopo che la pianta ha raggiunto i 20 - 25 anni di età e il tronco deve risultare con la circonferenza superiore ai 60 cm., con un'altezza da terra di un metro e 30 cm.

La prima fase di decorticazione consiste nella "demaschiatura", così denominata, per via dell'estrazione del "sughero maschio o sugherone", un sughero grezzo e di bassa qualità, che viene utilizzato, dopo la fase della macinazione, per pannelli isolanti e articoli industriali.

Dopo 10 anni dalla demaschiatura, avviene la prima estrazione del "sughero gentile o femmina", che presenta una corteccia liscia e regolare. Ma è dalla seconda estrazione che si ottiene il sughero di alta qualità, che è quello più richiesto dal mercato Portoghese, per la realizzazione di tappi da imbottigliamento, accessori di moda e arredamento ricercato di lusso.

Ma nel dettaglio come avviene il lavoro?

Signor Giorgio e Andrea, si dispongono lungo i fianchi opposti della quercia da decorticare e con precisione e concentrazione, effettuano prima un taglio orizzontale, lungo la circonferenza della pianta, ad un'altezza che parte da 1 a 3 metri, che viene denominata "Corona". Seguendo la verticale della pianta, con le accette tracciano con precisione, le porzioni di corteccia da estrarre, prestando attenzione a non danneggiare lo strato sottostante al sughero, denominato "Mamma" che è di basilare importanza per la vita della quercia. I successivi tagli vengono denominati "Aperture", nelle quali con precisione, signor Giorgio e Andrea, inseriscono i manici delle loro due accette, facendo leva per agevolare il distacco del sughero. Dopo la raccolta, il sughero in lastre, viene lasciato all'aperto e poi venduto agli acquirenti. Ma qual è la visione sul mondo di oggi e come si inserisce l'antico mestiere del decorticare di sughero? L'antico mestiere del decorticare di sughero, è un lavoro che richiede conoscenze tecniche, maestria e precisione. La quercia da sughero, è una delle nostre risorse naturali più importanti che nasce spontaneamente e resiste al clima dell'isola. Il sughero è una materia prima naturale, utilizzata in diversi campi, per questo molto richiesto. Grazie a questo, molti giovani della zona, soprattutto del paese di Villanova Tulo, hanno ripreso a valorizzare questo antico mestiere, partecipando alle stagioni dell'estrazione del sughero. Le nuove generazioni che creano un ponte tra antico mestiere e tempo moderno, per unire e preservare un antico sapere che altrimenti andrebbe dimenticato, per evidenziarne il ruolo in un'ottica di sviluppo sociale.

L'ARTISTA DI OLIENA RACCONTA LA VITA E IL LAVORO SINO ALL'APERTURA DEL SUO ATELIER

CARMINA TUPPONI, L'ARTE DEL RICAMO

di Lucia Becchere. Passeggiando per la piazza di *Santu Leo* ci si imbatte nell'atelier *Su Recramu* di Carmina Tupponi, la 77enne ricamatrice olianese che l'amministrazione comunale e lo scultore Roberto Ziranu, in occasione della mostra "*I dodici Graffi*", il 21 aprile scorso hanno voluto omaggiare insieme a Dolores Turchi, Pasqua Salis e Maria Luisa Congiu "*per aver contribuito a dare lustro al paese di Oliena*".

Ultima di sei figli, dopo le elementari non ha potuto proseguire gli studi per ragioni economiche. A 14 anni le venne imposto di vestire sa vardetta, il grembiule e il fazzoletto tradizionale, tuttavia questo non l'aveva dissuasa dal partecipare ai giochi comunitari *de sa carrela di Sant'Idogli* dove era cresciuta. A 17 ha cominciato a lavorare come cameriera a *Su Gologone* e a 24 ha sposato Giovanni Carrone operaio forestale. Era stata lei a ricamare *su rasu e sa vranda* del suo costume da sposa, altre ricamatrici avevano preparato *sa tunica, sa hamisa e sos frunimentos*, mentre *su muncadore* l'aveva ricevuto in dono dalla suocera come da usanza.

"Avevo nove anni – ricorda -, quando a *cia* Peppa Sale che realizzava le camicie maschili interamente a mano, chiesi di disegnarci qualcosa perché volevo ricamare come tante. Su un tessuto in cotone perlé, con una matita aveva tracciato per me una pesca con due foglie e così ho imparato *su puntu 'e travu* (punto festone)".

Ricamare è stata sempre la sua grande passione, attratta in particolar modo dai paramenti sacri e liturgici. Fin da piccola si intrufolava a casa di Antonangela Ghisu una bravissima ricamatrice scomparsa di recente che dopo il matrimonio si era stabilita a Roma dove lavorava al ricamo in una sartoria a Santa Maria degli Angeli. Rientrata in paese era rimasta in contatto con la suora belga realizzando lavori sartoriali sempre per conto del Vaticano.

"E' stata lei la mia maestra – racconta -, mi ha preso per mano fino a farmi ricamare una stola e degli arredi sacri. Alla morte di Giovanni XXIII, Antonangela aveva portato dalla Capitale tessuti e modelli per preparare l'arredo di Paolo VI. Su di un lungo telaio stendeva la stoffa, sul nero e sul viola riportava il disegno col borotalco, sul bianco con la polverina di carbone. Tutto questo mi affascinava. Il ricamo – spiega la donna -, nasce da un disegno che col filo va a tradursi in opera d'arte grazie alla maestria di mani esperte. Per apprendere questo mestiere di per sé poco redditizio, occorre essere animati da una forte passione, spero tanto che nel mio piccolo possa contribuire a far sì che l'arte antica del ricamo costituisca un legame indissolubile fra passato e presente affinché la tecnologia non prevalga sulla creatività".

Carmina ripercorre la sua vita lavorativa quando ricamava fazzoletti per conto di *Su Gologone*, corpetti da sposa per una boutique di Perugia e lo scialle bianco in filo d'oro per Audrey Hepburn. Nel 2000 ha avviato il suo primo laboratorio nella casa coniugale di *Santu Leo* con due allieve e, dopo una breve parentesi in piazza San Lussorio, nel 2010 ha allestito quello attuale, un atelier a conduzione tutta familiare. Con la piccola Giulia che si aggira fra i telai, rapita dai colori e dallo sfavillio dell'oro e dell'argento dei filati, possiamo dire che già si affaccia la terza generazione delle ricamatrici targate Carmina Tupponi.

Ripensa a quanto di sacro ha ricamato negli anni: la tovaglia per l'altare di santa Rita a Roccaporena (Cascia), quella per la Madonna del Buon Pastore di Nuoro, il manto della Madonna dei Martiri di Fonni, delle Grazie di Orosei e del Rimedio. Suo il rammendo del vestitino di velluto datato un secolo del Gesù Bambino di Praga, un altro realizzato ex novo sempre in velluto, entrambi per Avezzano (AQ) e quello ricamato in seta per il Bambinello di Praga custodito nella parrocchia di Oliena. Per il suo paese ha realizzato anche il baldacchino del Corpus Domine, il nuovo manto della Madonna *de s'Incontru* e sa *pandela* (lo stendardo) del Beato Giovanni Antonio Solinas.

Ma ciò che ricorda con maggiore emozione è il rammendo della pianeta di San Salvatore da Horta. "Abbiamo saputo che apparteneva al Santo solo alla consegna – confessa -, quando il frate ci ha esortato di avere cura di ogni piccolo frammento perché si trattava del paramento liturgico indossato all'ordinazione. Averlo tenuto fra le mani è stato per noi fonte di rinnovata devozione oltre che di orgoglio".

PIERGIORGIO PULIXI ALLA V EDIZIONE DELLA RASSEGNA LETTERARIA DI MURAVERA
LA PRESENTAZIONE DEL LIBRO "PER UN'ORA D'AMORE"

di Stefania Angius. La quinta edizione della rassegna letteraria muraverese ha preso il via l'11 luglio 2024 con un evento di grande rilievo: la presentazione del nuovo libro "Per un'ora d'amore" di Piergiorgio Pulixi, acclamato autore di noir. La serata, che si è svolta nella suggestiva piazza della Chiesetta di Santa Lucia, nel centro storico di Muravera, ha visto una partecipazione massiccia, con un pubblico numeroso e coinvolto che ha gremito ogni angolo disponibile.

Il libro presentato da Pulixi affronta un tema di estrema attualità e delicatezza: il femminicidio perpetrato da odiatori di donne. Nonostante la gravità dell'argomento, l'autore ha saputo trattarlo con una sensibilità e una profondità tali da smorzare la drammaticità, mettendo in luce non solo la brutalità dei crimini, ma anche la necessità di una riflessione più ampia e umana sul fenomeno.

Durante la serata, Pulixi ha dialogato con il pubblico, rispondendo alle domande e offrendo spunti di riflessione che hanno arricchito ulteriormente l'esperienza dei presenti.

La sua capacità di coinvolgere e commuovere ha reso l'evento non solo una presentazione di un libro, ma un vero e proprio momento di condivisione e confronto. La rassegna letteraria muraverese, giunta alla sua quinta edizione, si conferma così un appuntamento culturale di grande rilevanza, capace di attirare nomi prestigiosi e di stimolare il dibattito su temi cruciali della nostra società. La presenza di Piergiorgio Pulixi e la calorosa accoglienza riservatagli dal pubblico sono la testimonianza del successo di questa manifestazione, che continua a crescere in importanza e partecipazione.



TEMPESTA EOLICA IN SARDEGNA, UN ASSEDIO SPECULATIVO AL PATRIMONIO DELL'ISOLA

UNA TERRA IN PERICOLO

di Pino Cabras. La Sardegna è in pericolo. È sotto attacco, non ci sono più dubbi. Ed è la vittima della degenerazione più estrema e paradossale di un tema nato sano, ossia l'ambiente e la sostenibilità, ormai trasformato in una minaccia devastante.

Sorretto dall'ideologia "green" combinata con la dismisura delle locuste finanziarie, sta prendendo forma un assalto speculativo volto a deturpare per sempre l'intero paesaggio della Sardegna.

Navi cariche di mastodontiche turbine eoliche stanno approdando con la stessa minacciosa imponenza metallica dei carichi di missili e blindati che vediamo nei porti polacchi con destinazione Ucraina. Non è un caso: la logistica di chi vuole controllare un territorio in modo integrale tende ad assomigliarsi, e gli strateghi che la comandano hanno lo stesso set di pensiero, spesso gli stessi conti correnti. Passano per le stesse porte girevoli di Davos. Perciò i lunghi carichi di eliche e di torri d'acciaio appaiono con lo stesso lugubre impilaggio di una batteria missilistica da portare al fronte. Ma qui il fronte siamo noi. È una guerra al nostro paesaggio e al nostro respiro.

Le acque del porto di Oristano in questi giorni hanno visto l'arrivo della "Uhl Frontier", una nave che, nonostante tentasse un arrivo di soppiatto, non ha potuto nascondere la verità del suo carico: gigantesche pale eoliche, preludio di un'invasione programmata. Le foto pubblicate da L'Unione Sarda sono molto chiare. Questo movimento non solo nasconde operazioni di grande portata, ma rappresenta la punta dell'iceberg di una strategia più ampia e inquietante. È l'avanguardia ormai visibile di una cosa a cui forse per abitudine non volevamo credere fino in fondo, nonostante fosse annunciata nei documenti denunciati da tanti sindaci esposti alle carte del Sacco della Sardegna. Nessuno, prima che arrivi la guerra, riesce a immaginarla davvero nella sua esatta portata. Ora è impossibile non vedere, non sapere, non sentire la minaccia con una prossimità che scandisce ormai i minuti.

La Sardegna si trova nel mirino di speculatori energetici, con progetti eolici che superano di sei volte la media nazionale in termini di richieste di connessione. A fronte di una potenza complessiva progettata di 58 Gigawatt per la sola Sardegna, l'isola si confronta con una realtà nazionale che vede regioni come la Sicilia e il Friuli Venezia Giulia fermarsi rispettivamente a 16,8 (non pochi comunque) e 1,2 gigawatt. La Lombardia (che è la regione industriale e popolosa che sappiamo) è destinataria di progetti che sono quaranta volte più piccoli dell'attacco alla Sardegna. L'Isola verrebbe trasformata in una colonia estrattiva da cui ricavare un volume di energia sufficiente a coprire i bisogni di più di 50 milioni di individui. La Spagna intera. O la Corea del Sud. O l'Argentina e l'Uruguay insieme. Una disparità che grida vendetta e solleva dubbi su chi realmente beneficerà di questa energia in surplus. Non certo la popolazione locale, che dovrebbe svendere l'intera sua storia a un brutale sfruttamento del suolo, dell'aria, delle connessioni sociali a un potere soverchiante che usa l'orripilante stile estrattivo di un qualsiasi Congo belga.

Il caso che riguarda la Basilica di Saccargia è emblematico: turbine alte come grattacieli minacciano di deturpare il contesto di un monumento storico meraviglioso, per non parlare dello sfregio sistematico e senza remore del paesaggio nuragico, così come di ogni altro bene identitario. Centinaia di torri da duecento metri destinate a spossare ogni pezzo dell'anima che lega insieme popolo, cultura e natura: un genocidio volto a sopprimere nel tempo brevissimo di un blitz militare qualsiasi indipendenza economica e morale di una comunità in declino, alla quale si vuole infliggere il colpo di grazia.

Un'isola come questa è un mondo, ed è un mondo che sarà presto inghiottito e dimenticato nei flussi digitali delle borse occidentali. La decisione di proseguire, nonostante i pareri contrari, è stata forzata attraverso un sistema di cavilli, società opache, scatole cinesi, che si piega inesorabilmente ai desideri delle corporazioni con sovrana indifferenza rispetto ai bisogni dei cittadini e con totale emarginazione degli enti territoriali.

Un singolo impianto eolico da 1 megawatt può generare fino a 150.000 euro annui in incentivi. Con una capacità totale che promette ritorni finanziari superiori agli 8 miliardi di euro, è chiaro che la spinta verso l'eolico in Sardegna è solo la caricatura grottesca di un'iniziativa "verde" mentre appare più una corsa all'oro moderna, un Far West senza epica, una brutale invasione condotta a spese dell'ambiente e della collettività.

Siamo appena agli inizi. Le comunità sarde non staranno a guardare. La reazione popolare spinge a mobilitazioni e richieste di moratoria. La Giunta regionale intervenga decisamente per impedire che il patrimonio di questa terra sia sacrificato sull'altare della speculazione energetica. Questo è il momento di ascoltare la voce dei cittadini. Gli speculatori hanno nel frattempo mobilitato i più agguerriti studi legali. Sono preparati a ripetere anche qui le tante storie di malagiustizia in cui i padroni universali si sdraiano sulla sfera pubblica. Draghi, in nome delle semplificazioni, aveva creato il contesto giuridico per favorire lo stupro dei territori. A un tentativo di stupro si reagisce difendendo i nostri corpi. Poi andranno fatti anche i conti con le teste dei tiranni.

Comitati locali e molti cittadini sardi segnalano con forza il caso del "Tyrrhenian Link". Questo super cavo elettrico è parte di un progetto infrastrutturale che mira a migliorare la distribuzione dell'energia tra la Sardegna e il continente, in entrambe le direzioni. I comitati si sono mobilitati contro l'approdo di tale infrastruttura a Terra Mala, esprimendo timori per l'impatto ambientale e paesaggistico che potrebbe derivare dalla realizzazione di questi grandi interventi energetici. La comunità



locale ha chiesto un incontro con la presidente della Regione per discutere gli sviluppi ulteriori. Il tema è chiaro: se soltanto in eolico si sta progettando una potenza che alimenterebbe una Corea, e se si uniscono i terrificanti campi fotovoltaici che sloggeranno gli agricoltori impoveriti e aggiungeranno altri stupri paesaggistici, allora la direzione dell'energia elettrica va in una sola direzione. E anche la direzione dei benefici. Il sospetto è che il cavo sia lo sbocco finale e definitivo di quella specie di sbarco militare che per ora vediamo al porto di Oristano.

C'è una considerazione più di fondo. I grandi campi eolici e fotovoltaici, nel funzionare come megacentrali, rischiano di centralizzare il controllo dell'energia nelle mani di pochi, allontanandosi dall'ideale di un sistema energetico democratico e accessibile a tutti. Questo modello limita la partecipazione di piccoli produttori e comunità, che invece potrebbero trarre grandi benefici da impianti di piccola e piccolissima scala, distribuiti su tutto il territorio.

I sistemi decentralizzati trasformano ogni edificio, dalle case agli uffici, in una mini-centrale energetica autonoma, riducendo la dipendenza da infrastrutture remote e massicce, oltre a minimizzare le perdite energetiche dovute al trasporto su lunghe distanze. L'integrazione con le smart grid, o reti intelligenti, potenzia ulteriormente questo approccio, ottimizzando il consumo e la condivisione di energia in base alle effettive necessità, rendendo il sistema più efficiente e sostenibile.

Abbracciare questa visione significa non solo promuovere l'efficienza, ma anche sostenere l'autosufficienza, l'innovazione locale e un futuro energetico più equo e sostenibile per tutti.

L'assalto alla Sardegna se ne frega di questo approccio autenticamente ambientalista, perché il green che si vuole imporre è quello del modello Davos, del World Economic Forum: autoritario, opaco, verticale, distruttivo. Se elimini contadini e popoli dai loro suoli, rendi vile il prezzo dei beni agricoli, ma avrai tanta energia che vanterà una falsa decarbonizzazione per produrre cibi scadenti, sbobbe per nuovi poveri. Il nuovo totalitarismo passa anche da questo.

È imperativo che la Sardegna riscopra il potere di una pianificazione consapevole e equilibrata. Le decisioni future devono bilanciare le possibilità della tecnologia e l'integrità del patrimonio, garantendo che l'energia prodotta serva veramente le necessità dell'isola e non quelle di entità che hanno il cuore in chissà quale fondo d'investimento. Servirà una grande forza democratica. Altrimenti vincerà il tritolo, se non saranno date altre scelte.

LA MOSTRA SUGLI SPANO, I CONTI DI SAN MARTINO A ORISTANO UNA LAVORO DI ANALISI E D'IMMAGINI D'EPOCA



di Francesca Bianchi. Allestita al Teatro San Martino di Oristano, la mostra è organizzata dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Oristano e dalla Fondazione Oristano, in collaborazione con l'Archivio storico comunale e l'Assessorato al Turismo, artigianato e commercio della Regione. Alla cerimonia di inaugurazione hanno presenziato Massimiliano Sanna, sindaco di Oristano, l'Assessore alla Cultura Luca Faeda e il Presidente della Fondazione Oristano Carlo Cuccu. Sono intervenuti la giornalista Patrizia Mocchi, Domenico Nardoza, Raffaele Cau e Ilaria Urgu.

L'esposizione, che sarà visitabile fino a domenica 18 agosto, tutti i giorni dalle 17:00 alle 21:00, è stata curata dall'archivista Ilaria Urgu ed è il risultato del lavoro di analisi di un fondo fotografico di 310 immagini d'epoca. Il percorso espositivo offre il racconto della Oristano ottocentesca, delle sue trasformazioni e di una famiglia, proveniente da Milis, che è stata protagonista della vita politica, sociale e culturale della

città.

Queste le parole di Ilaria Urgu nel corso dell'inaugurazione: *Il materiale raccolto racconta un arco cronologico dalla metà dell'Ottocento alla metà del Novecento, con alcune immagini della contessa Maria Laura Sanna; si qualifica come un prezioso strumento di ricerca per la conoscenza della Oristano dell'Ottocento e della storia della sua nobiltà. La storia che raccontiamo è quella della famiglia Spano, del ramo di Paolo e Giuseppa Valentino, sposi ad Oristano nel 1823. Nonostante abbiano avuto numerosi figli, avranno un unico discendente, ovvero Eugenio Sanna, che fu sindaco di Oristano. Il lavoro è stato curioso e stimolante non solo nella ricostruzione genealogica e dei rapporti familiari della nobile famiglia, ma anche interessante quando, mettendo insieme i piccoli tasselli per ricostruire la storia, sono emersi elementi che asseriscono che la famiglia ispirava i nuovi venti di libertà e di democrazia che avrebbero poi portato ad un'Italia unita, libera e indipendente. Tra le carte, infatti, troviamo un ritratto di Giuseppe Mazzini morente, con la dedica al piccolo Isnardo da Sara Levi Nathan, finanziatrice e confidente dello stesso Mazzini e promulgatrice delle sue idee, o un altro ritratto con dedica della marchesa Paolina Ala Ponzoni, fervente patriota. Sono presenti anche immagini di Cavour, Garibaldi, Francesco Nullo, Giovanni Nicotera e Isnardo Guarco in divisa da garibaldino.*

Il materiale racconta di una Oristano aperta alle nuove ideologie, partecipe ai sentimenti patriottici, alle imprese di Garibaldi e dei Mille, una città viva che non rimaneva in silenzio. Anche le donne oristanesi, tra cui le Spano, parteciparono alla raccolta fondi per i soldati di Marsala e per le loro famiglie. Era una città in cui si affacciava l'ascesa sociale di una nuova élite: commercianti, impiegati, liberi professionisti, tecnici che giungevano a Oristano in cerca di un futuro, dando vita alla classe borghese: ricordiamo Parpaglia, che giunse da Bosa, i Loffredo da Alghero, i Mameli da Ghilarza; ricordiamo anche la presenza in città, per alcuni anni, di Cadolini. Città viva e piena di stimoli, dove gli Spano erano interpreti di questi cambiamenti, di trasformazioni di una società moderna.

STORIA DI UNA MINIERA D'ORO (QUASI) DIMENTICATA LE SALINE SARDE DA 700MILA TONNELLATE



di Ilenia Mura. La Sardegna si prepara a far parte di un progetto nazionale che punta alla valorizzazione della salicoltura. L'obiettivo è quello di dare riconoscimento (nazionale) ad un comparto che, almeno nell'Isola, produce quasi avvolto nel silenzio e, a quanto pare, meno di quel che potrebbe. Questo nonostante abbia tutte le carte in regola per essere (o diventare) una miniera d'oro, in grado di creare sviluppo economico e attrattive, anche dal punto di vista del cosiddetto *Health tourism*, ossia il turismo sanitario e dunque del benessere.

Sapore di sale, sapore di mare: ma quanti sardi – viene da chiedersi – sono consapevoli del grande potenziale che ha la Sardegna in fatto di produzione industriale di sale marino e non solo? Perché – se da una parte l'Isola potrebbe esserne la prima produttrice in Italia – dall'altra potrebbe sfruttarne le proprietà

curative che, di fatto, sono – attualmente – quasi totalmente ignorate.

Ma andiamo per gradi: la Sardegna, conferma un dirigente di salina come Giuseppe Baghino – ingegnere ed ex direttore degli stabilimenti (Margherita di Savoia, in Puglia, e Sant'Antioco, in Sardegna) ha un potenziale produttivo di 700 mila tonnellate di sale all'anno: "Se riaprissero tutte le saline dell'Isola – spiega – la nostra regione diventerebbe il più importante polo produttivo in Italia, addirittura al centro del Mediterraneo". Oggi, in Sardegna, i siti operativi sono due: "Macchiareddu e Sant'Antioco: il primo produce 300/350 mila tonnellate all'anno, il secondo, che si estende per 1800 ettari, fino a 200 mila", racconta ancora Baghino. Con la riapertura della salina di Cagliari, la Sardegna potrebbe superare (in produzione) lo stabilimento della Puglia, considerato il più grande d'Europa per i suoi 4.550 ettari e una capacità produttiva media di circa 500 mila tonnellate annue di sale marino.

E dire che Omero lo chiamava "La sostanza divina". Per i romani era "l'oro bianco". Il sale ha sempre avuto un ruolo fondamentale nell'alimentazione, oltre che nei rapporti economici e sociali in tutto il mondo. Eppure la Sardegna sembra non dare importanza ad una miniera che, sì, ha certamente dei costi produttivi elevati, come ogni industria, ma con fatturati tali da incidere non poco sul Pil sardo. Per capire basta dare uno sguardo al dato nazionale emerso durante la presentazione del progetto "L'agricoltura coltiva il sale" curato da Confagricoltura e Saline marine italiane. Le aree delle saline marine coltivate in Italia sono quasi 10mila ettari, con una produzione media annua di circa 1,2 milioni di tonnellate sui circa 4,2 della quota raggiunta tra sale marino, salgemma (il minerale estratto dalla terra) e salamoia. Il giro d'affari? 60 milioni di euro all'anno.

Le saline di Cagliari, un'isola ambientale con magnifica vista sul Poetto, ha fermato la produzione nel 1985. Se riattivate "potrebbero produrre 100/120 mila tonnellate di sale ogni anno", continua Baghino. Per le saline di Carloforte, sull'isola di San Pietro, è stata recentemente rinnovata la concessione: "Sono molto più piccole, non interessanti dal punto di vista industriale, piuttosto dal punto di vista curativo per uso termale".

Da Salsomaggiore Terme alle Terme di Margherita di Savoia, in Puglia. Fino alle decine e decine di stanze del sale presenti in numerose Spa italiane. Cagliari? Nonostante possa cogliere questa opportunità, sta a guardare. Nelle saline affacciate sul Golfo degli angeli "si raccoglieva un solfato di calcio di qualità eccelsa con cristalli lunghissimi – racconta Baghino – poi l'impianto è stato chiuso perché oneroso". Le potenzialità? "Le acque madri hanno anche proprietà curative, così come i fanghi delle saline". E allora, perché non sfruttarle?

In grado di detossinare l'organismo, ringiovanirlo e potenziarlo. L'unico luogo dove trarre i benefici dell'acqua madre marina di Sardegna si trova a Santa Margherita di Pula, a due passi dalla splendida antica città di Nora, dove da ormai quasi 25 anni, l'Acquaforte Talasso & Spa del Forte Village resort, richiama persone da tutto il mondo. In primis i campioni dello sport. Negli anni Ottanta, il direttore scientifico, Angelo Cerina, rivoluzionò il mondo della talassoterapia, creando un metodo certificato e di straordinaria efficacia, ma soprattutto unico al mondo, in collaborazione con l'equipe medica del Forte Village. E se è vero che in pochi conoscono la potenzialità delle saline sarde, il medico Cerina precisa che probabilmente "in pochi sanno che la talassoterapia italiana nasce a Santa Margherita di Pula. Nello stesso mare dove – a distanza di qualche chilometro – gli archeologi hanno scoperto un pozzo sacro che digrada verso il mare". Stiamo parlando del sito archeologico di Nora. Dunque è chiaro che i nostri antenati, considerassero l'acqua di mare benedetta e salvifica". E che la usassero anche per scopi terapeutici.

Dai tempi dei pozzi sacri ai giorni nostri: "La talassoterapia italiana nasce in contrapposizione con quella creata dalla scuola francese di Quiberon che ha molti limiti e lavora solo con l'acqua vergine marina, a temperatura calda", spiega Cerina. La talassoterapia made in Sardegna, invece, utilizza l'acqua vergine marina ricavando l'acqua madre marina, ricca di sali di magnesio, presente nel mar Mediterraneo, per il 4 per cento, sia un'altra ricca di sali di sodio (presente al 95%). Queste due acque hanno una concentrazione salina che va dai 32 gradi Bé dell'acqua madre marina ai 13 gradi Bé di quella ricca



di sodio. Con questo sistema – sottolinea Cerina – sfruttiamo la potenzialità unica dell'acqua di mare data dal nostro sale, il migliore del mondo". Perché "se il mar Morto ha una densità salina di 6 gradi Bè, la nostra raggiunge i 12 Bé, praticamente il doppio".

Così (il sale di Sardegna), attraverso la talassoterapia, può essere sfruttato in campo medico: "Ha importanti effetti antinfiammatori e detox più potenti presenti in natura – spiega il dottor Cerina – accelera il processo di osmosi favorendo la perdita di liquidi. Sono sufficienti dai venti ai trenta minuti di immersione per eliminare i liquidi in eccesso". Consigliato per le donne in menopausa (stimola la produzione di endorfine) ma anche per gli ipertesi: "Perché la perdita di liquidi aiuta a stabilizzare la pressione".

L'uso della talasso si sta sperimentando anche in campo oncologico: "In attesa di precise evidenze scientifiche – racconta l'oncologo Daniele Farci – è appurato, grazie a riscontri interessanti, che i pazienti oncologici traggano vantaggio dai trattamenti della talassoterapia". Per quanto riguarda le donne affette da tumore al seno "potrebbe essere indicata per le pazienti che presentano effetti collaterali dati dalla terapia adiuvante ormonale, post intervento. Ma anche "in pazienti trattati con chemioterapie neurotossiche", precisa Farci. Il sale sardo, dunque, potrebbe giovare all'economia e perfino alla salute. Ecco perché gli esperti sono convinti che la Sardegna possa diventare un'isola del benessere a cinque stelle.

UN'IDEA EDITORIALE DI ANGELINO MEREU PER SCOPRIRE UNA SARDEGNA INEDITA O POCO CONOSCIUTA **SARDUS PAPER**

di Elio Turis. La collana editoriale SARDUS PAPER, è ideata e curata da Angelino Mereu, presidente del circolo sardo ACSIT di Firenze.

SARDUS PAPER è un progetto editoriale che punta a recuperare e valorizzare scritti brevi, poco conosciuti e spesso inediti, sulla Sardegna e la cultura sarda.

Il nome "Sardus Paper" trae origine dalla divinità nuragica "Sardus Pater" e si basa sul gioco di parole che trasforma "Pater" in "Paper", che, tra l'altro, ricorda la voce papiu = carta in lingua sarda, chiaro riferimento al mondo dei libri.

Il progetto editoriale "Sardus Paper" prevede il recupero e la pubblicazione di vere e proprie rarità di argomento sardo, scritti brevi poco noti se non addirittura inediti a partire dal 1800 fino ai giorni nostri. In particolare sono riproposti articoli, memorie e relazioni con lo scopo di far conoscere personaggi e vicende legate all'arte, alle scienze, alla storia, alle tradizioni e, in generale, alla cultura della Sardegna. In questo percorso "Sardus Paper" punta a coinvolgere autori, studiosi, artisti contemporanei, con l'obiettivo di illustrare e arricchire i testi riproposti.

La scelta editoriale prevede una tiratura limitata di copie numerate: il progetto è rivolto, infatti, a un selezionato pubblico di collezionisti e bibliofili amanti della Sardegna e della

cultura in generale.

Il primo numero della collana è stato pubblicato nel gennaio del 2023 e sinora sono stati stampati, con cadenza mensile, sedici numeri. Gli argomenti trattati hanno spaziato dalla storia all'arte alle tradizioni popolari, dalle scoperte scientifiche alla letteratura.

INIZIATIVA SUL CHIMICO ISOLANO DEL CIRCOLO "SARDEGNA" CON LA SCRITTRICE EVA GIORI **GIOVANNI NUGHES RICORDATO ANCHE A MONZA**

L'inventore del dado star protagonista di una mostra itinerante organizzata dal Circolo Culturale Sardo di Monza, Concorezzo e Vimercate

A cinquant'anni dalla sua scomparsa, avvenuta nel 1974, il Circolo Culturale Sardo di Monza, Concorezzo e Vimercate, ha ricordato, domenica 13 luglio con un incontro a Monza, il noto inventore del dado Star, il sardo Giovanni Nughes.

Nughes, originario di Santu Lussurgiu, in provincia di Oristano, si trasferì ben presto in Liguria dove diventò dottore in chimica. Dopo anni di lavoro fu lui a mettere a punto il primo dado, dopo innumerevoli prove e tentativi. La sua scoperta, come hanno raccontato ieri i partecipanti nel corso dell'incontro, ebbe un immediato successo tanto che il prodotto divenne in breve tempo quello di punta della produzione della Star che aprì così un nuovo stabilimento ad Agrate Brianza. Giovanni Nughes è stato ricordato, oltre che per la sua invenzione, anche per il grande sostegno che diede a tanti sardi bisognosi e per la sua squadra del cuore, il Cagliari.

Dopo l'illustrazione dei motivi che hanno portato il Circolo Culturale a ricordare la figura di Nughes a Monza, città d'adozione sino al 1974 ha preso la parola la scrittrice monzese Eva Giori che ha illustrato tante ricette di Monza e della Brianza risultato, ha spiegato, "della costante e decennale ricerca di ricette del territorio monzese, arricchita di consigli, gesti e ricordi dei miei nonni materni".

Alla mostra hanno preso parte anche Ofelia Usai, Maria Aresti e Mariuccia, Mariu Piazz oltre al presidente del Circolo Culturale Sardegna di Monza Concorezzo e Vimercate, Salvatore Carta.



UN TERRITORIO DA SCOPRIRE APPESI A UNA ROCCIA ESCURSIONI DA NORD A SUD DELL'ISOLA



La Sardegna regala una infinita varietà di paesaggi per chi sceglie di esplorare i numerosi sentieri dell'Isola. Il trekking e le escursioni sono ormai una certezza del turismo attivo e proprio la Sardegna grazie al suo territorio può regalare più di una possibilità: dai percorsi pedonali tranquilli e poco impegnativi, adatti a chi desidera rilassarsi e osservare la natura, fino al trekking più impegnativo per gli esperti, fino ad arrivare alle arrampicate o alle scalate sulle falesie.

Nuoro. Tra le escursioni da non perdere c'è quella nel Selvaggio Blu in Ogliastra nel territorio del Comune di Baunei nella provincia di Nuoro. E' considerato tra i percorsi più impegnativi d'Italia per la sua lunghezza, ma anche per l'isolamento e la difficoltà tecnica. Questo itinerario è stato concepito nel 1987 da Mario Verin, fotografo e alpinista, in collaborazione con Peppino Cicalò, architetto e presidente della sezione

Nuoro del Club Alpino Italiano. La traccia si estende per oltre 40 chilometri, partendo dal porto turistico di Santa Maria Navarrese (Baunei) e terminando sulla spiaggia di Cala Sisine (Baunei). Per una escursione completa sono necessari almeno cinque giorni di totale immersione nella natura e nelle bellezze mozzafiato che regala l'Isola. Le cinque giornate sono chiaramente caratterizzate da momenti più o meno impegnativi tra arrampicate, oltre che passeggiate per i sentieri. Il percorso, oltre ad essere uno dei più impegnativi d'Italia, è probabilmente anche uno dei più belli, sospeso tra il mare e alte pareti rocciose, con una combinazione di paesaggi e situazioni uniche, difficili da trovare in altre zone del territorio italiano e non solo.

Oristano. Altra escursione immancabile è quella nel Montiferru con un passaggio alle cascate. Il Montiferru è il complesso di origine vulcanica più esteso della Sardegna ed è situato nella parte centro-occidentale e sovrasta il golfo di Oristano. Durante l'escursione ci si può imbattere in numerose specie di fauna selvatica, cinghiali, volpi, martore, donnole e altre specie. Il paesaggio è caratterizzato da forme aspre ed estesi altipiani. La vetta più elevata è il Monte Urtigu, che supera i mille metri di altezza. Proseguendo verso sud, si incontrano il monte Entu, il monte Pertusu, il monte Armiddosu e la Punta Mandronisca. Da queste cime si può ammirare uno splendido panorama che abbraccia il mare, superando le distese rocciose e le valli impervie ricoperte da boschi. Nella valle di Riu S'Abba Lughida si trova la cascata di S'Istrampu 'e Massabari, mentre nella valle di Riu Sos Molinos, così chiamata per la presenza di numerosi mulini, nelle vicinanze di Santu Lussurgiu si trova la suggestiva cascata di S'Istrampu de Sos Molinos.

Parco dei Sette Fratelli. Possono essere diverse e anche di diversa difficoltà le escursioni nel Parco dei Sette Fratelli nella parte sud-orientale della Sardegna, a circa 30 chilometri da Cagliari. E' grande quasi 59mila ettari, di cui circa 10.000 sono coperti da foreste, numeri che lo rendono uno dei più vasti sia dell'Isola che del resto d'Italia. L'area del Parco tocca nove comuni: Burcei, Castiadas, Maracalagonis, Quartucciu, Quartu Sant'Elena, San Vito, Sinnai, Villasalto e Villasimius. Il massiccio dei 'Sette Fratelli', immerso nelle foreste e solcato dai torrenti, è caratterizzato da sette vette granitiche intervallate da gole. Per quanto riguarda la partenza dei percorsi per le escursioni si trova di fronte al centro servizi dell'ex caserma Umberto Noci, in località Campu Omu.



Arbus. Un altro luogo che non può non essere visitato dagli appassionati di trekking è il maestoso monte Arcuentu, parte di una catena montuosa che si estende per otto chilometri parallelamente alle spiagge della Costa Verde. Situato nel territorio di Arbus, a undici chilometri di distanza, il monte è prossimo alle storiche miniere di Montevecchio, anche quelle oggi visitabili e grande patrimonio di archeologia mineraria e industriale. Dalla vetta del monte Arcuentu si possono ammirare panorami mozzafiato che raggiungono anche i vicini monti Arci e Linas nel golfo di Oristano, dalla Costa Verde alla vallata del Campidano, fino alle cime di Montiferru, Sette Fratelli e Gennargentu. Uno spettacolo maestoso. Raggiungere la cima è una esperienza unica anche per le scoperte che si fanno una volta arrivati in vetta: un bosco di lecci secolari, i resti di un antico castello medievale e di un monastero, e anche alcune capanne realizzate da frati francescani come quella legata alle preghiere e alle meditazioni di Fra' Nazareno e che fu usata anche da Fra' Lorenzo. Dalla cima si potranno anche ammirare il volo di aquile reali, falchi pellegrini, poiane e sparpieri, e ascoltare il canto di fringuelli, pettirossi e picchi. Dal punto di vista strettamente naturalistico durante l'ascesa le rocce, tufi e basalti di origine vulcanica, si alternano formando guglie e torrioni. Alle pendici del monte ci sono diversi torrenti che hanno creato valli strette e profonde.

ESTATE 2024, ARRIVARE NELL'ISOLA COSTA UNA FORTUNA SALASSO NEI CIELI (E SUL MARE)



di Andrea Sini. La buona notizia è che i voli ci sono, e tanti, e per l'estate la Sardegna sarà un po' meno isolata rispetto al solito. Quella meno buona è che per viaggiare dal Continente alla nostra isola in alta stagione, senza avere i requisiti per un posto in continuità territoriale, è necessario scegliere le date col bilanciato per evitare salassi incredibili.

Mal di mare può venire anche senza mettere su un natante: è sufficiente avventurarsi sulle piattaforme online delle varie compagnie aeree attraverso le quali è possibile acquistare i biglietti. L'altalena di prezzi è infatti impressionante, con qualche offerta onesta, un numero discreto di posti messi in vendita a prezzi medio-alto e alcuni picchi notevoli, dai quali una famiglia media sta necessariamente alla larga. Per un nucleo familiare tipo, composto da due adulti e due bambini, arrivare in Sardegna dalla Penisola in agosto ha un costo

complessivo che può variare dai 600 euro sino a quasi 2.000.

Le date campione scelte sono quelle del 10 e 20 agosto, con partenza dalla Penisola e arrivo in uno dei tre aeroporti sardi. Una famiglia di 4 persone che decidesse di partire da Fiumicino alla volta di Alghero, spenderebbe una cifra abbordabile: 459,92 euro, secondo le offerte di Aeroitalia, ma con una sola borsa da cabina (opzione Basic). Per imbarcare due valigie bisogna scegliere l'opzione Classic, per un costo di 70 euro a persona. Si arriva così a 600 euro. Che per le date scelte risulta essere l'opzione più economica per arrivare in Sardegna in volo dalla Penisola.

Gli scali di Cagliari, Olbia e Alghero hanno dinamiche completamente differenti tra loro e queste differenze sono facilmente riscontrabili proseguendo con le simulazioni. Per la tratta Roma Fiumicino-Cagliari, sul sito web di Ita Airways ci si può imbattere in tariffe molto distanti tra loro. L'opzione meno cara ha un costo complessivo di 702,08 euro, ma se si sceglie di viaggiare in altre fasce orarie ecco il salasso: costo totale del viaggio 1272,08 euro. Il gran numero di voli a disposizione degli utenti consente comunque una scelta ragionevole. Se si vuole raggiungere il capoluogo da Milano, si resta su un range di prezzi medio alti, in molti casi tendenti al rincaro: tra le combinazioni disponibili, si va da 1086 euro a un massimo di 1286 euro. Chiaramente anche in questo caso aggiungere uno o più bagagli da stiva ha un costo di 70 euro ciascuno. Alti e bassi anche per i collegamenti tra Olbia e le due principali città italiane: da Linate al Costa Smeralda il costo del viaggio per una famiglia parte da un minimo di 600 euro (più il costo di eventuali bagagli da stiva) a 1079 euro, anche in questo caso con l'aggiunta del costo per i bagagli. E Alghero? Detto della possibilità di trovare collegamenti relativamente economici con Roma, da Linate le cose vanno meno bene: il costo minimo disponibile per l'andata il 10 e il ritorno il 20 agosto è di 839 euro, il picco massimo è di 1719 euro.

Flessibilità obbligatoria Si potrebbe anche dire: i voli ci sono, ognuno scelga quello che va meglio per le proprie tasche. Discorso che va a cozzare con le necessità dettate dalle date delle ferie (che ovviamente non dipendono solo da lavoratore) o dalla disponibilità di posti nei luoghi delle vacanze. Di certo spostando anche di poco le date o prendendo in considerazione voli a orari non comodissimi le alternative ci sono. Impostando il viaggio d'andata il 13 agosto, per fare un solo esempio, si può trovare una combinazione per un Linate-Cagliari a/r per quattro persone a poco più di 500 euro.

Come vanno le cose nell'altra grande isola italiana? Apparentemente meglio, ma non su tutte le rotte. Sicuramente viaggiare da Roma alla Sicilia è una passeggiata. Nelle medesime date, la solita famiglia composta da quattro persone spenderebbe in tutto da un minimo di 320 a un massimo di 440 euro per la tratta Roma-Palermo andata/ritorno. Il Roma-Catania ha prezzi ancora più bassi: da 199 euro a un massimo di 350 euro. Ben diverso il discorso per le rotte che collegano i principali scali siciliani a Milano. Per il Linate-Palermo il prezzo sale parecchio e si va da un minimo di 1260 a un massimo di circa 1550 euro. Per il Milano-Catania a/r per due adulti e due bambini il minimo disponibile è di 960 euro, ma si può arrivare a oltre 1500 euro. Le low cost ci sono, ma il costo è basso soltanto per modo di dire. Sempre nelle stesse date, una famiglia che parte da Bologna per Olbia con Ryanair spende 807 euro, per Alghero arriva a 871.

Caro trasporti, un viaggio in nave ad agosto tra Genova e Olbia supera i 1.300 euro

Le auto saranno pure piene di bagagli, ma i portafogli saranno vuoti già in partenza. Più o meno la condizione dei viaggiatori, specie se famiglie con figli, che vorranno passare le vacanze in Sardegna ad agosto. Si preparino a mettere da parte un migliaio di euro, con punte che superano i 1.300 euro. Prima delle spese per l'alloggio, prima di ombrelloni e lettini, prima degli scontrini pazzi in ristoranti e bar, i turisti in arrivo via mare saranno parecchio alleggeriti per i soldi da sborsare per raggiungere la meta. Che sia Olbia o Porto Torres. Nel caso in cui volessero viaggiare su Cagliari, invece, sono già in ritardo o al massimo possono farlo solo dormendo tra i tavolini dei self service a bordo.

Olbia e Porto Torres: mettiamo conto che la famiglia Brambilla di Milano abbia deciso di farsi poco più di una settimana di vacanza nelle coste. Questa ipotetica famiglia è composta da due adulti, un bambino di 8 anni e una di 2 anni e cerca sui siti ufficiali delle compagnie marittime le soluzioni migliori con andata il 10 agosto e ritorno il 18 agosto. Con una nave Moby dal porto di Genova a quello di Olbia, circa dieci ore di traversata, scegliendo in entrambi i casi il viaggio notturno, con un'automobile capiente – una Fiat 500L – e una cabina quadrupla si arriva a un totale di 1.309 euro. Il conto diventa ancora più salato se la scelta ricade sulla tratta Genova-Porto Torres, e in questo caso operata dalla Tirrenia. Stesse condizioni.

1.358 euro. La famiglia Brambilla, campione-esempio di tantissimi viaggiatori che stanno già raggiungendo l'isola per le ferie e che verranno ad agosto, potrebbe decidere di fare alcuni chilometri in più in autostrada e per risparmiare sul traghetto scegliere di partire dalla Toscana. Livorno-Olbia, traversata che impiega decisamente meno tempo, viene a costare 869 euro su Moby. 716 euro su Grimaldi.

Alternativa Cagliari, nella speranza che i Brambilla non abbiano rinunciato, si può prendere in esame anche il caso di una ipotetica famiglia Mancini di Roma che intende farsi qualche giornata di mare e in giro per festival in Sardegna. Sempre dal 10 al 18 agosto. Con Tirrenia da Civitavecchia è possibile viaggiare su Olbia, sempre con una soluzione molto semplice, senza servizi aggiuntivi per menu, wi-fi internet e con cabina quadrupla interna, niente vista oblò, quindi la più economica, può arrivare a sborsare 1.268 euro. La beffa, con Grimaldi, è che risulta esserci sì sul portale l'alternativa Civitavecchia-Cagliari ma per tutta la seconda metà di agosto non c'è già più alcuna disponibilità per il ritorno. La famiglia capitolina vuole risparmiare e si convince a imbarcarsi da Napoli. Paga solo 403 euro, col dettaglio che l'unica sistemazione selezionabile è il passaggio ponte. Con i bambini in braccio.

L'IMPEGNO DEL GIOVANE COMITATO DI "SANTU NICOLAU" UN'ECCEZIONALE SERATA DI CANTI E BALLI AD ILLORAI

di Cristoforo Puddu. Si è tenuta a Illorai una straordinaria serata di canti e balli in piazza. L'evento, promosso e organizzato dal giovane comitato di "Santu Nicolau" guidato da Angela Mulas, ha offerto le esibizioni delle corali locali Melàbrina e Luna Noa, dirette con maestria da M^o Barbara Cossu, e i due caratteristici cuncordos: Tenore de Santu Gavinu e Tenore Sa Mama 'e su Nie.

Gruppi e realtà del bel canto illoraese con segni di identità e armonia; protagonisti apprezzati e conosciuti in tutta la Sardegna, dove presentano opere di genialità artistica-musicale, esaltando da ambasciatori la conoscenza del centro goceanino. Questo accade maggiormente con il noto e ricercato Coro Femminile Melàbrina, che ha conseguito diversi e importanti riconoscimenti in rassegne e concorsi. Sta maturando un "sistema illoraese del canto" e si prospetta una diffusa crescita di corali e tenore per proporsi validamente in tanti progetti di cultura ed arte.

Il recente incontro tenutosi all'Istituto Superiore Regionale Etnografico, seguendo il percorso delle direttive UNESCO sui beni immateriali e del Ministero della Cultura, ha evidenziato la necessità di operare alla costituzione di una rete regionale di cantori, cori, associazioni per valorizzare la tradizione orale sarda, collegata al canto a più voci. Al coltivo progettuale hanno dato disponibilità sia la Pro Loco, presieduta da Mario Cossu, che la sensibile rinnovata amministrazione comunale del sindaco Gianluca Grande; l'associazione e municipalità locale considerano significativo e determinante, per la crescita del territorio, il plus valore delle tradizioni culturali e identitarie.

Una serata tra canto e musica con gli intermezzi di Giuseppe Mulas, virtuoso de su sonete; l'organetto diatonico, strumento che permette di suonare melodia e accompagnamento, fa ballare i sardi da oltre cent'anni. In Costera, e non solo, è viva la memoria dei due eminenti musicisti Mondo Vercellino e Francesco Bande.

I due Tenore hanno proposto un ricco repertorio del patrimonio poetico sardo e locale; si sono cimentati con cantigos a boghe seria, a boghe notte, ballu seriu ziradu a dillu, passu torradu, sa danza e sos mutos. Insomma, una ricca scaletta che ben rappresenta l'essere tenore nell'unicità distintiva di ogni paese e nella pratica del canto concepito con idealità sarde.

Le esecuzioni di Melàbrina e Luna Noa, plasmati in stile e modellati con senso compiuto di cori polifonici dall'encomiabile lavoro di Barbara Cossu, hanno espresso una totale e immensa qualità nelle composizioni proposte. Ampio repertorio di tradizione sarda e popolare, canti sacri ed elaborati classici, con proposte che sconfinano nell'internazionalità e nella valorizzazione di lontane realtà linguistiche; significative le interpretazioni di un brano popolare africano e di una ninna nanna ucraina. Tra i canti sardi, apprezzatissimi e di grande impatto emozionale, "Su pastoredhu cantendhe", testo del poeta di Bonnanaro Giuseppe Raga (1873-1957) armonizzato da Barbara Cossu e "Su ballu pilicanu" del poeta nuorese Franceschino Satta (1919-2001), rispettivamente proposti da Melàbrina, corale sorta nel 2012, e dal coro maschile Luna Noa in attività dal 2021.

Nel percorso del Coro Femminile Melàbrina, presenza attiva nel panorama sardo di rassegne e concerti, non possiamo dimenticare le due prestigiose affermazioni a Sarule nel 2019, con il brano "A babbu", e il 2021 a Oristano con "Fizu e mama"; opere inedite, armonizzate e composte da Barbara Cossu.

Una serata memorabile che ha alimentato sentimenti di socializzazione nel coltivo della musica, del canto e della poesia.



L'ALTRA COPERTINA

ABITI E ABITUDINI DELL'ABITARE IN SARDEGNA UNA PRESENZA CULTURALE

di Marta Serra. L'assonanza tra abiti, abitudine e abitare non è affatto casuale. Etimologicamente son connesse al latino *habeo*, verbo avere e ausiliare, che indica l'azione del contenere, del possedere in tutte le possibili sfumature di significato. L'abito indica quindi ciò che è posseduto, l'abitudine il trasporto di ciò che si possiede e l'abitare indica lo stato nel luogo che si possiede.

Spesso il termine "costume" viene percepito nel suo significato un po' svilente di travestimento e quindi "abito tradizionale" pare essere una definizione più appropriata. In entrambi i casi comunque queste due parole sono utilizzate come sinonimi di indumenti storici o, anche meglio, indumenti di memoria storica.

Etimologicamente mi schiero a favore della definizione di abito perché, come anticipato, indica il simbolo del mostrare il possesso culturale ovvero la manifestazione visiva della cultura che ci è propria. Grazie al fenomeno della folclorizzazione questa espressione popolare ha potuto palesarsi senza la vergogna della diversità che ha caratterizzato il contesto statale italiano del ventennio e del dopo guerra. Benché il fenomeno folclorico attualmente possa essere contestualizzato in chiave di spettacolarizzazione globalizzata quindi, va valutato anche alla luce della grande forza identitaria di resistenza rifunzionalizzata isolana.

Dagli abiti è possibile vedere il radicamento interno alla terra sarda ma anche le influenze delle culture altre che si sono susseguite nei secoli. L'occasione per esprimere queste sfaccettature d'identità consapevole riguardano, anche in questo caso, la sfera del sacro che si esprime attraverso la devozione. Con la primavera, la rinascita della terra è evidente anche dalle espressioni floreali, dai colori luminosi dei sorrisi e degli abiti del popolo sardo in ogni sua sfumatura. Tutti riuniti per mostrare al mondo lo splendore della loro gratitudine per il ritorno della luce. La processione di Sant'Efisio a Cagliari ha una grande importanza per tutti noi.

Tramandare le buone abitudini è l'azione della tradizione esattamente come fa il giogo di buoi che trasporta l'oggetto del sacro in processione

Nel vedere procedere i rappresentanti di molte comunità dell'isola si può comprendere subito come non si tratti di una passerella fine a se stessa, ma di una manifestazione di presenza culturale. Dai colori degli abiti è chiaro il radicamento: i marroni, i verdi e i gialli ocra dell'entroterra coi suoi boschi e le sue montagne si accompagnano agli azzurri, porpora e giallo oro delle coste con le sue limpide acque e le sue sinuose spiagge. Il tutto sostenuto dai tre colori che appartengono tanto alla Grande Opera alchemica quanto alla nostra bandiera: il nero della Nigredo, dei mori e dell'orbace; il bianco dell'Albedo, dello sfondo e delle camicie; il rosso della Rubedo, della croce greca e della Guardiania.

Nell'articolo sulla gestualità ho raccontato il ruolo magico-religioso dei segni significativi. Ciò che nel quotidiano è automatismo gestuale condiviso diventa una ritualità liturgica devozionale nei tempi di festa. L'abitudine quindi è la manifestazione di una predisposizione interiore, ma anche l'espressione dell'identità che, se trasportata nello spazio – interno dell'isola o esterno del mondo – e nel tempo indefinito, diventa tradizione. Tramandare le buone abitudini è l'azione della tradizione esattamente come fa il giogo di buoi che trasporta l'oggetto del sacro in processione.

Il giogo è un simbolo di grande importanza nella nostra cultura: spesso citato nei presunti rituali di fine vita, indica il dominio delle forze ancestrali, ma anche la padronanza sulla dualità dell'esistenza. Personalmente, uno dei metodi divinatori universali che utilizzo per ricevere segni che riguardano le sorti della mia terra è proprio quello di riflettere sul nome del giogo di buoi delle principali feste sarde in primavera. Quello di Sant'Efisio quest'anno si chiamava "*Faidi bir*" e "*Chini ses*" cioè "Fatti vedere" e "Chi sei", che penso che sia un nome davvero profetico in quest'epoca di assalti, predazioni e violenze per la nostra isola e per l'intero pianeta. Penso anche sia davvero azzeccato affinché ognuno ne tragga il proprio responso. Essere è anche stare nella propria identità, radicarsi come alberi maestosi nel territorio che ci ha visti nascere o rinascere, accolti dal ventre della grande madre che ci ha fortemente voluti. La responsabilità di un patto cosciente di tale portata è profonda quanto il legame stesso. Da qui il passo della ricerca delle radici, della ricerca interiore, è automatico e in tanti auspichiamo che sempre più porti a una valorizzazione e tutela del nostro patrimonio perché terra è corpo e viceversa. In questo senso, tutti siamo paesaggio, perché il concetto meramente estetico ha poco a che fare con questo sentire.

Non si tratta di panorama ma di unione funzionale e armonica tra natura e cultura, di cui il nostro popolo potrebbe essere esempio maestro. Se corpo è terra, i piedi son radici. A tal proposito mi diverte pensare che le scarpe siano considerate attualmente non un capo d'abbigliamento ma un accessorio, come se fosse possibile farne a meno, come se la vera inclinazione del piede fosse la nudità. Anche nel mondo folclorico si può capire tanto di ogni comunità guardando i loro piedi, analizzando se dotati o meno di [Cosingius](#) e soprattutto di quale tipo, si può già comprendere la conformazione geografica e in parte anche le peculiarità.

Il fatto che in lingua sarda le scarpe abbiano un nome che indica l'atto del cucire, del collegare le parti attraverso l'uso attento del filo, ha un significato simbolico ed esoterico profondissimo. Siamo un popolo che si costruisce attraverso i legami. Ci stringiamo l'uno all'altro come i componenti delle scarpe, per volere del destino ci uniamo fino a formare un unico strumento che sia isolante e funzionale nel rapporto con la terra.

*Seus totus sabateris de su sentidu nostu e su connotu est s'andala.
Siamo tutti calzolai della nostra conoscenza e la tradizione è la via.*

