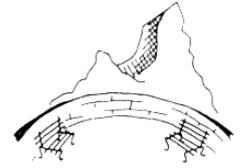


# piazza del popolo



febbraio 2001

a. VII, n. 1 [33]

## CALO DEMOGRAFICO un problema da non sottovalutare

di Giampaolo Canu

### BERCHIDDA

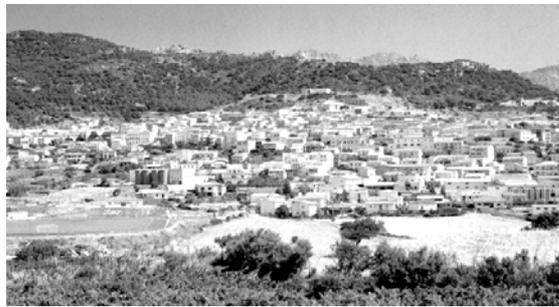
31.12.1995 3331 ABITANTI  
31.1.2000 3228 ABITANTI

Se è vero che per il comune cittadino ciò significa semplicemente che negli ultimi 5 anni la popolazione del nostro paese è diminuita di oltre 100 unità, nell'amministratore, invece, questi numeri devono sollecitare un'attenta riflessione.

Perché non basta pensare che il fenomeno si inquadra in quello più generale di tutta Italia, frutto quindi di poche nascite, di una società che invecchia e, di conseguenza, in percentuale, di più morti. Né ritengo esaustivo osservare che la diminuzione della popolazione è provocata dal fenomeno, in molti casi ancora più accentuato, dello spopolamento dei centri dell'interno della Sardegna a favore di quelli costieri.

Ripeto, a noi semplici cittadini può bastare leggere il problema. Coloro che sono chiamati al difficile compito di amministrarci debbono invece risolverlo. Soprattutto quando la mancata risoluzione significa conseguenze disastrose per la comunità intera.

Le conseguenze sono l'impoverimento dei centri, col passare del tempo sempre più destinati



all'abbandono, senza attività né servizi, al più paesi-dormitorio. D'altro canto la necessità delle persone di

spostarsi comporterà, oltre alle difficoltà logistiche (immaginiamo solamente il problema dei trasporti) anche problemi di ambientamento, difficoltà di carattere economico, inevitabili tensioni sociali. Per non parlare poi dell'aspetto culturale: la perdita delle tradizioni locali, delle diversità di campanile che, al di là delle rozze deformazioni più appariscenti, rappresentano la memoria storica delle persone, il succo vero della comunità.

Certo il processo è lento, ma, se non intervengono fattori atti ad invertire la rotta, inarrestabile. Fattori che non possono essere casuali, ma coscientemente provocati da chi ha la responsabilità e il dovere di amministrarci.

continua  
a p. 12

## Ancora una calamità naturale INTERVENTI PUBBLICI

di Giuseppe Sini

A distanza di qualche anno il nostro paese ha rivissuto la terribile esperienza di un nubifragio dalle rovinose conseguenze. Ponti, strade di penetrazione agraria, chiudendo, hanno subito danneggiamenti considerevoli a causa delle torrenziali piogge abbattutesi sul nostro territorio. I rilievi pluviometrici effettuati a livello regionale hanno accertato che sul nostro paese si è abbattuta una quantità di piogge di assoluto rilievo in campo regionale. Durante il nubifragio il dott. Farci, responsabile del servizio provinciale della protezione civile ha

compiuto una immediata ricognizione fornendo la necessaria consulenza sugli interventi più urgenti.

I danni sono apparsi subito rilevanti ed hanno messo a dura prova diverse aziende locali in alcune delle quali si è registrata la perdita di diversi capi di bestiame.

L'amministrazione comunale ha immediatamente deliberato lo stato di calamità naturale e ha programmato gli interventi più pressanti per limitare i disagi degli imprenditori agricoli locali.

Uno stanziamento ha consentito i lavori più urgenti

continua  
a p. 11

### interno...

Adelasia di Torres a Monte Acuto  
La banda, 28  
Segretos / La Natura. L'uomo  
Bando al razzismo  
La notte delle stelle  
Nasce il gruppo "Funtana Noa"

p. 2  
p. 3  
p. 4  
p. 5  
p. 6  
p. 6

Vino e viticoltura in Sardegna  
Il Museo del Vino, 2  
Colazione biologica / Sommelier  
Poesie / Premi ai viticoltori  
Liseddhu e Franzisca / A caddu a..., 16  
Banda De Muro / Albero di paese

p. 7  
p. 8  
p. 9  
p. 10  
p. 11  
p. 12

# ADELASIA DI TORRES

## ultima visita a Monte Acuto

di Maddalena Corrias

**D** all'alto guardo la pianura sottostante. E' l'ora che annuncia il crepuscolo, quando le ombre arrivano lunghe, lente e morbide, quasi impercettibili; i colori sfumano perché la luce sta morendo. Il cielo sembra irrealmente e diffonde un bellissimo gioco di tonalità soffuse. E' uno spettacolo di rara suggestione, che dà un senso di serenità a chi lo sa guardare non soltanto con gli occhi. Tutt'intorno si respira un'aria di sogno, di fiaba, e la luce che volge al tramonto confonde i colori, confonde i contorni, confonde il tempo. Ed è così che la fantasia si mette in moto, lavora, cancella, crea. A poco a poco, tra i mille rumori che vengono dal cielo e che salgono dalle rocce e dalla terra, sento anche voci umane...



Corre l'anno 1238. Adelasia, vedova di Ubaldo e giudicessa di Torres, giunge al castello di Monte Acuto. Cavalca davanti a tutti, in groppa ad un cavallo nero dalla bardatura splendente di porpora. Avanza sicura in sella, ma il suo portamento nasconde un travaglio interiore, che traspare appena dallo sguardo di due occhi neri e lucenti che abbracciano il paesaggio per conoscerlo nei suoi particolari, per cogliere l'aspetto più intimo di un territorio che le appartiene e percorre sempre con interesse e affetto.

Dietro di lei cavalcano, fianco a fianco, tre giovani scudieri e un piccolo drappello di servitori li segue a piedi. Si addentrano per viottoli scoscesi e pietrosi, per sinuosi e stretti canali sui quali si affacciano a corona grotte e tafoni. A tratti la strada è affiancata da siepi, a tratti da muretti a secco dai quali sporgono lunghi rami di rovo che, intrecciandosi, formano quasi una coltre di arabeschi che nascondono piccoli anfratti misteriosi, oltre i quali lo sguardo di Adelasia vorrebbe andare, per confondersi con essi.

Ama questo luogo e si sofferma spesso lungo l'ascesa, ad ascoltare,

sentire, stupirsi, come se ne facesse parte da sempre. Qui tante volte ha trovato la serenità di un attimo e anche oggi la cerca e fugacemente la ritrova. E' un flash; poi è di fronte all'ingresso principale del castello. Lascia il cavallo e attraversa uno strano passaggio con larghi scalini di legno, privi di ringhiera e corrimano, che la portano direttamente nella sala dove l'attendono i suoi consiglieri e le sue ancelle.

L'arredamento è ridotto all'essenziale: in un angolo c'è un forziere, una grossa cassaforte di legno avvolta in spesse fasce di ferro e fissata con chiodi robusti al pavimento e alla parete. Al centro della sala regna un braciere di una bellezza squisita; proviene dalla lontana Pisa e fa onore al fabbro che lo



ha creato; ha tre gambe lavorate a foggia di tronchi sottili, con tralci di vite intrecciati. I cuscini delle panche di pietra, addossate alle pareti, sono finemente ricamati con scene di caccia, un po' offuscate dall'uso e dal tocco delle dita, spesso non troppo pulite. Le sedie e il tavolo, in un angolo, sono scolpite a forma d'albero.

Adelasia attende e sa attendere, rassegnata. Sa che oggi dovrà decidere. Siede accanto al braciere. Il viso pallido, quasi cereo, contrasta col rosso splendente del fuoco. Improvvisamente sente passi e voci che si avvicinano. Sono gli ospiti tanto attesi e tanto temuti; sono gli ambasciatori imperiali con la richie-

**La rocca di Monte Acuto conserva ricordi storici accanto ai quali può svilupparsi la fantasia di quanti hanno la fortuna di visitare e conoscere quelle impervie balze disseminate di ruderi suggestivi**

sta di un nuovo matrimonio voluto dai Doria, Manuele, Federico e Percivalle. Li riceve con la regale compostezza che la contraddistingue, ascolta e accetta le proposte degli stranieri, sebbene conosca il parere contrario delle gerarchie ecclesiastiche turritane, dei notabili locali e del sovrano d'Arborea, che le avevano consigliato di non accettare una proposta che avrebbe portato lei e il suo regno alla rovina.

Il suo animo di donna, ricca, sola e ambita, si sente lusingato dal fatto che il figlio dell'imperatore le venga offerto come marito. E' altresì orgogliosa che sia lei ad offrire al giovane e biondo promesso sposo, un titolo regale, un trono di cui vantarsi.

I patti matrimoniali vengono redatti su una preziosa pergamena che Adelasia stessa prende dal forziere e, con mani tremanti, consegna ai due notai, uno inviato appositamente dall'imperatore e un altro, suo fiduciario.

Con animo incerto tra soddisfazione e preoccupazione per ciò che la attende, Adelasia saluta gli ospiti e frettolosamente li lascia. Si affaccia sulla terrazza della torre, assapora i profumi di questa splendida giornata autunnale. Il colle è arioso, fresco. I colori da una parte si smorzano prendendo sfumature pastello, dall'altra si tingono d'oro. Dopo la pioggia pomeridiana le ultime gocce si sono fermate sulle rocce, sulle pietre, sull'erba, e tutto appare scintillante.

La giudicessa saluta il fiume che scorre silenzioso nella pianura, saluta i villaggi circostanti che sembrano risponderle col lento volteggiare del fumo che esce dai comignoli lontani. Saluta i monti a oriente fra i quali spicca audacemente la rocca di Giolzia. Rivedrà questi luoghi? Potrà sentire ancora i profumi, ammirarne i colori, confondersi tra le infinite tonalità di verde e di dorato, così confortanti, così palpitanti di vita? Adelasia sa che ciò che oggi ha deciso cambierà la sua vita, ma non sa an-

# La Banda Bernardo De Muro

28

Raimondo Dente intervista Giovanni Marongiu

**U**no dei nostri concittadini, che tanti applausi ha ricevuto e riceve dai berchiddesi, un musicista che porta il nome del nostro paese nelle varie piazze della nostra terra, ci ha gentilmente rilasciato un'intervista. Ha dichiarato che la strada che ha percorso, tutto ciò che ha fatto nel campo musicale, lo attribuisce all'esperienza maturata fin da bambino nell'ambito della banda di Berchidda.

Intervista a

## Giovanni Marongiu

La vocazione per la musica l'ho sentita dentro di me sin da quando avevo cinque o sei anni; allora, a sa festa 'e Cabidanni, con mio padre Pietrinu, andavo in piazza per ascoltare il concerto della banda musicale Bernardo De Muro, capitanata, in quel periodo, dal Maestro Antonio Pinna. Ricordo che, alla fine del concerto, mio padre mi presentò al Maestro Pinna dicendogli: "Bil'imparas sa musica a su piseddu?". Il Maestro mi sorrise e, mettendomi la mano sul capo, rispose: "Est troppu minoreddu. Da ghi hat a creschere bil'imparamus".

Nel 1961 la Regione istituì un corso di musica per giovanissimi nei comuni dove esisteva già una banda. Presi quell'occasione al volo e ad undici anni iniziai il solfeggio parlato mentre i primi rudimenti del pentagramma li appresi col Maestro Busellu. Conclusi il corso bandistico sotto la guida di Tiu Bustianu Piga, il quale mi insegnò a suonare il clarinetto.

La prima emozione con la banda l'ho avuta a Palau, dove suonammo ottimamente e fummo apprezzati mol-

cora quanto.

Noi, lettori di oggi, siamo in possesso di una cronaca sarda del XIII secolo, nella quale si legge:

**"Fatu su matrimoniu, a contu d'esser donna, istetit serva, qui mai pius appisit bene. Et istante in su casteddu de Gosiano, ispoigiada de dogni bene sou et penitendosi de su chi haviat fattu, istetit comente qui esseret in prexone".**

tissimo. La settimana successiva fu piena di impegni per la nostra banda. Uno in particolare si svolse a Santa Teresa di Gallura, dove la Bernardo De Muro era quasi di casa.

Di quella festa ho conservato simpatici ricordi, tra i quali voglio citarne uno. Finito il primo concerto, tutti i musicisti fummo invitati ad una serata danzante organizzata per beneficenza. L'organizzatore di quella festa era il proprietario dell'albergo dove alloggiava la nostra banda, il quale conosceva molto bene Giannetto Casedda, soprannominato Romoletto. L'offerta minima per partecipare alla manifestazione era di 500 lire, ma Romoletto mise nel piatto solo 5 lire. Questo gesto mandò su tutte le furie il signor albergatore il quale, in dialetto gallurese, gli gridò: "Bruttu ganciu ki no sei altru", gli corse dietro per tutto il paese, e noi... tutti dietro a lui: "Millu ki lu tenet... millu ki lu tenet".

Negli anni successivi la nostra banda si esibì in quasi tutti i comuni; vanno ricordate specialmente i concerti in provincia di Nuoro, a Tortoli, Ilbono, Lanusei, Fonni, Gairo, Orosei. Un cenno speciale meritano quelli tenuti a Bitti per sa festa 'e su Remediu, caratterizzata dal fatto che era assai lunga, visto che durava quasi 4 ore.

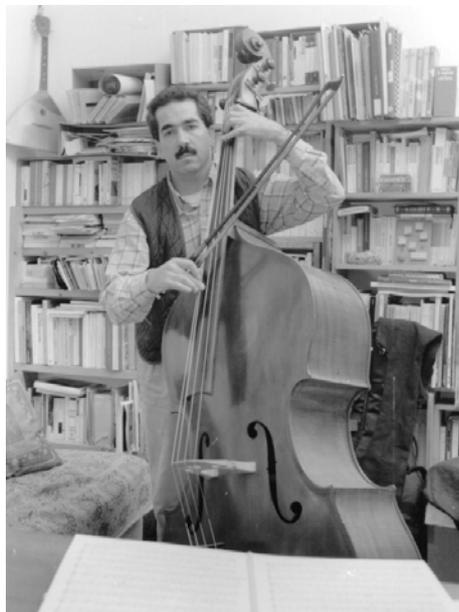
Durante uno di questi servizi, mentre accompagnavamo le bandiere de s'obriere mazzore, passammo per un vicolo molto stretto, dove il suono degli strumenti rimbombava moltissimo. Bachiseddu Piscera mandò in distorsione il suo basso tuba, spaventando due donne che si godevano lo spettacolo affacciate al balcone. Alla fine dell'esibizione il saxofonista Tore Mannu e il bassista tiu Pauleddu Coizza rimproverarono ironicamente Bachiseddu: "Calchi die cussu basciu ti lu pienamus de pedra 'e riu".

Qualche anno dopo mi dedicai a studiare la chitarra ed il basso acustico sotto la guida del Maestro Mario Busellu, il quale era rientrato in patria solo da qualche mese. Con lui costituimmo un gruppo per suonare musica da ballo. Di quel com-

plesso facevano parte anche Mario Spanu, Fabio Serra, Pierino Crasta e Giancarlo Sanna.

Era la fine degli anni Sessanta quando, con i fratelli Spanu, Mario e Tore, ed un batterista di Olbia, un certo "Bonuomo", rinnovammo il gruppo battezzandolo col nome "Nuova Creazione". Con quella formazione ci esibimmo in quasi tutti i comuni dell'isola, e in Corsica.

Nel '77 il gruppo si sciolse definitivamente ed io entrai nel complesso "Le nuove onde" con Paolo Fresu, Pietro Uleri, Armando Sannitu, Tonio Rossi, Giovanni Fenu, di Oschiri, e Antonello Mura. Ribattezzammo il nuovo complesso come "Gruppo Carnivals".



In quel periodo era in voga la nuova musica latino-americana, quella jazz rock, e si stava già sperimentando sulla musica etno-folk. Da quest'ultima iniziai a prendere nuovi spunti e a comporre. Tonio Rossi scriveva i testi e con Paolo curavamo gli arrangiamenti.

Nel 1980, insieme al famoso complesso Equipe 84, abbiamo effettuato una serie di concerti riscuotendo un ottimo successo. Il quotidiano Nuova Sardegna scrisse: "Il Gruppo Carnivals a pari passo con l'Equipe 84"; anche per questo i produttori del famoso gruppo, Umberto Magi e Maurizio, ci invitarono ad incidere un disco nello stesso studio dove registrarono i Nomadi, Guccini, De Gregori, i New Trolls ecc.

A Modena, così, facemmo la nostra prima esperienza discografica.

**CONTINUA**

# Secretos

di Tonino Fresu

**In** sos canalones de su monte 'e Limbari, sas crabas sun pascu-lende tranquillias, chen'aere is-contriu dae nisciunu. Din don, sos ferros mannos e minores de tantas taglias, faghen umpare un'armonia de sonos chi paret cantone.

Sas frascas, sanas, floridas, paren totu unu giardinu. S'olidone, sa chessa, s'aliderru, cun s'elighe e castanza, dan tonu a tota sa costera. Sas tuppas de sa multa cun s'armidda cumpletan totu sos profumos. S'aria est fine, piaghet a la respirare.

"Ite paghe!" - narat Franziscu, abbaidende dae sa rocca pius alta; alzat sos jos a chelu e paret chi in su momentu siat sonniende a ojos abbertos: sos fiore, sos colores, s'aria pura; s'abba frisca e cristallina in sas funtanas bessit dae sa rocca granitica.

Franziscu, giovanu de vint'annos, pilos ruffados ricciulos, cun duos ojos bildes, chi paren ismeraldos, sanu, forte, biancu ruju che mela aranzina... unu bell'omine. Podiat pretendere pius in sa vida, ma no si la leat pius de tantu. "So poveru, sì, ma so sanu".

Abbaidende attesu in un'altura bidet sa pinneta, Crabile, unu puntinu biancu in mesu sas frascas. "Incue b'est totu s'amore chi m'est restadu, daghi est mandadu babbu; ma m'est restada mamma. Como est sola, ma est pensende a babbu e a mie".

Rosa, una feminedda bascitta, trizzile, cun sos pilos mesu canos, tirados addai-segus e fattos a trizza, una femina tranquilla, aiat azzettadu a malu coro sa mancanza de Salvatore, su maridu. "Cussa bona maladia - tando no s'ischiat ite fit - mi l'at leadu, e proite?".

Custa fit una domanda fissa, una domanda chi faghiat direttamente a Deu; e pianu, cun su tempus, sa risposta est arrivida: Rosa at cumpresu chi semus nados pro morire e chi Deu nos at mandadu pro che torrare. E nos at dadu unu talentu e una missione a d'onzunu, poi isse nos deve giudicare. Oe Rosa s'est rasserenada, at s'amore de su flzu, chi dae sa punta e sa rocca vigilat sa pinneta; isse puru no at ateru a nisciunu, est solu.

Est s'ora de su rientru. Comente onzi bonu crabalzu si giughet sos poddighes

a bucca e faghet bessire custu fruscio forte e solenne. In sos canales s'intendet e rimbombat finas a ch'arrivire a sa pinneta. Sa mama avvertit su segnale, sas crabas torran de bottu e, si carchiuna no intendet, o no cheret, Franziscu tando faghet partire una pedra de riu cun sa frunda, e tantu est prezisa chi s'intendet su lamentu de sa craba colpida.

Su canale longu est unu passazzu obbligadu. Franziscu bidet dae su monte sos animales passende in fila, derettos a sa mandra crabina. Abile che crabolu, in pag'ora sighet sas crabas. In sa mandra, Rosa est pronta pro abberere sas arulas. Cando sas crabas sun intro iscapat sos crabittos, chi pro istintu onziunu conoschet sa mama sua. Ite paghe, it'amore tra mamas e fizos e, abbaidende cuss'iscena, Franziscu s'abbrazzat sa mama a sa muda, ma cun sos ojos si naran totu.

Finidu de allattare sos crabittos si che torran a sas arulas e sas crabas si che mandan a sa co-

*Pubblichiamo il primo capitolo di questo nuovo libro. Da queste righe si può avere il senso delle suggestioni che vengono evocate. Chi è interessato alla lettura dell'intero racconto può contattare l'autore.*

sta reposada, una costa ue b'intrat pagu 'entu e sas crabas si piaghen a s'appozzu.

Mama e fizu a cuntresteddu rientran a sa pinneta. Rosa at preparadu unu foga-rone in sa zeminea, sa linna no mancat, già preparada in s'istiu. Sa chena est pronta: maccarrones cun petta, bene cundidos, sa solita padedduzza de sa frugia, bettada intro sas ciottulas de terra cotta. Franziscu si mandigat puru duas seadas meladas restadas dae ustare; unu bicculeddu de casu fra-zigu cun una tazzitta de inu. Dalli, chi mancarì in pinneta no si morit de fame! Custa est sa vida guasi de onzi die de Rosa e de su fizu in Crabile, in su monte 'e Limbari.

TONINO FRESU

## SECRETOS



2000

## La Natura. L'Uomo

di Luigi Galaffu

**I**l racconto che Tonino Fresu ci presenta forse non accontenterà i palati delicati di quanti sono abituati ai sapori raffinati dell'alta letteratura. Molti infatti, allorché si imbattono in prodotti nuovi, sono portati automaticamente a richiamare canoni e paradigmi ai quali rapportano quei prodotti. Il giudizio, ovviamente, è positivo se il nuovo si adegua alle richieste cattedratiche, ma è negativo se ne disente.

Più modestamente noi siamo portati a pensare che anche la nostra letteratura ha incontrato spesso prodotti che rappresentavano una rottura rispetto a ciò che era tradizionale. Del resto per gustare un prodotto è proprio necessario che ci sia l'approvazione di qualche autorità sia pure del mondo della cultura?

Non è più appagante per chi legge imbattersi direttamente in una pagi-

na che sappia dire qualcosa di valido e di attraente che scuota la coscienza e muova il sentimento? →

Tonino non ha mai nascosto che le sue modeste origini culturali non pretendevano contendere coi più elevati prodotti della narrativa. Si tratta di quell'atteggiamento di consapevolezza vissuta nella più autentica semplicità che ha mosso il nostro autore alla pubblicazione degli altri lavori precedenti, da *Su 'adu 'e su juru a Burulende, burulende*. Dalla ricca scuola della lunga esperienza pastorale ha saputo trarre qualcosa che oggi offre alla nostra attenzione, in maniera non dissimile dai precedenti lavori e cioè senz'altro scopo se non quello di farci gustare qualcosa del mondo che ha toccato il suo intimo e lo ha mosso a scrivere. →

C'è un elemento che balza chiaro a chi legge ed è la naturale spinta a porre al centro della sua attenzione l'uomo nella sua profonda verità; l'uomo che lavora in un ambiente crudo, spesso ostile, ma anche affa-

**La** discussione prese lo spunto dalla "giornata della memoria", istituita per non dimenticare una delle più grandi tragedie della storia umana: la strage nei campi di sterminio nazisti di quasi dieci milioni di persone, trucidate nei modi più efferati perché colpevoli di essere nate da una determinata stirpe, quella ebraica. Le immagini e i discorsi commemorativi erano serviti a sensibilizzarci sul tema del razzismo e della discriminazione sociale. Dopo un'unanime condanna di quei crimini fu breve il passo per parlare dello stesso tema così come si presentava nei nostri tempi e delle diverse valutazioni che ne danno i due principali schieramenti politici italiani e soprattutto di quel Bossi che si dichiara nemico giurato di tutti gli extracomunitari ma anche di noi meridionali e di tutti i non padani di razza pura. E lì, tra un bicchiere di buon Cannonau e uno di Bovale, offerti con generosità dal padrone della casa-container che ci ospitava, qualcuno avanzò la tesi che comunque

scinante; l'uomo che è animato da valori di solidarietà, di amore, di speranza.

In questa centralità della vita umana più autentica, quindi non adulterata dalle false attrazioni consumistiche ed edonistiche da cui siamo anche troppo circondati, trova spazio la vicenda dei personaggi tratta dalla storia vera, ma fatta rifluire nei giri della libera fantasia.

Dunque, chi avrà la ventura di accostarsi al lavoro di Tonino lo faccia con cuore scevro di pregiudizi letterari, più o meno autentici, ma si avvicini con spirito di amorosa ricerca di ciò che c'è di valido: il sentimento immediato, la spontaneità dei personaggi, la positività degli ideali che si perseguono.

Da non dimenticare il sereno accostamento alla natura, là dove il Monte Limbara diventa fonte di profumi, di suoni, di canti che accarezzano l'anima nell'estasi del mistero.

Non possiamo che augurare al lavoro di Tonino il giusto riconoscimento da parte di quanti sanno ancora appassionarsi alle buone suggestioni, che purtroppo rischiano di sfumarsi nell'indifferenza e nell'abbandono, e sono profondamente legati alla santità della nostra terra.

c'erano popoli di persone docili ed oneste e altri che erano composti di delinquenti portati verso la criminalità; e tra questi ci mise al primo posto gli albanesi e poi... gli zingari e poi... gli slavi in generale e che quindi bene faceva qualcuno a non volerli accettare in Italia.

Quando Albert Einstein, fisico tedesco, uno dei più grandi fisici del secolo scorso, nel 1933 lasciò la Germania in seguito alla presa del potere dei nazisti, si trasferì negli USA. Al suo arrivo in questa ricca e ospitale nazione, ma che in fatto di razzismo non scherzava, come a tutti gli immigrati, gli fu sottoposta la compilazione di una scheda di ingresso e alla voce razza rispose: *human*, umana. Volendo specificare che non esistono razze di prima o di seconda categoria ma che tutti gli uomini, essendo figli di uno stesso Dio, appartengono ad un'unica grande razza: la razza umana.

Ricordo che a scuola, commentando la poesia di Sebastiano Satta, *Natale in Sardegna* (Incappucciati, foschi, a passo lento, tre banditi...), la discussione sfociava inevitabilmente nel banditismo. Erano gli anni ruggeri di Mesina. E l'opinione prevalente era che gli abitanti di alcuni paesi erano geneticamente predisposti a delinquere, e si arrivava a suggerire soluzioni radicali per eliminare il problema. Ma quando chiedevo ai ragazzi: "Se Mesina fosse nato e vissuto nel nostro paese anziché ad Orgosolo, sarebbe diventato quello che è diventato?" La maggior parte rispondeva che certamente no. Verso quei pochi, che rimanevano fermi sulle loro convinzioni secondo le quali delinquenti si nasce, divenivo più insidioso ed intrigante, formulando quest'altra domanda: "e se fosse nato a casa tua e avesse avuto per genitori i tuoi genitori, fosse vissuto nel tuo ambiente, nella tua famiglia, avesse avuto le tue stesse amicizie, sarebbe diventato un criminale?" A quel punto anche i più ostinati capitolarono e concordavano che l'educazione, la cultura, l'ambiente, la solidarietà umana hanno un ruolo determinante nella formazione dell'individuo e che a causa di pochi delinquenti non si poteva criminaliz-

*...tra un bicchiere di buon Cannonau e uno di Bovale in una casa-container...*

## BANDO AL RAZZISMO

di Mario Pianezzi

zare un intero paese. Anche nel tempore della casa-container questa tesi, pur se con qualche piccola riserva di qualcuno che manifestava perplessità nei confronti degli oschiresi e dei goceanini, fu condivisa.

Molto spesso anche coloro che non si professano razzisti lo sono stati senza quasi accorgersene. Quante volte abbiamo visto emarginare un individuo all'interno di un gruppo (gruppo di lavoro, colleghi, classe scolastica, gruppo sportivo, ecc.) perché non è "simpatico" o perché non si comporta come noi vorremmo?



### Dachau. Forno crematorio

"Signore, insegnaci a non amare noi stessi, a non amare soltanto i nostri, a non amare soltanto quelli che amiamo. Insegnaci a pensare agli altri e ad amare in primo luogo quelli che nessuno ama...", scriveva Raul Follerau in una sua accurata poesia -preghiera.

Volendo significare che solo eliminando l'**egoismo** e tornando a quelle che sono le nostre più profonde radici culturali e umane, bandendo la prevaricazione dell'uomo sull'uomo, sarà possibile edificare una società civile e solidale dove saranno sconfitti il razzismo e la violenza.

# LA NOTTE DELLE STELLE

di Antonietta langiu

**E**ra una notte speciale la notte delle stelle. Una notte magica dove tutto era possibile, tutto poteva accadere. Persino che quelle stelle misteriose e lontane scendessero dal cielo per posarsi sulla linea infinita e lontana dell'orizzonte, assieme ad altre e altre fiammelle luminose che cadevano, si perdevano, scomparivano in quell'immenso involucro blu.

Era la rappresentazione di un'antica metafora: quella della vita e quella della morte. Ma i bambini questo non lo sapevano; dietro ogni stella cadente correva un loro desiderio. Si sarebbero mai avverati? Solo Santu Larentu poteva saperlo. Col viso rivolto verso il cielo, gli occhi attenti, si rimaneva svegli a contare i lumi con la coda che si disfaceva velocemente, scomparendo oltre il nulla.

E poi? Le avevano raccontato che si trasformavano in animali speciali che venivano sulla terra a osservare la vita degli uomini. Lei ne aveva visto uno,

una volta; aveva seguito con lo sguardo il fascio luminoso che si disperdeva in polvere di stelle, aveva abbassato gli occhi e davanti a sé aveva visto un grosso uccello dalle piume azzurro porpora, come il cielo al tramonto. "E' un pollo sultano, un raro uccello acquatico", le aveva



Incisione di Ottorino Pierleoni

spiegato suo padre; veniva però da quell'enorme volta tempestata da miliardi di stelle, aveva continuato a credere lei. Era la "sua" stella cadente che le si era posata accanto. Ora sapeva che i suoi desideri erano conosciuti "lassù" e che avrebbe dovuto solo aspettare.

"Sono le anime che lasciano il purgatorio", dicevano invece i vecchi pastori, che conoscevano a memoria la mappa della volta celeste.

"Le preghiere dei bambini le liberano del loro pesante fardello", aggiungevano le donne.

Rabbrividendo, si ritornava dentro casa; si chiudevano le imposte, lasciando fuori quei mondi infiniti, pieni di mistero e di magia.

Come allora, anche adesso stava col naso in aria e gli occhi persi; ma non vedeva le stelle, non seguiva la scia luminosa che si perdeva come il loro tempo. In quello spazio infinito avanzava un puntino d'argento che si accendeva e si spegneva: un piccolo aereo si allontanava nel nulla e spariva come le stelle cadenti, portandosi via tutti i suoi sogni; né sarebbe bastata la moltitudine degli astri dell'universo a farla sognare ancora.

## Nasce il gruppo "FUNTANA NOA"

Gentile redazione,

approfittiamo della Vs. disponibilità, come periodico, per poter comunicare al paese una nostra iniziativa. Siamo un gruppo di persone che hanno frequentato un corso di formazione professionale per "Operatore Agrituristico".

Durante il suddetto corso ci è stata data l'opportunità di venire a conoscenza della storia del nostro territorio, della sua cultura, delle tradizioni e di tutte quelle componenti che i nostri antenati ci hanno tramandato ma che, giovani e non, purtroppo, abbiamo quasi dimenticato.

Si è studiata in maniera particolare la vita quotidiana dei nostri avi, approfondendo temi quali: ambiente lavorativo, vicissitudini, problematiche e difficoltà dovute soprattutto

all'isolamento ed al contesto storico in cui vivevano. Abbiamo trovato questo argomento interessante e affascinante, con la riscoperta di cose che non esistono più. Infatti molti oggetti sono andati distrutti per avere condizioni di vita migliori; di questi, alcuni sono state il frutto di una "modernizzazione" smodata nella quale il paese ha perduto quelle poche cose di valore e monumenti di cui poteva vantarsi. E' inutile sottolineare che questo ci addolora profondamente.

Il nostro gruppo ha così deciso di adottare come simbolo il nome di una di queste preziosità che non ci sono più: "Funtana Noa". Come primo obiettivo ci siamo prefissi di fare partecipi i nostri compaesani del nostro lavoro che ha dato luogo all'allestimento di un'esposizione da tenersi nei locali della casa Sanna in Piazza del Popolo dal 24/03/01 all'01/04/01.

Il visitatore avrà modo di vedere la ricostruzione storica dei diversi am-

bienti, nei *I lettori segnalano* quali il popo-

lo berchiddese viveva e lavorava, una piccola mostra fotografica riguardante il paese ed i suoi abitanti ed infine, la possibilità di visionare una guida turistica su Berchidda, da noi elaborata.

Invitiamo tutta la popolazione, dal più grande al più piccolo, a non mancare questo importante appuntamento culturale, sia per rivedere oggetti e lavorazioni di un tempo, evocando ricordi, sia per un possibile recupero dei nostri usi e costumi, dandoci consigli e suggerimenti per il futuro.

Il gruppo "Funtana Noa" vi aspetta numerosi, certi di entusiasmarvi, così come lo siamo stati noi nel preparare l'esposizione.

Si ringrazia l'amministrazione comunale per la collaborazione che ci fornirà, e la redazione di *piazza del popolo* per averci concesso questo spazio, dandoci l'opportunità di far pervenire il nostro messaggio a tutti.

# Vino e viticoltura in Sardegna

## (secoli IX-XIII)

di Giuseppe Meloni

**questo campo. Uno dei momenti più significativi fu quello a cavallo tra il I e il II millennio d. C., quando si affermarono i regni locali, o giudicati; l'isola si apriva verso l'esterno dopo secoli di completo isolamento.**

**N**el periodo giudicale continuarono ad essere prodotti in Sardegna quei vini – soprattutto bianchi e dolci – i cui vitigni erano stati introdotti nell'isola dai Bizantini (secoli VI-IX); tra questi la malvasia, che si affermava soprattutto nelle aree di Cagliari e di Bosa, il moscato e lo zibibbo.

Tra IX e XIII secolo le tecniche colturali continuarono ad ispirarsi a modelli ormai codificati e diffusi. Era già in uso l'utilizzo di pali di legno, canne o pezzi di pietra a sostegno della vegetazione, la consuetudine di operazioni di scasso profondo, di spietramento, di concimazione e l'esecuzione di ripetute potature oltre a rudimentali sistemi di difesa contro i parassiti, basati su misture di olio e sostanze disinfettanti.

La vigna era divisa in filari che costituivano l'unità di misura frazionabile per determinare operazioni di cambio di proprietà, eredità, vendite, che caratterizzavano un mondo dove la proprietà privata – e così quella dei vigneti – era estremamente polverizzata.

A partire dalla metà dell'XI secolo un deciso sviluppo alla già diffusa coltura della vite si ebbe con l'arrivo dei monaci benedettini. Il loro ruolo, oltre che in Italia e Francia, assunse dimensioni vistose anche in Sardegna. Tra XII e XIII secolo si registrò un incremento tale della produzione vinicola che questa divenne una delle voci significative dell'economia isolana. Questo processo di sviluppo quantitativo, voluto dagli stessi monaci, col pieno accordo dei governi locali, fu accompagnato dalla ricerca di miglioramento di tecniche colturali aggiornate e progredite.

Era consuetudine che i campi destinati all'impianto di vigneti fossero sfruttati anche per altre produzioni,

complementari ma ugualmente significative nella povera economia del periodo. Molto spesso si associava alla cura della vigna la coltura delle piante da frutto. Questo incontro di produzione si verificava soprattutto con frutteti di mandorli, fichi, meli, peri, noci, prugni, melograni, cotogni, sorbi, giuggioli. Si tratta, in pratica, di ciò che i documenti medioevali definiscono "*pumu*", termine che può indicare anche genericamente i frutti, i proventi di un podere. Questa attività diventò in quel periodo la seconda dopo quella cerealicola. E' un dato che si ricava dai registri amministrativi del medioevo sardo, i *condaghes*, all'interno dei quali all'incirca il 20% delle schede riguarda appunto operazioni economiche relative ai vigneti.

Si trattava, in genere, di terreni che venivano sottratti al bosco, bonificati e quindi, dopo averli sottoposti alle cure sopra indicate, destinati a questa coltura che assicurava al privato diritti d'uso, se non di autentica proprietà sul terreno lavorato a vigneto; questa consuetudine garantiva inoltre al contadino, alla sua famiglia, alla piccola comunità di villaggio, un'indipendenza da rifornimenti esterni che influiva positivamente su una bilancia dei pagamenti a corto raggio come quella dell'economia dell'isola a cavallo tra alto e basso medioevo. Ciò non esclude che il prodotto vino fosse oggetto di forme di scambio, sia pur rudimentali, basate soprattutto sul baratto. Il prodotto veniva così messo a disposizione degli abitanti di aree meno adatte alla coltivazione della vite che offrivano, in cambio, prodotti pasto-

**La viticoltura ha in Sardegna radici antichissime. In ogni periodo storico ci sono state innovazioni e sviluppi in**

rali come formaggi, carne, pellami. Tra le varietà che risalirebbero a questo periodo sono da ricordare il monica, il pascale e la vernaccia. Diverse qualità, poi, fornivano ottima uva da appendere e conservare.

Le zone dell'isola che in quei secoli XI-XIII videro affermarsi la coltura della vite furono soprattutto la fascia del retroterra cagliaritano, vaste estensioni nell'Ogliastra, nel Sulcis, territori a settentrione di Oristano e, più a nord, i dintorni di Sassari, Alghero, Bosa.



Anche questa notizia si desume dalle scarse fonti economiche pervenute. Ciò non esclude che anche altre zone, come quella di Berchidda, non trattate nelle documentazione scritta, possano aver ospitato più o meno distese coltivazioni viticole.

### Per approfondimenti sul tema:

— AA. VV., *Storia della vite e del vino in Sardegna*, a cura di M. L. Di Felice e A. Mattone, Laterza, Bari, 1999;

— AA. VV., *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, a cura di M. Da Passano, A. Mattone, F. Mele, P. F. Simbula, 2 voll., Carocci, Roma, 2000.

# Il Museo del Vino ②

di Giuseppe Vargiu

**Nel numero di dicembre 2000 avevamo interrotto l'elencazione di preziosi e "storici" vini di Sardegna con il famoso Cannonau. Il viaggio fra le prelibatezze dell'enologia sarda continua con altri prodotti di pari interesse e importanza, sempre ai vertici della qualità.**

tralcio verde che diede origine a tante rigogliose viti ricche di grappoli d'oro: la Vernaccia.

La Vernaccia divenne così il vino sardo per eccellenza, un nettare che nella sua degustazione ci fa scorrere la mente al passato, ai tempi primordiali, alle genti ricche di coraggio e di orgoglio, ai costumi ed alle nostre tradizioni.

Ci piace rammentare bottiglie che hanno fatto la storia della nostra rinascita, la Vernaccia Sarda Vini 56, la Vernaccia Gaudina 58, la V. Sardinian Esmerald 59, la V. Sardegna Selargius 60, la V. Contini 60, la V. Is Arenas 60, la V. Sardinian Gold

Extra Dry Riserva 61, V. Vinalcool 62, V. Silvio Carta Baratili S. Pietro 64, V. Murrui, V. del Nonno 64, V. Murrui Dry Solarussa 66, V. Pirri 66, V. Oristano Iosto Puddu 68, V. Oristano S.Vero Milis 68, V. Oristano Baratili S. Pietro Extra 68, V. Murrui Demi Sec Superiore Solarussa 68, V. Cossu 68.

Grandi vini nostrani dai sapori antichi che inducono profonde medita-

zioni, di nettare di sicuro lignaggio, accuratamente selezionati tenendo conto non certo della policroma coreografia delle etichette ma solo della loro storia di genuinità, ricchi solo di antiche tradizioni incontaminate, tenendo presenti i principi fondamentali che possano garantire una buona conservazione.

N.B. Ho segnalato unicamente i vini di 40/50 anni di età in quanto hanno requisiti per ben figurare in un museo. Tutti i vini menzionati si possono ammirare nella cantina-enoteca dell'autore.

**Un** posto d'onore spetta indubbiamente al più nobile dei Cannonau: il Nepente di Oliena. Di questo Cannonau il grande vate della poesia, il D'Annunzio, ebbe a scrivere dopo un viaggio in Sardegna nel 1909 assieme agli amici scrittori Pascarella e Scarfoglio: "Non conoscete il Nepente di Oliena neppure di fama? Ah! lasso, io son certo che se ne bevete un sorso non vorreste mai più partire dall'ombra delle candide rupi. Io non lo conosco se non dall'odore di un profondo roseto e dal colore del fuoco". Il poeta, astemio, rimase infatti colpito dalla colossale sbornia dei suoi amici e lo apprezzò considerando i suoi effetti inebrianti.

Tra i grandi rossi del passato, in ordine di anzianità, una particolare segnalazione spetta indubbiamente al Santa Rosa 58, vino del Campidano, al Capoferrato di Castiadas 59, inoltre Jerzu Riserva speciale 59, Oliena 62, Oliena Dry 62, Girò Vinalcool 62, Mandrolisai d'Esportazione 62, Marmilla Rosso Extra 62, Rosso Terralba Extra Gran Riserva 62, Tempio Rosso 62, Rosa De Quirra Vinalcool 64, Rosso Montesanto 64, Gregu Nieddu Terralba 64, Campidano 64, Ziprianu 65, I Piani 65, Jerzu Dry 65, Le Bombarde Rosso 68, Monteoro 68, Thaorà 64, Abbaia 66, Nebbiolo Luras 68, Parteolla Girò Riserva Speciale 68, Rosso dei Giudicati 68, Sibiola Parteolla 68, Su Igante 68, Barbera Parteolla Ris. Spec. 68, Barbera Ris. Spec. Dolianova 68, Carignano del Sulcis 66, detto anche "Uva di Spagna", in dialetto "Axina di Spagna".

Degne di nota anche La Monica di Sardegna sulla cui origine non vi sono sicure notizie. Qualche studioso di enologia riferisce che i vitigni furono importati dai Mori, Fenici e Cartaginesi, mentre, per altri deriverebbero dalla Spagna il nome di "Morillo" da cui "Uva mora" con deformazione dialettale in Monica. Per altri ancora il suo nome deriverebbe dal fatto che il vitigno sia stato diffuso ad opera di monaci algheresi con successiva deformazione in Monaca e

Monica.

Altri vini da Museo sono le Malvasie, che hanno tenuto alto il valore dell'enologia sarda, come quella di Bosa 61, M. di Santu Marcialis 62, M. Vinalcool 63 e tra i moscati non possiamo ignorare il M. Vinalcool 63, quello di Sorso 61, il M. di Monserato 61, il M. Vinalcool 62, il M. Cantinone 61, il M. S. Marcialis 65.

La Vernaccia, vera gloria della Sardegna, fa parte del rituale sardo e rappresenta indubbiamente l'aristocrazia del nostro vino. Ha origini antichissime e controverse ed ha una storia che si perde nella notte dei tempi ed è anche avvolta nella leggenda. L'origine del vitigno è ancora incerta e controversa. Secondo alcuni studiosi pare sia stata importata dai Fenici, per altri dai Romani dalla Spagna, e per altri ancora il vitigno sarebbe autoctono delle valli dei Tirso. Qualunque sia la sua origi-



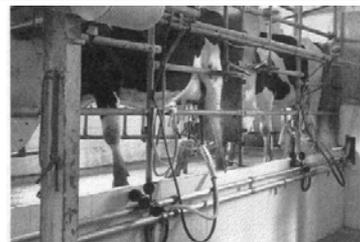
**Museo del Vino: Berchidda. Enoteca Regionale**

ne, la Vernaccia è un vitigno "sardo" che non ha niente a che vedere con tante altre "vernacce continentali". Una leggenda che si tramanda da secoli ci racconta che Santa Giusta, patrona di Oristano, dall'alto del cielo, osservando la pianura arsa dalla siccità e la desolazione provocata dalla malaria, fu travolta da una angosciosa tristezza e rivolse calorose preghiere a Dio per porre fine a tale grave situazione.

Le purissime lacrime sgorgate all'atto di volgere al cielo i suoi verginali occhi, caddero su quell'arido e riarsi terreno da cui nacque un esile

# La nostra prima COLAZIONE BIOLOGICA

a cura dei alunni della 2a A (Scuola Media)



**S**iamo gli alunni della classe 2a A della Scuola Media di Berchidda. Abbiamo deciso di aderire al concorso europeo per le scuole "L'alimentazione: come promuovere una dieta equilibrata".

Vogliamo, così, essere consapevoli di come ci nutriamo, correggere comportamenti alimentari sbagliati e promuovere una mentalità corretta verso noi stessi e verso gli altri. Fra i vari argomenti trattati,



abbiamo approfondito un aspetto particolare della nutrizione, quello della prima colazione. Da un'indagine condotta sulle nostre abitudini, è emerso che la maggior parte di noi considera molto importante questo pasto, che consuma generalmente insieme ai familiari. L'alimento preferito della prima colazione è il latte, spesso associato allo yogurt e ai biscotti o cereali.

E allora ci siamo chiesti: perché non promuovere una prima buona colazione, unendo all'importanza nutritiva del latte qualcosa di più? Questo qualcosa di più può essere dato dall'alimentazione biologica.

Su questo tema ci siamo pertanto documentati, non soltanto consultando libri e riviste, ma visitando campi dove si pratica agricoltura biologica.

A pochi chilometri dal nostro paese, ci siamo recati con la classe 2a B presso l'azienda Demuru-Casu, dove si praticano agricoltura e allevamento biologici. Abbiamo passeggiato per campi coltivati con metodi naturali, osservando gli erbai e i luoghi di conservazione

del fieno. Le mucche, libere di pascolare, vengono allevate con metodi che tengono conto del loro benessere. Il latte da esse prodotto è biologico proprio perché queste mucche mangiano biologico. Abbiamo anche assistito alla loro mungitura all'interno di capanni puliti e ben attrezzati. Il latte, convogliato in tubi e raccolto in grossi refrigeratori, viene successivamente trasportato alla centrale del latte. E noi abbiamo seguito questo percorso.

Infatti, qualche giorno dopo, siamo andati a Sassari, alla COAPLA, dove ci ha accolto il signor Mario Scanu, che ci ha parlato del latte, della sua composizione chimica, del valore nutrizionale e dell'importanza occupata



nella tradizione alimentare e culturale della Sardegna.

Abbiamo visitato lo stabilimento ed osservato tutte le fasi della lavorazione e trasformazione del latte nei suoi derivati, fra i quali lo yogurt ricavato dal latte biologico di Berchidda.

La visita alla COAPLA si è conclusa con un momento particolarmente gradito: l'assaggio del latte e dello yogurt!

Siamo contenti di aver vissuto questa esperienza, perché ora siamo consapevoli di come sia importante fare una prima colazione sana e biologica e vogliamo coinvolgere in

queste scelte chi ci sta vicino.

Vogliamo inoltre ringraziare le famiglie Demuru-Casu per la gentilezza e la disponibilità con cui ci hanno accolto.

## Corso di Sommelier

di Giuseppe Sini

**Ha** suscitato diffusa soddisfazione in paese l'organizzazione di un corso di *sommelier* di primo livello da parte dell'associazione italiana dei *sommeliers* di Sassari.

Il corso di formazione, rivolto ad appassionati e cultori del settore, si svolgerà presso i locali del museo del vino. La struttura, progettata dall'architetto Alessandro Tugnoli e realizzata dalla comunità Montana di Ozieri, ha già ospitato corsi di degustazione di vini e di spumanti e raccoglie all'interno dell'enoteca regionale tutti i principali vini della nostra isola. Saranno 13 le serate dedicate all'approfondimento della qualità e delle specificità dei vini regionali e nazionali che si concluderanno con una visita ad un'azienda vitivinicola.

Il corso s'incentrerà in particolare sul ruolo del sommelier, sui principi enologici, sulle tecniche di degustazione; particolari ragguagli saranno forniti anche sulla legislazione nazionale del settore sulla enogastronomia, sui distillati e su i liquori.

Il costo complessivo si aggira sulle 500.000 delle quali 130.000 saranno impegnate per l'iscrizione all'associazione italiana *sommelier* e per l'abbonamento alla rivista bimestrale *Il sommelier* italiano.

Il corso si propone di professionalizzare i partecipanti facendo loro acquisire competenze specifiche. In una realtà fortemente vocata alla viticoltura questa iniziativa costituisce un riconoscimento importante che qualifica operatori e cultori del settore. Il ruolo che abbiamo nella viticoltura di qualità e l'importanza economica del nostro patrimonio viticolo, ricco di cultura e di tradizione, offrono ulteriori motivi di soddisfazione.

### Alunni della 2<sup>a</sup> A

**Sara Apeddu  
Stefania Brianda  
Fabrizio Campus  
Antonello Casu  
Giovanni Casu  
Fabio Grixoni  
Eva Marongiu  
Giuseppe Pala  
Martina Piga  
Andrea Pudda  
Nadia Rau  
Nicoletta Sanciu  
Claudio Sini  
Marta Sini  
Rita Sini  
Silvia Sini  
Francesca Taras  
Ciala Zintu**

L'angolo della poesia

La Nuova Sardegna del 2 febbraio 2001 ha pubblicato una poesia riferita ad un triste e squallido fatto di cronaca, introducendola con questo titolo e con questa presentazione:

**Berchidda, poesia per la "luccioletta" dell'Isola Bianca"**

Questi versi un lettore li dedica alla "Baby prostituta dell'Isola Bianca". Dopo l'articolo pubblicato sul nostro giornale il 22 gennaio, il signor Remundu Dente ha pensato di esprimere, a modo suo, tutta la sua solidarietà.

*Salvamus sas luccioleddas*

Ite sorte, ite dolore  
sende s'amore a revessu,  
obbrigad'a fagher sessu,  
fagher sessu chen'amore,  
pianghes dae minore  
s'umiltade su destinu,  
chie in su malu caminu  
t'ha bettad'a bindigh'annos,  
pro arrichire sos mannos  
t'han custrintu a custa vida,  
mezus chi mai naschida  
seras pro viver de gai,  
naschida no seras mai  
pro conosches tanta pena,  
pianghes in terr'anzena  
peccados chi no sun tuos,  
sos isfruttadores suos  
giovaneddos persighides,  
si luccioleddas vidides  
no ruendas in malesa,  
unidebbos pro difesa  
contr'a sos isurpadores,  
de mannas e de minores  
istanadelos tott'ue,  
frundidechelos inue  
b'ha canes arrajolidos,  
si no a porcos famidos

los vettades in sa picca,  
istruide cussa cricca  
de belvas chena sentidu,  
com'a issa han accoglidu  
in centru e caridade,  
manna chen'haer s'edade  
ses diventad'in lestresa,  
su die ligad'e presa  
de libertade geuna,  
addenott'a lugh'e luna  
bruttos viles a sa cua  
endian sa carre tua?  
Sos ojos impauridos  
carchi unu los ha bidos  
e t'han in parte salvadu,  
bona sorte a chi'ha dadu  
s'avvis'a ti retirare.  
Giovaneddos tott'umpare,  
invec'e la comporare  
salvade sa luccioledda,  
e tue chi ses pisedda  
a manna fattu eretu,  
inghiriad'e affettu  
godas in pagh'e amore  
su c'has suffrid'a minore.

Remundu Dente

**Premi ai viticoltori di Berchidda**

**G**rande successo ha riscosso la quarta rassegna dei rossi novelli presentati presso i locali del museo del vino. Organizzata secondo tradizione dalla Pro-loco ha coinvolto 24 proprietari di vigneti che si sono disputati i diplomi di merito. Una giuria composta dagli esperti **Giampaolo Canu, Giuseppe Crasta, Piero Dente, Mario Pianezzi e Nicola Zanzu**, ha avuto il suo bel

da fare per segnalare i vini più meritevoli dei riconoscimenti. Per la cronaca si sono distinti i vini di **Ninnino Casedda, Nino Casu, Giuseppe Crasta, Sandro Mannu, Andreino Menicucci, Gianni Pala, Orazio Porcu e Fausto Fresu, Fratelli Sanna, Geroloma Sanna, Marco Spolitu**. Un attestato di partecipazione hanno ricevuto i produttori **Tonino Canu, Sebastiano Colia, Tore Cosseddu, Ivan Crasta,**

*Notte 'e Chelu*

So solu  
in custu monte amadu  
tra muros derrutos  
antigorios

Raras istigas  
de sa cara zente mia  
dae tempos e temporios  
pessighida

Milli fogarones  
azzenden campos de pighe  
e mulmuttan de fadigas

De suores  
dae chizos patidos

De dolores

De sonnios aultidos  
in coros de astrau

Ma accò  
atesu  
dae sos montes mios  
si pesada una luna increbuddida<sup>1</sup>  
chi 'esti' de ismraldu e de rubinu  
lidones bejos  
mares de mudeju  
e tenneros olostios de broccadu

Unu tunciu accoradu e un'anninnia  
moven dae sos crastos de Limbara  
e rujana sa terra 'e sos nuraghes  
subra caddos de frina presumidos<sup>2</sup>

E in sos paris de su Campidanu  
in sos montes de Anglona e Baronia  
intinnin brunzos de amas e masones  
e accunpanzan su cantu 'e Logudoro

No so pius solu in custu monte amigu  
sos isteddos mi faghen cumpanzia  
mi crujana<sup>3</sup> 'e coro sas feridas  
cantendemi una dulce melodia

Mario Campus

Chin s'auguriu de unu Nadale 'e paghe  
e de amistade, e de tantos annos in  
saludu e fadu 'erettu

<sup>1</sup> Increbuddida = *Turgida*

<sup>2</sup> Caddos de frina presumidos =  
*Altezzosi cavalli di brezza*

<sup>3</sup> Crujana = *Rimarginano*

**Berto Dau, Antonio Demartis, Bastianino Fenu, Damiano Fois, Giammario Mazza, Giampiero Piga, Antonio Pudda, Giovanni Puggioni, Tonino Sanna.**

(G.S.)

# LISEDHU E FRANZISCA

- UNU CUCCU, AMIGU CARU E SINZERU -

di Lillino Fresu

**Si conclude nel migliore dei modi, con un lieto fine che incornicia positivamente i fatti, il piacevole racconto che ci ha accompagnato per diversi mesi.**

**Assieme alla semplicità della trama colpisce positivamente il lettore il sapore di tradizioni, credenze, usanze che è bene non lasciar cadere completamente nell'oblio.**

**F**ranzisca no si freneidi de li fagherere unu carigu e cuddhas, chi no che lis passaiat nuddha,

l'abbogheini. "No lu sighas a raffiare a Liseddhu chi li dolede" Isse si gireidi riendhe, nendhelis chi sas raffias no tian'esser istadas como, e Franzisca, fatendhe finta de essere attediada, las avvelteidi: "Si bi enzo bos raffio abberu".

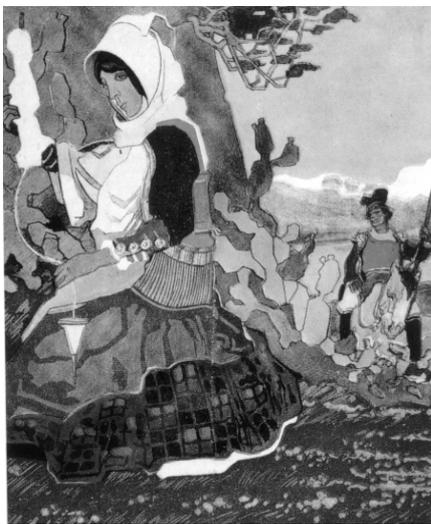
Candho arriveini a sa carrera de sa pinnetta, bi fit sa lotta a s'impiastrare sa cara de tintieddhu (abitudine in tusolzos e alzolas) e Giuanna Maria ndh'aiada pienu su maridu in cara chi fidi cuntrestende cun sos amigos in s'umbra. Bainzu isteidi in sa burula nendheli: "Daghi recuis a su lettu istanotte ndhela pagasa. Giuanna Maria, sempre pronta, li rispondheidi: "Si sighis a buffare, cando ancora tes'essere isculzendedi pro ti colcare tes'essere già a ruschida, atteru che pagare, pagu ene tou e meu".

Sos amigos de cuntrestu si fatteini una matta e risu. Fatteini apare cun Liseddhu e Franzisca e, in cumplottu cun atteros, los fatteini che moros. Ma issos puru, procuradu su materiale adattu, la tenzeini e, de cuncoldia cun sas fizas, già la consoleini, tantu fid'issa sempre sa promotora e tottu.

Pepeddhu Usai leeidi su sonette e canteidi unu mutu; isse fit nieddhu che i su pighe e fit simpaticu comente si fit presentadu in cussas condijones, canteidi:

tandho che fin sos moros  
ispaltos a manca e a dresta  
ma como sun lontanos  
tandho che fin sos moros

e como in custa festa  
parimus africanos  
ma sun cuntentos sos coros.



Sa festa de su tusolzolu cumpreidi, e i sos de sas pinnetas rientreini a caddhu e puru a pe. Sos chi torreini a biddha rientreini in carru e cun tantos caddhos.

Franzisca, poi de hære saludadu a Liseddhu istringhendheli sa manu ca no si podian asare in faccia a tottu, si ponzeidi in groppa a su caddhu biancu chi haiana prestadu a su babbu

(Andria Casula) frade de Ainzu. Andria faghiada su frailalzu e a zeltas leadas su frade l'aggiuaiada.

Liseddhu e Franzisca si fidanzeini lestros e dezideini de isposare a maju enzendhe. Su die de s'isposu, cando fini andhendhe a chejia, canteidi unu cuccu in sa punta de su campanile, apposentadu in sa bandherita. Sos invitados fathu a sos isposinos ndhe resteini ammeravizados e si frimmeini unu pagu pro l'iscultare. Su cucu canteidi pius de vinti cucù in cussa bella manzanada de maju.

**“a caddu a...”**

di Mario Vargiu

*Caddu toppu*

(Cavallo zoppo)

16

In questo modo si indicava una persona claudicante di cui, per una qualsiasi ragione, non si volesse pronunciare il nome, in un tono più spesso teso a minimizzare le qualità più che a esaltarne i difetti.

Pariada e fidi chen'atteru unu cantidu de auguriu pro sos isposinos.

Ainzu, chi fidi fattu a issos, raunzeidi e no nd'isteidi cuntentu meda, ma sa muzere, Giuanna Maria, li neidi a istare tranquillu chi no l'haida cun isse. Sighideidi a li narrere chi su cucu si fidi ammentadu chi li canteidi unu cucù solu e intro s'annu Franzisca si deviada isposare e fidi ennidu pro lis augurare bona foltuna.

Ainzu, a bascia oghe, neidi "Cussu est su cucu de sa zona nostra: l'hapo connottu dae sa oghe". "Già est isse – l'assegureidi sa muzere – e daghi passada custa zilimonia t'hapo a ispiegare tottu de cust'istoria de su cucu".

Puru Liseddhu lu distingheidi, ma no fit su momentu de fagher cummentos. Intantu su cucu si che torreidi a sa zona sua. Franzisca, già cummovida dai s'eventu bellu, s'ammenteidi de candho l'haiada frastimadu e no haiada hapidu fiducia, mentres chi fit bennidu finzas a los accompagnare e pensendhebei cummovida pius ancora, duas lagrimas dulches s'accereini in sos ojos.

A sa chida poi de s'isposu, andheini a groppa a su caddhu a sa campagna de Liseddhu e donzi olta chi intendhiana cantendhe su cucu, l'ascoltaiana cun piaghère, ca fit diventadu pro Liseddhu Fresu e pro Franzisca Casula un'amigu caru e sinzeru.

## Calamità naturali

continua da p. 1

per il ripristino della viabilità e la ricostruzione di ponti e strade danneggiati.

Il sindaco Angelo Crasta ha sollecitato anche l'intervento del prefetto dott. Giorgio Fadda per favorire lo stanziamento da parte degli assessorati regionali competenti delle somme necessarie. Da una prima perizia, redatta dai tecnici comunali, risulta che gli interventi necessari assommerebbero a oltre 1.200 milioni.

Nel frattempo il gruppo locale di protezione civile, i presidenti dei consorzi delle strade vicinali e numerosi volontari si sono immediatamente mobilitati per risistemare le strade e ripristinarne la percorribilità.

L'assessore regionale all'agricoltura, in un recente incontro con il capo dell'amministrazione, ha dichiarato la propria disponibilità a finanziare gli interventi con un contributo che sarà quanto prima iscritto in bilancio.

# Albero di paese

di Gesuino Mazza

**all'uomo, ma anche per aree come la nostra dove l'equilibrio è ancora a favore del verde, dove la tendenza si può facilmente invertire lasciando il cittadino a godere... del deserto!**

**Un tema di primaria importanza per la società di oggi e soprattutto per quella di domani; per zone geografiche ormai depauperate dalle risorse che il verde pubblico offre**

**P**roprio sugli alberi vogliamo richiamare l'attenzione dei lettori di Piazza del Popolo.

Sul loro significato in un sistema urbano che è cresciuto dove un tempo c'erano boschi e foreste; un sistema urbano che in un certo senso ha contrastato la natura.

Che cosa sono, dunque, gli alberi? A seconda dei casi essi sono il verde che fa più bello il paese, che lo fa respirare, che gli dà tono e freschezza. Sono il segno della presenza di una vita naturale che rischia di essere quasi dimenticata. Sono, lungo le vie del nostro paese, l'attestazione di una simbiosi possibile tra l'architettura dell'uomo e le meraviglie della natura.

Chi non si ferma, talvolta, a meditare accanto ad un albero? Chi non sente l'eco di una storia, spesso secolare, di cui la pianta è stata testimone muta ed eloquente? Basta pensare a S'Elighe de Toto, S'Elighe de Genneru, S'Elighe de Santu Salvatore.

Tutti riconosciamo quanto la nostra

vita deve agli alberi; facciamoci allora un profondo esame di coscienza su quante volte li trattiamo male, li feriamo, li avveleniamo con i nostri fumi, i nostri odori, incidiamo sulla loro corteccia banalità e volgarità e persino li uccidiamo per guadagnare un metro di parcheggio. Pensiamo a

cosa ci mancherebbe se domani non ci fossero più.

Ricordiamolo ai nostri amministratori perché migliorino i loro interventi e le loro cure per la tutela del verde urbano; ma ricordiamolo anche a noi, nei nostri comportamenti quotidiani.



## Calo demografico

continua da p. 1

So che il compito non è facile, anche perché molto può non dipendere direttamente dall'amministratore locale, tuttavia è questo il compito che, oltre al contingente, è chiamato a svolgere. Lungi dal presumere di indicare a chi di dovere priorità, né di appesantirne il già grave fardello, ritengo inevitabile che considerazioni sul fenomeno dello spopolamento insieme a tanti altri elementi debbano concorrere a dar vita alla "filosofia" di base per programmare il futuro del nostro paese.

## Nuovo direttivo per la BANDA DE MURO

In data 18 gennaio 2001, nella sede della Banda

Musicale "Bernardo De Muro", si è tenuta la riunione di rinnovo delle cariche Sociali dei componenti del nuovo Direttivo, così composto:

Incaricato delle relazioni con le Istituzioni e le varie Associazioni è il Sig. Salvatore Fois (tel. 079-704380; cell. 0338-3705271), mentre destinataria della corrispondenza indirizzata alla Banda Musicale è la Sig.na Mara Brianda, residente in via Vittorio Emanuele n. 36, Berchidda.

Sig.na <b>Mara Brianda</b>	Presidente
Sig. <b>Salvatore Fois</b>	Vice Presidente
Sig. <b>Giuseppe Casula</b>	Cassiere
Sig. <b>Luciano Demuru</b>	Consigliere
Sig. <b>Piero Fresu</b>	Consigliere
Sig. <b>Giovanni Bomboi</b>	Segretario
Sig. <b>Raffaele Apeddu</b>	Revisore
Sig. <b>Francesco Fois</b>	Revisore
Sig. <b>Gian Franco Demuru</b>	Direttore Artistico

Desideriamo con la presente ringraziare vivamente e pubblicamente il Presidente uscente, Sig. Luciano Demuru, per la costanza, l'impegno e soprattutto la pazienza che lo hanno contraddistinto negli anni del suo mandato, riuscendo ad amalgamare con diplomazia le idee di tutti noi, facendoci sentire ancora più uniti e disponibili al servizio della nostra comunità.

Certi della stima e fiducia da sempre dimostratici, con la presente porgiamo distinti saluti

Berchidda 19.01.2001

Il Presidente, **Mara Brianda**



Direttore: **Giuseppe Sini**      Composizione: **Giuseppe Meloni**

segreteria di redazione:  
**Maddalena Corrias**

Hanno collaborato:  
**Mara Brianda, Mario Campus, Giampaolo Canu, Classe 2<sup>a</sup> A (Scuola Media), Raimondo Dente, Lillino Fresu, Tonino Fresu, "Funtana Noa", Luigi Galaffu, Antonietta Langiu, Giovanni Marongiu, Gesuino Mazza, Mario Pianezzi, Ottorino Pierleoni, Giuseppe Vargiu, Mario Vargiu.**

*Stampato in proprio*  
*Berchidda, febbraio 2001*  
Registrazione Tribunale di Tempio  
n. 85 del 7-6-96  
*piazza del popolo* non ha scopo di lucro  
Si ringraziano i lettori per il consenso e l'appoggio offertici.