

piazza del popolo



giugno 2007

a. XIII, n. 3 [73]

I LOVE NORTH-EAST (pensando a Paolo Fresu)

di Salvatore Sini

Ah... il jazz!

Un imponente fiume musicale lungo oltre un secolo, la cui sorgente si perde chissà dove e neanche l'etimologia del termine è precisamente nota ai musicologi, e la foce ancora non si vede malgrado sia passato così tanto tempo da quando le prime orchestre di neri dilettavano

con la loro inaudita musica i passeggeri a bordo dei battelli lungo il Mississippi o l'attesa degli avventori dei bordelli di "Storeyville", il quartiere a luci rosse di New Orleans. Tradizione e rivoluzione, stasi e progresso, l'eterno canovaccio degli standard utilizzato per reinventare all'infinito ogni brano grazie all'estro e al virtuosismo di ogni singolo mu-

sicista. Il collettivo e l'individuale egualmente valorizzati, contrapposto alle brusche accelerazioni e silenzi poetici impressi da alcuni singoli geni. I Charlie Parker, i Sonny Rollins, gli Ornette Coleman; il jazz è evoluto così accanto al

*Continua
a p. 9*



PERSONAGGI BERCHIDDESI

LA SUORA DI BERCHIDDA

di Enzo Espa

Piccola com'era, timida e riservata, quarant'anni fa suor Delia era partita per entrare in convento, con lo stesso spirito con cui un sardo andava a fare il servizio militare o per emigrare. Nessuno o pochi in Sardegna seppero più di lei, oltre ai parenti, ed i suoi ricongiungimenti alla famiglia erano rarissimi. Ora tutti ne parlano sui giornali. Peccato, per un motivo di scandalo.

Non è così che avevo conosciuto quella suora, al secolo Delia Calvia di Berchidda, parecchi anni fa. Suor Delia, in convento, aveva imparato a pregare ed anche a studiare. E, una volta conseguita la laurea, aveva capito, meglio di chiunque altro, quale poteva essere il valore di un riscatto culturale. E perciò si era messa ad inventar scuole, nel retroterra milanese, dove scuole allora ce n'erano poche, e dove le ragazze, nate dalla gente umile delle campagne, potevano studiare dagli anni della

*Continua
a p. 2*

SUOR MARIA DELIA delle Suore Domenicane insegnanti ed infermiere di Santa Caterina da Siena Centenario dalla nascita 1907/2007

di Bastianina Calvia

Maria Calvia, nata in via Morighessa a Berchidda, allora provincia di Sassari, da Salvatore e Giovanna Soddu il 22 maggio 1907, è penultima di nove figli.

La famiglia di piccoli proprietari, pastori-contadini a quei tempi di povertà, miseria e indigenza, poteva dirsi benestante. La mamma, donna intelligentissima e attiva vigilava e organizzava con parsimonia i frutti dell'azienda agro-pastorale.

*Continua
a p. 3*

interno...

Vita di tutti i giorni in tempi di guerra
Rileggendo la storia
La dissoluzione della Jugoslavia, 6
L'olivo. Coltura millenaria
No, grazie! Il caffè mi rende teso

p. 4 L'oleificio. Nuove opportunità
p. 5 Processione del Corpus Domini
p. 6 Pellegrinaggio a N.S. del Regno
p. 7 XX Time in Jazz. Comunicato
p. 8 Jazz italiano. Anzi sardo

p. 10
p. 11
p. 11
p. 12
p. 12

PERSONAGGI BERCHIDDESI

Suor Maria Delia

Continua da p. 1

scuola elementare fino a quelli delle scuole superiori.

L'istituto di suor Delia, a Vigevano, era diventato grande: e non perché le suore ci speculassero, ma perché alcuni benefattori, in vena di curare la salvezza delle loro anime, avevano capito che era bene offrire una parte delle loro ricchezze ad opere di carità.

Suor Delia non si era mai esaltata per tutto quello che faceva: neppure quando la sua scuola finì per essere frequentata da più di millecinquecento persone. Continuava ad essere la «madre» di tutta quella gente, che seguiva ad assistere a scuola e fuori, come è giusto, d'estate e d'inverno, e quando le scuole erano chiuse, e dopo che si conseguiva il diploma.

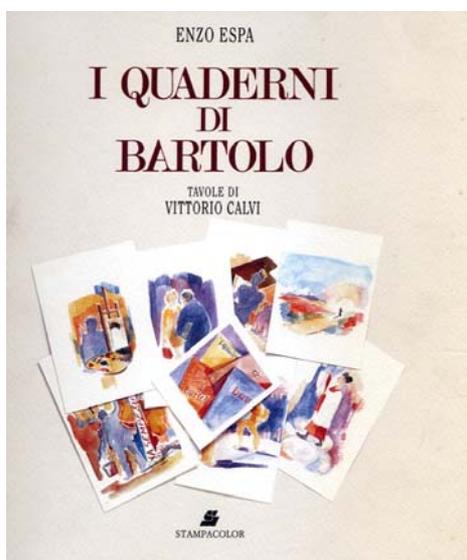
In un giorno d'estate approdai anch'io in quell'istituto, per fare il commissario ministeriale agli esami di Stato: con un po' di riserva mentale verso quelle suore che davano l'impressione, a chi stava fuori, che fossero troppo ricche.

«Apri gli occhi che ti fregano!» dicevo a me stesso. E invece sbagliavo: perché, già prima che finissero gli esami, avevo capito che cosa volevano suor Delia e le sue suore. Seppi che tutti quei lunghi anditi lucidi di marmi, e quelle bellissime aule, e le cappelle con mille luci, le suore dovevano ancora pagarli.

«Noi crediamo nella Provvidenza!» ripeteva suor Delia. Ma io non la capivo, perché ero convinto che le lettere cambiali o i debiti difficilmente hanno una Provvidenza. E perciò, per molti giorni, quando la suora mi diceva di tutto quello che doveva fare e di tutto quello che doveva ancora pagare, mi sembrava che fossi stato io a contrarre tutti quei debiti. Ma mentre continuavo a fare il commissario «con spirito laico», già respiravo l'aria che circolava in quella scuola-convento, e capivo a che cosa serviva una suora che giaceva, paralitica, in una cella del secondo piano, nell'ala dell'edificio dove era scritto «clausura»; e che parlava non come fosse in un letto di sofferenze, ma adagiata in uno dei petali

della rosa dei beati dell'Empireo.

«Vada anche lei a parlare», mi diceva suor Delia; ma io non ci volevo andare, perché avevo ancora in sospetto quelle suore. Anzi, dicevo a me stesso: «Non ci andare, perché ti commuovi». E invece un mattino ci sono andato, e quella suora paralitica che giaceva in un lettino della cella da quasi tutta la vita, e che sembrava collocata lì per la componente mistica dell'ambiente, mi dis-



se cose bellissime; che è un peccato che non abbia trascritto con fedeltà nei miei quaderni, tanto sembrava che mi parlasse dall'al di là.

L'eco di quelle parole m'è rimasta sempre nel cuore.

Suor Delia andava da lei, tutti i giorni, per sentire le espressioni belle del vivere, per questa terra e per l'altra; e vi andavano anche le allieve, quando dovevano fare l'esame, per chiederle una preghiera, dato che era in odore di santità.

Un mattino del giugno di quest'anno, anno del Signore millenovecentosettantasei, il diavolo è andato a tentare il cuore di suor Delia. Vi è andato camuffandosi da persona perbene, come sa fare, ed assumendo per l'occasione le vesti di «ispettore» del Ministero.

Quello che sia stato architettato in inferno noi bene ancora non lo sappiamo, né sappiamo il nome di quel diavolo; che certamente era più agguerrito di Belfagor, giacché cono-

L'articolo, è del 1976; è tratto dal volume "I quaderni di Bartolo", Sassari, 1991.

Enzo Espa, autore di numerose pubblicazioni, è nato a Nuoro nel 1919. Qui ha trascorso l'infanzia e la giovinezza. Ha studiato a Pisa e a Roma, dove si è laureato. Vive a Sassari dal 1954.

sceva l'uso dei telefoni e le date degli esami di Stato, e il modo paziente di speculare su una piccola suora.

Ingenua com'era, suor Delia non lo riconobbe, e gli dette le buste coi titoli dei compiti delle sue allieve, perché doveva esaminarli e correggere. Nessuno le aveva insegnato che quello non doveva farlo. Non lo aveva letto nei libri delle suore, dove invece c'è scritto che bisogna credere negli uomini, perché gli uomini sono tutti fratelli e figli del Signore. Suor Delia non poteva supporre che quel giorno il diavolo si era infilato proprio nella sua scuola-convento con fare ingenuo, e ne aveva occupato gli angoli più remoti, penetrando anche nelle cuciture e nei sigilli di una busta ministeriale.

Ma quanti sospetti, dopo, su quella povera suora! Passi per il diavolo camuffato da «ispettore» del ministero; ma anche molti altri cristiani sono stati cattivi con lei, ed hanno scritto e detto che era d'accordo col maligno, perché non la conoscevano.

E perciò suor Delia pagherà. Centinaia e centinaia di milioni dicono che pagherà. Anzi pagherà dopo che sarà morta, come hanno scritto alcuni giornali, e come sentenzierà qualche giudice.

Ma quando la suora, un giorno, arriverà in paradiso e racconterà la sua storia terrena, da quando si è allontanata dalla sua Berchidda fino al giorno dell'incontro col diavolo, forse lassù troverà qualcuno disposto a crederle.



SUOR MARIA DELIA

Centenario dalla nascita

Continua da p. 1

Le donne accudivano alla lavorazione del formaggio, filavano, tessevano al telaio: tela, lino, lana, furesi; ricamavano, facevano il pane in casa, e anche... le candele, in sardo "bettare sas candelas". In questo ambiente molto laborioso per uomini e donne si cresceva molto in fretta, quindi, anche la bambina Maria apprende presto i comportamenti e le regole della scuola familiare, "de su ighinadu e de su parentadu" dei vicini di casa e dei parenti.

Dopo aver frequentato con profitto la scuola elementare, manifesta il desiderio di voler continuare gli studi, ma i genitori non glielo consentono pur avendone le possibilità economiche.

Dalle testimonianze raccolte, la giovane Maria era molto bella, seria; dimostrava di non aver inclinazione al matrimonio rifiutando ottimi partiti, mentre era interessata alla formazione religiosa, allora sviluppata dall'Azione Cattolica e dal Parrocoteologo, scrittore e poeta Pietro Casu. Alla fine degli anni '20 in paese ha influito nelle numerose vocazioni religiose e laiche consacrate la guida spirituale di Dottor Agostino Sanna di Ozieri, viceparroco famoso per aver musicato le "cantones de Nadale" e aver proibito i balli alle Circoline.

E' lo stesso parroco che, nel certificato di buona condotta richiesto per l'entrata in religione e rilasciato il 27 novembre 1931 dichiara che "Maria Calvia...è stata dirigente dell'associazione locale della gioventù femminile Santa Cecilia e ha collaborato col Parroco nell'insegnamento della Dottrina Cristiana e nelle altre branche dell'Apostolato parrocchiale". Formata quindi dalla A. C. è stata a sua volta formatrice mettendo a disposizione quanto leggeva e sa-

lo non ci sarò quel giorno, lassù: ma dal mio cantuccio d'inferno continuerò a credere nel Vangelo e nel cuore di questa meravigliosa suornina: proprio perché, una volta, in vena di carità, ha voluto prestare fede anche a un perfido, scellerato diavolo.

peva elaborare personalmente per inculcare i buoni principi di vita cristiana.

Entrata tra le Suore Domenicane di Santa Caterina da Siena vestì l'abito domenicano il 27 dicembre 1933 e iniziò il suo cammino di noviziato a Livorno dove emise i primi voti nel 1934.

Ci teneva a raccontarmi l'inizio del suo cammino religioso e degli studi intrapresi, entusiasta di aver bruciato le tappe e di essersi diplomata in ventisette mesi, grazie all'impegno costante e alla passione per lo studio. Nel 1937, già docente a Vigevano, si iscrisse alla facoltà di Magistero dell'Università Cattolica Sacro Cuore di Milano; nell'anno accademico 1940/41 si laureò in Pedagogia.

Dagli anni '50 era stata nominata



Tavola di VITTORIO CALVI

Direttrice della Scuola Elementare e Preside dell'Istituto Magistrale S. Giuseppe - Vigevano.

Nel 1965 fu nominata Superiora della casa di Pescara; dopo un triennio fu assegnata alla Comunità di Livorno fino al 1971. Dal 1972 coprì nuovamente la carica di preside e insegnante di storia, pedagogia e filosofia nelle scuole magistrali del suo caro Istituto S. Giuseppe.

Nel 1976, ingannata al telefono dal-

1972



Come nipote ed ex allieva della sua scuola le sono grata e la ringrazio di cuore.

Ringrazio il parroco per aver restaurato il trittico della Madonna del Rosario con San Domenico e Santa Caterina, i due santi del carisma domenicano; il sindaco per avergli dedicato una via nei luoghi dell'infanzia. (B.C.)

la sedicente voce del provveditore agli studi di Pavia che la invitava ad apporre delle modifiche ai testi, aprì la busta dei titoli dei temi, costringendo il ministero all'annullamento e al rinvio degli esami di maturità.

Fu processata per violazione di segreto d'ufficio, ma fu assolta per essere stata raggirata e aver agito in buona fede. L'involontario caso giudiziario non cancellò dal cuore delle sue numerose maestre, ex allieve, la stima e l'affetto per l'insegnante religiosa che, oltre alla seria preparazione culturale sapeva trasmettere valori umani: cristiani e civili. Nel 1988 fu trasferita alla Comunità di Milano per suore anziane e malate dove morì il 20/05/1994. E' sepolta a Vigevano dove ha speso le sue migliori energie nell'insegnamento e nell'apostolato religioso donandosi con cuore generoso di donna sarda saggia e colta.

Vita di tutti i giorni in TEMPI DI GUERRA

di Lillino Fresu



Nei primi due anni non si soffrì tanto perché ancora si trovavano alimenti, vestiario, calzature, ma, già dal 1943 la nazione scarseggiava di tutto.

Tentarono di razionare tutte le cose primarie. Con ogni cedola si poteva avere qualcosa nei negozi autorizzati.

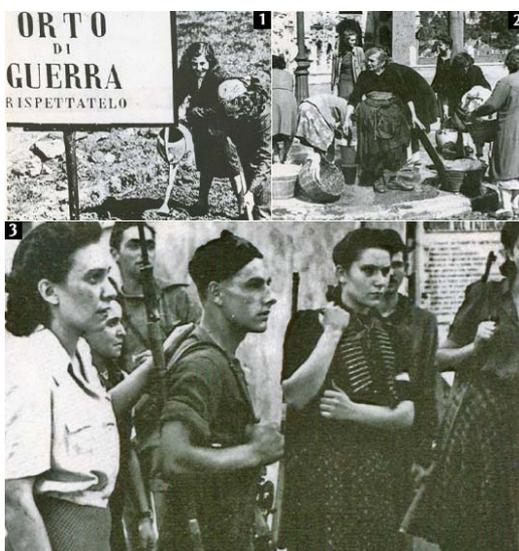
Il pane era razionato e così l'olio, la pasta, il riso e tutto. Non si trovava più caffè e zucchero, capi di vestiario o calzature, specialmente gli scarponi da lavoro, perché nella campagna non si poteva lavorare scalzi e gli scarponi servivano anche per altri lavori.

Difatti c'erano molti che si costruivano degli zoccoli adattandoli con arnesi da taglio, oppure rattoppando scarponi vecchi e consumati fino a che c'erano più rattoppi che pelle originale.

Il Governo organizzò l'UNRA, così la chiamavano, che poi non si sapeva da dove arrivavano i tagli di stoffa per i vestiti, e ne poteva avere uno ogni famiglia. I cappotti la maggior parte li tingevano con cortecce di alberi e quelli dei congedanti, quando erano troppo sbiaditi, li rigiravano. A volte la tinta non veniva bene e se ne vedevano tanti con il colore di pelle di volpe o con altri strani colori inesistenti nella gamma dell'arcobaleno.

Il grano lo requisirono anche dalle provviste familiari e se ne potevano macinare due quintali a testa. La gente si ingegnava anche macinando con il macinino del caffè in modo da poter fare almeno una focaccia. Mi raccontò un anziano di Oschiri, quando eravamo ricoverati assieme ad Ozieri, che all'epoca della guerra per un mese e mezzo mangiarono fave a colazione, pranzo e cena. Cambiavano solo il modo di cucinarle. Concluse scherzando che dopo diventarono chi giallo e chi rosso, chi bianco e chi verde e non si riconoscevano più tra familiari.

Scherzi a parte, quando si ammazzava il maiale per le provviste di famiglia una coscia dell'animale era d'obbligo versarla ad un ricupero a Chilivani. Andava uno addetto e tagliava una coscia intera e la portava a una specie di ammasso e dopo la pagavano con pochi soldi, un tanto al chilo.



La gente di campagna si salvava un po' perché produceva diversi alimenti e difatti specialmente le capanne (*pinnettas*) erano meta di avventori che giravano ovunque per vedere se potevano trovare un po' di formaggio o ricotta, oppure siero (*soru*) per fare le frittelle quando avevano farina. Per avere almeno il pane il sindacato dei lavoratori poteva espropriare diversi ettari di terra ai proprietari. Pagavano un po' di affitto e ne davano un ettaro alle famiglie che ne facevano richiesta, a seconda del numero dei componenti, e ciò per la semina del grano. Però anche un muratore, un impiegato o un artigiano potevano entrare a fare parte di tale cooperativa.

Voglio raccontare un fatto che mi è stato riferito. Una famiglia che non aveva mai lavorato in campagna chiese alla cooperativa se poteva avere un ettaro di terra per seminare il grano. La richiesta fu accordata e l'aratura la fece uno, tramite paga-

mento, che aveva buoi e aratro. La semina, il concime, ecc. fu pagato invece da colui che avevano contato tutto incluso.

La zappettatura la fecero loro ma non avevano mai maneggiato una zappa e quel lavoro, che si poteva sbrigare in un solo giorno, il babbo ed i due figli impiegarono una settimana. Venne la mietitura ed il grano, essendo una buona annata, venne rigoglioso e abbondante con i chicchi belli grossi.

Loro non sapevano mietere ed acquistate le falci a mano incominciarono la mietitura. Non avevano tanti soldi per pagare qualche operaio e così anche se non prendevano con la mano sinistra venti steli ne tagliavano due... A mezzogiorno, per il pranzo, andavano a mangiare sotto una pianta, all'ombra, dove c'era una fonte d'acqua, la peggiore di tutto il territorio di Berchidda.

A fianco del terreno di questi agricoltori improvvisati avevano tanti ettari di seminato quelli della famiglia di Tiu Bore Miali Scanu, ed anche loro andavano all'ombra di quella pianta, ma per l'acqua si arrangiavano diversamente, portandosela dal paese con l'asinello e poi la notte la facevano rinfrescare dalla brina (*lentore*) nelle brocche di terracotta. Tia Paula, la moglie di Tiu Bore, portava ogni giorno da mangiare al marito e ai tre figli a mezzogiorno. Partiva verso le undici con la padella in testa e qualcos'altro in mano. Mangiavano i pasti regolari e ne avevano a sufficienza, perché avevano la provvista del grano ed inoltre piantavano cipolle, fave ed altro ed in famiglia erano tutti dei bravi agricoltori, ed avevano pure alcune capre.

Tia Paula faceva circa sette chilometri (dunque 14 ogni giorno) visto che il grano lo avevano seminato a Corrosolis. Arrivava puntuale al posto con il pranzo e mangiava anche lei con i familiari. Gli agricoltori improvvisati erano vicini e loro si erano accorti dopo qualche giorno che il pranzo lo finivano subito. Mangia-

RILEGGENDO LA STORIA

di Antonio Grixoni

S secondo la ricostruzione fatta nell'articolo in questione, si legge che il conflitto mondiale durò 58 mesi e che per primo Mussolini, e poi l'alleato tedesco Hitler attaccarono la Francia.

Orbene, caro Lillino, mi dispiace dirtelo, ma ti sei sbagliato! Rileggi la storia.

Non è stato Mussolini che attaccò per primo, ma sono state la Francia e l'Inghilterra che attaccarono la Germania nazista dopo che questa dichiarò guerra alla Polonia per la questione di Danzica che – a quanto mi risulta – fu assegnata alla Polonia con i trattati stipulati dopo il primo conflitto del 1914-1918.

Con questo atto i Signori vincitori di questa guerra privarono la Germania di quel necessario sbocco sul mare, umiliandola e costringendola a pagare i danni della guerra perduta.

Così facendo, quei vincitori non ten-

vano quel poco che potevano racimolare se avevano cedole sufficienti per acquistarne. Dunque Bore e Paula ne parlarono in famiglia e con i tre figli e decisero di portare il da mangiare per sette, invece che per quattro. Il giorno seguente li invitarono a mangiare con loro, avendo provveduto anche per piatti e posate. Un po' con soggezione gli altri acconsentirono e si saziarono, visto che forse era da tanto che non mangiavano con soddisfazione e a sufficienza.

Tiu Bore e Tia Paula avvertirono di non portare il pranzo (tanto per dire) e fino a che non terminarono la mietitura il pranzo lo portava Tia Paula, anche

con duro sacrificio. Portava anche l'acqua un po' fresca in più per loro. I ringraziamenti furono tanti e accettarono tanto buon cuore e altruismo sincero. Quando arrivava Tia Paula smettevano di lavorare e andavano

nero in conto la dignità della perdente Germania di allora e, con essa, la dignità collettiva.

In una guerra, caro Lillino, non ci sono vincitori né vinti, ma solamente perdenti; piuttosto, l'orgoglio e la superbia umana non vedono nulla, e i trattati se li stipulano a loro piacimento.

Con ciò non intendo dire che la Germania di quei tempi sia stata una santa, ma neanche gli altri, al di fuo-

GUERRA DI LIBERAZIONE



a pranzo e quel poco che portavano in una sporta se lo conservavano per merenda o per cena.

Questa famiglia, passata la guerra, si sistemò bene ma non dimenticò mai quel gesto di aiuto essendo stati allora in condizioni difficili non disperse da loro.

Andavano sempre a visitare Tia Paula, che aveva fatto così tanti sacrifici e che visse 103 anni. Dicono che il lavoro fa diventare l'uomo bestia e lo uccide!...

Queste sono le considerazioni di certi che non vogliono fare niente (sos *fadigosos*) e c o m u n q u e certi fatti come questi passano inosservati e magari si dà

certa importanza a cose futili mentre certi che non sono stati mai nominati hanno fatto sempre il loro dovere di bravi cittadini e hanno fatto tante rinunzie per loro e per il benessere e lo sviluppo della società.

Cara Piazza del Popolo Sperando di trovare ospitalità, come sempre vorrei rispondere, tramite le tue apprezzate pagine, al sig. Lillino Fresu, per il suo articolo "Tempi di guerra", apparso sul n. 2, di aprile 2007.

ri dell'Italia, lo erano.

Leggendo la storia mi risulta che in quegli anni 1914 in quasi tutti gli stati europei prevaleva lo spirito nazionalista, e bastava un pretesto qualsiasi e la guerra sarebbe scoppiata.

E il pretesto fu dato dall'assassinio dell'arciduca Francesco Ferdinando, erede al trono austriaco. Per questo motivo tutta l'Europa divenne per anni un campo di battaglia fino a che entrarono nelle ostilità l'Inghilterra, l'America e anche la Russia.

La nostra Italia per circa un anno non partecipò, ma il 24 maggio 1915 dichiarò guerra all'impero austro-ungarico al quale era legata dalla triplice alleanza, pretendendo i suoi diritti su Trento e Trieste; riuscì a prenderle, ma quanto sangue ci costò!

Non voglio assolvere né condannare. Voglio semplicemente dire la verità e, se necessario, morire per essa.

In ogni epoca gli uomini non sono stati mai né esatti né perfetti.

Podes leggere s' Antigu Testamentu e osservalu 'ene a donzi perra.

Sos primos abitantes de sa terra mai paghe né cuncordia hana tentu ma cun d'unu continuadu patimentu viviana in discordia e in gherra. 'Asi sunu sos tempos presentes, mai paghe no hana sos viventes!

E lassendhe sa gherra ei sos istados a sa vida tzivile passamus.

Oe cantas familias e no hamus chi in lite si sunu arruinados; frades tra frades confusionadose e de custos a mizza ndhe contamus c'hana confusu s'insoro delizia Peldendhe tottu in sa giustizia.

Antonio Grixoni

LA DISSOLUZIONE DELLA JUGOSLAVIA

Una guerra partita da lontano [6]

di Roberto Modde

Si conclude l'indagine di approfondimento di un testimone diretto che ci illustra la difficile realtà dei nuovi paesi nati con la dissoluzione della Jugoslavia.

Dobrinja

Il distretto è stato totalmente distrutto e minato. Nell'aprile del 1997 la compagnia tedesca per lo sminamento in associazione con residenti locali, ha iniziato a bonificare il terreno delle mine e dai proiettili ancora non esplosi. La zona da sminare nel periodo suindicato era pari a 60.000 metri quadri e le abitazioni non potevano essere ricostruite prima di aver bonificato l'area dalle mine. Il comportamento dei residenti, però, non credeva in questa possibilità. Infatti alcuni di loro tentarono di riparare le loro abitazioni distrutte, nonostante il pericolo delle mine. Un grande numero di case furono messe a disposizione ai Musulmani e Serbi provenienti da altre parti della Bosnia. La linea del fronte attraversava il distretto. Serbi e difensori erano distanti pochi metri gli uni dagli altri e fra di loro combattevano con tutte le armi a disposizione. Le tracce dei furiosi combattimenti sono ancora chiaramente visibili. Nell'agosto 1997 vennero trovate alcune tombe nelle aree verdi posizionate in pianura. Le tombe sono semplicemente segnate con una lastra di legno e la scritta formata da nome, cognome, data di nascita e di morte.

L'aeroporto

L'aeroporto fu ufficialmente preso sotto controllo dall'Unprofor. I vettori militari giungevano con aiuti umanitari per la città, giornalisti stranieri, artisti, politici, mediatori, diplomatici e cittadini di Sarajevo con documenti serbo o alle garanzie di sicurezza in accordo con ledelle Unprofor e dell'Unhcr. L'apertura o chiusura dell'aeroporto erano vincolate al bombardamento finalità politiche e militari. In realtà erano i serbi a controllare l'aeroporto. Prima che il tunnel fosse costruito la gente entrava o usciva dalla città correndo lungo la pista di decollo che era ingombrata da filo spinato, trincee e vari ostacoli

posizionati da Unprofor. Nella corsa per evitare il fuoco dei cecchini, i fuggitivi dovevano anche nascondersi dai trasportatori e dalle pattuglie dell'UN che cercavano di impedire l'attraversamento della pista. Il bollettino dei morti ed i feriti veniva diffuso giornalmente per radio. In diverse occasioni Unprofor organizzava un passaggio attraverso la pista per il traffico civile.



Il tunnel

Il tunnel Dobrinja Butmir è un buco situato sotto la pista dell'aeroporto di Sarajevo e le sue dimensioni sono: 1,2 metri di larghezza, 1,6 metri di altezza e 760 metri di lunghezza. Nelle comunicazioni ufficiali tra i politici locali e Unprofor questo tunnel segreto era indicato come "tunnel non-esistente". Agli stranieri si proibiva il passaggio attraverso il tunnel e i giornalisti stranieri, pur di passare, offrivano somme (di denaro) fino a 5000 DM (5.000.000 di lire) Sebbene il tunnel appartenesse ai militari e intendevano usarlo per il trasporto delle armi, il privilegio di usufrutto del tunnel si estendeva all'ambasciatore americano in Bosnia e Erzegovina, Viktor Jakovich, al quale i Serbi non permettevano di lasciare la città in aereo. I membri del Parlamento provenienti da altre città, attraversando il tunnel, entravano a Sarajevo. Durante le sessioni del Parlamento tanti di loro si riconoscevano facilmente perché erano stravolti dopo l'attraversamento del tun-

nel. Qualche comodità era offerta ai politici più rispettati i quali erano spinti nel tunnel in piccoli vagoni. La commercializzazione del tunnel ha portato dei grandi cambiamenti nella vita economica della città. Il tunnel è diventato un posto pieno di gente che trascinava i sacchi pieni di patate o uova. A molti uomini d'affari l'esercito concedeva l'affitto del tunnel.

Grazie al tunnel tanti sono diventati ricchi. Anche i Serbi sapevano del tunnel segreto e continuamente lanciavano le granate davanti all'entrata cercando di impedire il suo uso. Tentarono anche di scavare un'altra galleria dalla parte opposta dell'aeroporto nel fiume eljeznica con lo scopo di allagare il tunnel. Malgrado tutto il grande buco sotto l'aeroporto ha portato tanta pubblicità alla città e rappresentava l'unico collegamento con il resto del mondo. Se l'amministrazione rilasciava il permesso per attraversare il tunnel, chi ne usciva veniva salutato con l'indicazione scritta Paris 3765 km.



Il cielo

Rosso speciale era il colore del cielo a Sarajevo di notte. Questo si vedeva quando l'elettricità veniva a mancare, quando le fiamme dei fuochi arrivavano sotto il cielo o quando i proiettili e le granate volavano illuminando il cielo. Gli aerei di Unhcr, Unprofor, NATO, gli Awacs volavano per il cielo. Per tanto tempo gli abitanti di Sarajevo hanno cercato di capire l'origine di questo rosso.

L'OLIVO

coltura millenaria ma modernissima

di Giuseppe Meloni

Nell'economia delle regioni che godono dei benefici del clima mediterraneo, privilegiate per le condizioni favorevoli che non prevedono sbalzi di temperatura o situazioni estreme, una grande importanza hanno sempre avuto colture come quelle della vite e dell'ulivo. Anche in Sardegna e a Berchidda le attività legate alla produzione vitivinicola hanno goduto nel passato di grande favore. Solo di recente si sta affermando una nuova coltura che promette di occupare grandi spazi nell'economia locale, soprattutto in termini di qualità: quella dell'ulivo.

Lo storico greco Tucidide, dando un grande rilievo economico a queste colture, scriveva duemila e cinquecento anni fa che "I popoli del Mediterraneo cominciarono ad uscire dalla barbarie quando impararono a coltivare l'olivo e la vite". Contrapponeva quindi la civiltà greca, che aveva scoperto queste colture e questi prodotti, a quella delle popolazioni più retrograde e meno evolute, che considerava barbariche.

Le notizie più antiche che ci sono pervenute in merito alla diffusione dell'ulivo risalgono a ben seimila anni fa. Non sappiamo se si trattasse della coltura che noi conosciamo o se le testimonianze antiche facciano riferimento a varietà più selvatiche rispetto a quelle che l'uomo conosce in questi ultimi millenni.

Sappiamo comunque che la pianta era già coltivata in quei tempi lontanissimi nelle regioni che noi chiamiamo mediorientali: soprattutto nella fascia costiera che va dalla Siria, all'odierno Libano, alla Palestina.

E' probabile che l'uso alimentare dell'olio d'oliva si sia affermato un po' più tardi. L'utilizzo più antico del prodotto fu sicuramente quello cosmetico e curativo. L'unguento era usato allora soprattutto come emolliente per la pelle.

Furono proprio i Greci a scoprire le proprietà alimentari dell'olio d'oliva. L'impulso dato da quel popolo evoluto alla coltura dell'olivo determinò la selezioni di almeno una decina di va-

rietà che furono studiate, prodotte, catalogate e che costituirono la base per l'uso locale e per una massiccia esportazione, soprattutto in Egitto, ma anche in molte altre regioni del bacino Mediterraneo.

I Greci, che navigavano fino alle coste occidentali del mare allora conosciuto, instauravano con le popolazioni locali rapporti di commercio fondando vere e proprie colonie i cui abitanti si integravano ben presto con le popolazioni locali conservando comunque con la madre patria legami su livelli paritari.



Essi stabilirono delle vere e proprie regole di coltivazione della pianta, così come sperimentarono sempre nuovi metodi per la frangitura e la spremitura delle olive.

L'importanza che i Greci attribuivano all'olivo è tale che persino Omero, che definiva l'olio d'olivo come "oro liquido", sceglie questa pianta, l'ulivo, appunto, che viene usato da Ulisse come trave per accecare il ciclope Polifemo.

Importata e talvolta quasi imposta dai Greci in Occidente, la coltura dell'olivo si sviluppò ulteriormente nelle nostre terre con l'espansione di Roma. Fu allora che questo alimento conobbe uno sviluppo sempre maggiore, tanto che terre come l'Italia o la Spagna divennero le principali produttrici. Le tecniche di concimazione, di lavorazione, di potatura, di raccolta delle olive si perfezio-

narono, e fu così che iniziò la produzione di un olio davvero di elevata qualità.

Circa 15 secoli fa, quando l'Impero Romano cessò di esistere e l'Europa subì l'invasione delle popolazioni barbariche, nelle

campagne devastate la coltivazione dell'ulivo subì una battuta d'arresto. Da allora e per tutto il Medioevo la coltura sopravvisse soprattutto nelle zone dove era viva l'influenza monastica.

Anche in Sardegna, sia pure in aree di estensione limitata, si intensificò la coltivazione degli olivi, anche se la concorrenza dell'olivastro e di altre essenze che permettevano la produzione di olio ottimo per l'illuminazione ma idoneo anche per usi alimentari (olivastro, lentisco), fece sì che la diffusione della pregiata pianta non si diffuse in modo capillare.

L'olio d'oliva divenne così un bene raro e prezioso; compariva quasi esclusivamente sulle mense delle categorie sociali più benestanti o su quelle degli ecclesiastici.

Dopo il Mille si verificò una ripresa dei commerci internazionali e, con questa, anche l'olio d'oliva ritornò ad essere commercializzato. Diverse regioni, come la Puglia, attraversarono un momento di prosperità proprio grazie a questa attività.

L'ulivo è una pianta che prospera in un'area compresa tra il 35° e il 45° parallelo di latitudine Nord, una fascia all'interno della quale sono situate le regioni mediterranee, come la nostra Sardegna. Oggi la pianta è conosciuta, apprezzata, coltivata, sfruttata, in regioni anche molto lontane dal Mediterraneo come, per esempio, in Sudamerica o in Cina.

L'olio italiano, comunque, non si discute; ha conservato caratteristiche tali che gli conferiscono un sapore particolare, che lo colloca tra i migliori del mondo e, forse, proprio al primo posto.

Non ci dilunghiamo a decantare le virtù dell'olio d'oliva. In queste stesse pagine ce ne siamo occupati più volte. Basta ricordare le sue ben note proprietà nutritive, che ne fanno un condimento tra i più digeribili, prediletto in cucina dagli intenditori; per giunta, ricco di sostanze antiossidanti e grassi vegetali non saturi che prevengono la formazione di colesterolo.

NO, GRAZIE, il caffè mi rende teso

di Sergio Crasta

La cerimonia del thé? Roba da Orientali o da oltre Manica. A Berchidda, c'è quella del caffè; e non si discute. Nonostante sia stata sempre guardata con sospetto come una bevanda quasi peccami-

nosa, oggi, secondo le ultime statistiche, sei italiani su dieci non sanno rinunciare al piacere del caffè.

Se entrando in un bar, chiedessimo alla prima persona incontrata di quale Paese è originaria la pianta del caffè, ci sentiremmo rispondere, con buona probabilità, che proviene dal Brasile. A torto, infatti, l'America Latina è considerata la culla del fatato chicco. In realtà la pianta di *coffea arabica*, affonda le sue radici nel corno d'Africa, in particolare negli altopiani Etiopi della regione del Kaffa e dello Yemen. Fu introdotta in Europa dai Turchi, ed in Italia i primi a gustare questa piacevole bevanda furono i Veneziani, intorno alla metà del Cinquecento.

«No grazie, il caffè mi rende teso»

Niente di più sbagliato! Ultimamente il parere degli esperti, ha definitivamente riabilitato la fumante e profumata tazzina di espresso, tanto da fare avvicinare l'indice alla bocca per zittire chi ha sempre predicato peste e corna su questa bevanda. Oltre ai pregiudizi che appartengono ormai alla credenza popolare.

Quindi a buon diritto, e a maggior ragione, anche a Berchidda, sin dalle prime luci dell'alba e prima di avviarsi al lavoro, gli habituè "caffeari" si ritrovano nel bar e, nell'attesa che venga servito il piacevole espresso, o mentre lo sorseggiano con gusto, danno una scorsa alla "Nuova", commentando talvolta i titoli di maggior interesse.

Certamente, per assaporare l'espresso ognuno ha la sua personale combinazione. Infatti chi lo preferisce ristretto (cioè senza le ultime gocce) accompagna la comanda con il gesto della mano e il pollice e l'indice che si sfiorano. Al contrario, per chi lo preferisce più leggero (senza le prime gocce). Insomma, che sia anche macchiato, lungo, con la schiuma, decaffeinato, spolverato di cacao, doppio, ecc..., importante è che dia la carica mattutina per migliorare anche le prestazioni sul lavoro.

Oggi, a Berchidda, a questo riguardo, rispetto a qualche decennio fa, c'è molta più cultura, specialmente fra i giovani. Infatti sono totalmente scomparse le cattive abitudini che

troppo spesso vedevano l'accostamento caffè e grappa nostrana (*abbaldente*) al mattino, l'abbinamento caffè e sigaretta in continuazione, il caffè bevuto in sostituzione della prima colazione.

Quindi caffè a volontà per tutti? Macchè, a detta sempre degli esperti, messe da parte queste cattive abitudini ed escluse le categorie a rischio «tre, quattro caffè al giorno



tolgono il medico d'intorno».

Ci si potrebbe domandare anche quale è il caffè preferito dai Berchiddesi. Ebbene, secondo i barman dei principali "templi" di peccatori di questa bevanda, l'espresso normale rimane leader incontrastato, d'estate tira molto bene il caffè shakerato, ed inizia a far breccia il caffè "marocchino" (arricchito con latte e cacao) Così come fra i ragazzi, inizia ad essere preferito il così detto caffè "erotico" (ben caldo, in tazza grande, corretto al vov, con panna zuccherata e una spruzzata di cacao), ormai molto gettonato nelle grandi città per darsi la carica, magari nel fine settimana, prima di un appunta-

mento, oppure il caffè dell'artista, "brevetto" berchiddese (al vetro, ben caldo, arricchito con cacao, miele come dolcificante, ed in finale un goccio di saccarosio liquido a ripulire per bene il fondo della tazzina). Di rado, per fare tendenza, si opta per il caffè "carramba", (con panna e un goccio di rum).

Ma attenzione! Si fa presto a dire caffè; Mettere insieme e tenere in mente tutte le combinazioni possibili per chi sta dietro il banco, non è certo un compito facile. Le variabili sono tantissime: tipo, temperatura, quantità, tazzina, macchia, correzione, dolcificante. Fra queste: al vetro, macchiato caldo, in tazzina, macchiato freddo ma con la schiuma, lungo con la scorza d'arancio, decaffeinato, macchiato col latte scremato, spolverato di cacao, doppio, con cioccolato sopra, con cioccolato sotto, col limone per combattere il mal di testa, "disturbato" (tazza fredda con poca polvere di caffè lungo e macchiato con latte scremato senza schiuma e col dieter), il caffè serio (ristretto con tazza calda senza zucchero), il caffè salutista (d'orzo in tazza grande con zucchero di canna) e il caffè con lo schizzo. Insomma ogni storia, ogni stato d'animo sembra che richiedano il proprio personalissimo caffè.

Non si contano poi le battute e le stranezze che si sentono davanti a quella tazzina. Per esempio, come quella che ho sentito a Roma poco tempo fa insieme al rag. Galaffu (Direttore della cantina del Gioganti-nu) quando a mezza mattinata, tra un appuntamento di lavoro e l'altro entrammo in un bar vicino per bere il caffè servito al tavolino. Subito do-

"mainstream" che continua a scorrere inesorabile. Hanno saputo imporre nuovi stili, grazie a musicisti che hanno poi rappresentato un modello per le generazioni successive.

Uno dei protagonisti degli anni 80, il sassofonista Wayne Shorter, è sempre stato accostato all'ingombrante figura di John Coltrane, come James Carter a Charlie Parker negli anni 90. Se poi andiamo a mescolare i vari geni, ecco che il gene di vari talenti, l'eleganza e la naturalezza si concentra, a mio modo di vedere, su Paolo Fresu, il poliedrico trombettista Berchidese che in qualche modo fa storia a sé.

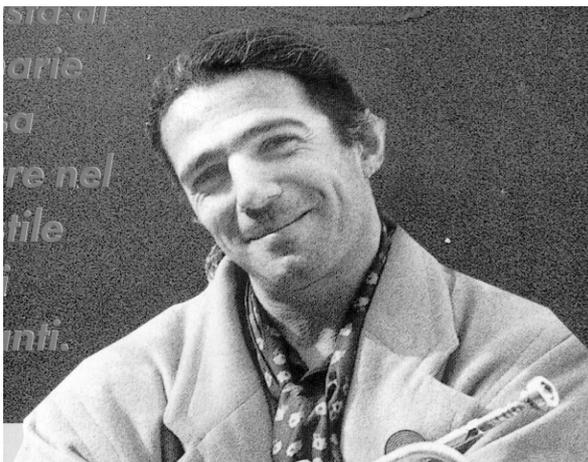
Ma il jazz non è solo un genere musicale, la sua evoluzione si è intrecciata con la storia della minoranza nera negli Stati Uniti, prima di diventare linguaggio universale. Si pensi per esempio a tutto il movimento del "free Jazz" degli anni 60. Il momento musicale scorre parallelo alle istanze politiche di emancipazione degli afroamericani, fra protesta e richiesta di diritti, come nell'emozionante "Strange fruit" di Billie Holiday, dove gli strani frutti altro non sono che i "nigger" impiccati agli alberi nel profondo sud ancora intaso di razzismo. Per altri motivi, forse etnici, o forse per spasmodica ricerca di sublimazioni, per ricerca di raffinatezza e di esperienze varie, intorno a Paolo ruotano i migliori jazzisti del momento, se questo accade non è certo per caso. Questo lo sa bene anche il Nord-Est della nostra Italia dove la presenza di Paolo Fresu negli ultimi tempi si è fatta sempre più assidua.

po di noi entrarono due signore, una ciccionissima, la quale dopo aver divorato in un attimo cinque bigné di San Giuseppe, poi si è arrabbiata con l'amica perché le aveva versato lo zucchero nella tazzina e le disse con un simpatico romanesco: «A Mari, lo sai che lo pijo amaro, e senò quando è che dimagrisco!» Una stranezza? Molto interessante potrebbe essere quella dello stesso ragioniere, il quale ha sempre sostenuto che un espresso, per essere dichiarato ottimo, immediatamente appena bevuto, deve provocare un solo starnuto secco, (perché a lui ha fatto sempre quell'effetto! Troppo forte il nostro Direttore). Infine, per i Berchidresi frettolosi e

I LOVE NORTH-EAST Continua da p. 1

Di certo un notevole arricchimento culturale. Questa parte della penisola, pare sia una delle mete preferite da Paolo tanto che la sua popolarità è divenuta motivo di interesse anche per i meno appassionati di questo tipo di musica.

Per far bene intendere l'interesse per il nostro artista penso sia bene partire da Venezia con "Sonos e memoria", stupenda serata che ha allietato ed entusiasmato gli avventori di rilievo durante il Festival Internazionale del Cinema. Udine, Pordenone e Gorizia lo hanno ascoltato spesse volte in compagnia di altri buoni jazzisti. Cormons, "dove abito", ha avuto modo di apprezzare non solo il suo talento musicale ma anche la semplicità della sua persona durante il "Jazz e Wine".



impazienti che devono bere il caffè – si fa per dire – al volo durante una brevissima pausa di lavoro, il grande dilemma: "Per raffreddare il caffè bollente, meglio soffiare o agitare la tazzina?" Mica si scherza. Recentemente è stato reso noto l'esito di una prova fatta con tutti i crismi da alcuni fisici. Ebbene, meglio soffiare. Infatti, se si ha fiato da vendere, in questo modo il caffè perde sei gradi centigradi al minuto, mentre se si agita la tazzina o si gira pigramente il cucchiaino si raffredda di soli tre gradi e mezzo. Insomma, a Berchidda, pur di gustare un ottimo e piacevole espresso, si è disposti a fare questo ed altro!

Il teatro Zancanaro di Sacile ha visto Paolo con il suo quintetto con un jazz moderno ma con un'anima mediterranea che esalta e sublima la melodia. Chi a Padova dall'incontro

di due personalità forti, quella di Paolo e Uri Caine, pianista americano classe 1956, si aspettava colpi ad effetto o arrangiamenti arditi, forse sarà rimasto un poco deluso, ma "Things", album uscito lo scorso autunno, è giocato su sussurri e sulle sfumature piuttosto che sui contrasti, sull'eleganza e sulla naturalezza. Alla multisala MPX, tra le altre esecuzioni, è stato riservato all'attento pubblico, in rapida successione, tre brani come My dear old Stockolm. I love you Porgy e Cheek to cheek. Alla fine è seguito, come secondo bis, un'asciutta e toccante versione di "E se domani". Mix di emozioni in musica quelle eseguite alla Fucina Controvento di Marghera dove Paolo, Antonello Salis e la Kokani Orchestra, "una scatenata fanfara macedone" divenuta celebre

nel nostro paese per una fortunata collaborazione con Vinicio Capossela. Un'intrigante miscela di jazz, musica balcanica e musica tradizionale Sarda diventa magia. Per la straripante energia musicale e difficile restare indifferenti. Con classe, eleganza e molto lirismo, il quartetto della pianista e compositrice americana Carla Blay con Paolo Fresu. "The lost Chords" ha mandato in visibilio il foltissimo pubblico

di jazzofili accorso da tutta la regione, dall'Austria e dalla Slovenia alla sala Tripovic di Trieste. I giganti del jazz trovano un fantastico interplay. Carla Blay ha un panismo dal tocco sublime, instancabile nella tessitura di armonie sulle quali Paolo e Andy Shepard al sax tenore giocano con grande senso della misura. So che ci sarà una serata a Verona Jazz, con l'orchestra jazz della Sardegna, dove molto probabilmente verrà eseguita l'opera "Porgy and Bess" con Paolo che seguirà la partitura scritta da Gil Evans e Miles Davis. Spero di non mancare. Vista la sua predilezione per questa terra di confine, chissà se un giorno o l'altro non comporrà "I love North East"

L'oleificio sociale berchiddese costituisce una realtà significativa nell'economia locale.

Nato nel 1966 dall'iniziativa di 40 soci, può contare attualmente su 120 affiliati. Nel tempo si è determinato un considerevole incremento dei terreni olivetani: dagli originari 60 ettari agli attuali 1500, dei quali circa 150 ettari sono in fase di compimento.

La base degli associati, costituita in prevalenza da olivicoltori di Berchidda, è andata estendendosi ad utenti di numerosi comuni. Conferitori di olive provengono da Oschiri, Tula, Ozieri, Telti Padru, Azzani, Loiri, Berchideddu, Olbia Arzachena, Calngianus, Sant'Antonio, San Pantaleo, Luras, Tempio, Aggius, Bortigadas, Erula, Alà, Buddusò, Budoni, San Teodoro, Santa Teresa, Palau. Infatti per tutti questi paesi Berchidda è il punto di molitura più vicino, in considerazione del fatto che gli altri impianti si trovano a Codrongianus, Siniscola e Sassari.

La molitura degli ultimi cinque anni è passata da 763 quintali del 2002 a 2370 quintali del 2003 a 1610 del 2004 a 2706 del 2005 a 1320 del 2006 e a 1329 del 2007. I chilogrammi di olio ottenuti variano da un minimo di 12000 circa ad un massimo di 35000. La sansa ottenuta viene conferita alla ditta Bio eco per la produzione di olio di sansa. Una parte della sansa esausta invece viene impiegata per la realizzazione di mattoncini da riscaldamento; il rimanente viene riciclato per il riscaldamento dell'acqua dell'impianto stesso.

"Il cruccio maggiore – dice Giampiero Piga, da anni impegnato nella molitura delle olive – deriva dal fatto che potremmo lavorare tranquillamente 5000-10000 quintali e non possiamo, a causa della modesta produzione. La situazione potrebbe migliorare attraverso il progressivo incremento derivante dalla produzione dei nuovi oliveti e l'acquisizione di nuovi soci; la cooperativa, infatti, potrebbe trasformare circa 50-00 quintali di olive di media con picchi nelle annate di carica di 10-15000 quintali".

Per quanto riguarda le tecniche di coltivazione, si stanno abbandonando le colture caratterizzate da elevata esigenza di manodopera e da rilevanti alternanze produttive a favo-

L'OLEIFICIO

Nuove opportunità per l'economia berchiddese

di Giuseppe Sini. Intervista a Giampiero Piga

re di coltura intensiva ed economicamente più valida. Sono state introdotte cultivar, la cui scelta per i nuovi impianti viene realizzata sulla base della qualità, dell'adattamento all'ambiente e sulla rispondenza alle nuove tecniche colturali e di raccolta. Infatti si stanno sempre più diffondendo tecniche di potatura, di concimazione, di irrigazione, di raccolta e di difesa fitosanitaria, sempre più moderne e funzionali.

L'incremento delle superfici olivate e conseguentemente l'aumento della produzione spinse i soci a dotare la cooperativa di strutture moderne

tensi e delicati.

L'interesse che si è registrato nel bacino del Mediterraneo per l'olivo ha determinato nella nostra isola un rilancio delle coltivazioni; in basi a recenti dati la coltura delle olive, presente nel 97% dei comuni isolani con una superficie interessata di oltre 40.000 ettari, si è arricchita negli ultimi anni di oltre 6.000 ettari con un consistente rilancio del settore. Anche il nostro paese si è immediatamente orientato in questa direzione con l'impianto di nuovi uliveti secondo moderne tecniche agronomiche che prevedono raccolte meccanizzate per abbattere i costi di raccolta. Molti produttori raccolgono manualmente o con l'uso di pettini a motore le olive in quanto i loro impianti non consentono per le modeste superfici interessate, per la particolare orografia del terreno o per la struttura delle piante la raccolta meccanica con macchine scuotitrici. Quest'attività è orientata soprattutto al soddisfacimen-



to delle esigenze familiari. "Con questa struttura i soci hanno voluto – aggiunge Giampiero Piga – rispondere in modo adeguato alle esigenze del mercato che impongono una produzione di oli extravergini con buone qualità organolettiche e con i necessari requisiti dietetici e salutistici. Il ciclo di lavorazione e di produzione prevede, infatti, un limitato numero di operatori, tempi minimi di giacenza delle olive, una integrità qualitativa delle stesse e infine nessuna modifica della qualità degli oli prodotti. Noto con piacere la soddisfazione dei clienti nel riscontrare l'ottima qualità del proprio olio ottenuta attraverso l'efficienza dei nostri impianti". Si auspica da più parti che la produzione aumenti per ottimizzare i costi e valorizzare al meglio le potenzialità dell'oleificio.

e funzionali realizzando un nuovo impianto di trasformazione nella zona industriale. La cooperativa dispone oggi di macchinari modernissimi tra i quali una linea completa di frangitura, un frantoio in granito, una gramolatrice e un decanter in grado di lavorare 20 quintali di olive l'ora. La realizzazione e l'ammodernamento tecnologico dell'oleificio hanno comportato negli anni scorsi un investimento pari a circa 600 mila euro, dei quali 250 mila sono stati utilizzati per la costruzione del fabbricato e 350 mila circa per gli impianti di lavorazione e le attrezzature. L'oleificio, inoltre, produce olio con un coefficiente bassissimo di acidità (0,2%) in quanto la gramola consente la produzione dell'olio a freddo (sotto i 27 gradi contro i 50-60 gradi degli altri impianti). Questo presupposto determina la produzione di un olio fruttato dai sapori in-

to delle esigenze familiari.

Si auspica da più parti che la produzione aumenti per ottimizzare i costi e valorizzare al meglio le potenzialità dell'oleificio.

UN CUORE Processione del Corpus Domini

di Sergio Fresu

Quasi tutta Berchidda, domenica sera 10 giugno 2007, ha partecipato alla solenne processione di Gesù Eucaristico che "viene a visitarci nelle nostre strade". Lo ha ribadito il parroco Don Pala nell'omelia della Santa Messa celebrata poco prima e durante la quale è stata consegnata la pergamena-ricordo ai 17 bambini che la scorsa festa della Santissima Trinità hanno ricevuto per la prima volta il Corpo di Cristo.

Il corteo dei fedeli si è aperto con i neo comunicandi che, tutti vestiti di bianco, gettavano manciate di petali di fiori, per ricoprire la strada al passaggio dell'Ostia Divina contenuta nel prezioso ostensorio d'oro.

La folla, dalla chiesa di San Sebastiano, si è riversata nella piazza del Popolo e da qui in via Roma per snodarsi poi in via Vittorio Emanuele,

le, via della Corsa, via Trento, Funtana Inzas, via Gorizia, via Rinascita, via Monte Acuto, via Pietro Casu, via Alfieri, via Nenni, via Torino, via Coghinas e largo Ozieri per approdare infine nuovamente in piazza e quindi nella Parrocchiale. Un tragitto a forma di cuore, disegnato casualmente tra le strade del nostro paese, ma tutto addobbato a festa con le tradizionali bandierine colorate, le tovaglie ricamate alle finestre e gli altarini accuratamente preparati per le aree di sosta del Santissimo Sacramento: due in via Roma, uno in via Vittorio Emanuele, uno in via della Corsa, uno sotto la Madonnina di Funtana Inzas, uno alla fine di via Rinascita, uno all'inizio di via Pietro Casu, il penultimo in via Alfieri e l'ultimo all'incrocio di via Torino e via Coghinas. Un percorso uguale a quello dello scorso anno ma molto

ricco di profonda devozione.

Davanti all'altarino di Funtana Inzas, alzando lo sguardo verso la collina soprastante e fermandolo circa a metà di questa, si poteva notare, con un po' di fantasia, una roccia con le sembianze della Madonna (Quella della Medaglia Miracolosa) a braccia aperte e con un grande velo, la Quale sembrava proteggerci dall'alto e pareva volesse dirci che se anche avessimo distolto lo sguardo dalla Madonnina sottostante non avremmo potuto comunque evitare di incontrarla più in alto nella collina. Nell'ultimo altarino di via Torino, prima della benedizione, Don Pala ha ringraziato tutti per la partecipazione e la collaborazione.



Domenica 20 maggio, la comunità, tenendo fede alla promessa fatta alla Madonna durante il pellegrinaggio del 25 marzo scorso, ha celebrato un momento preghiera a Nostra Signora del Regno ad Ardara.

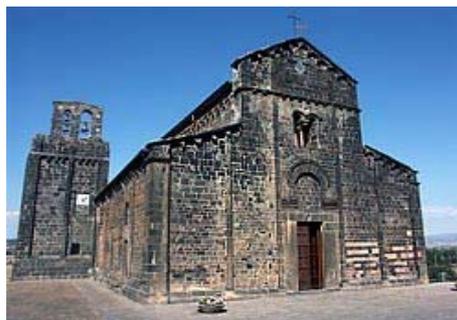
Tre pullman hanno accompagnato i pellegrini, la banda musicale, il coro parrocchiale e il parroco Don Pala. Anche l'amministrazione comunale ha accolto l'invito a presenziare a questo momento di preghiera nelle persone del sindaco Bastianino Sannitu e di due assessori.

Appena giunti ad Ardara si è snodata la breve processione, accompagnata dalla Banda Musicale e, dopo una breve sosta, il gruppo di pellegrini ha fatto ingresso nella splendida Basilica, accolti dal canto del Regina Coeli e dal parroco Don Cocco. E' stata eseguita la recita del Rosa-

rio, presieduto da Don Pala e recitato dai bambini, che hanno dato voce alle preghiere dei pellegrini e di chi non era presente, in modo speciale i malati e gli anziani. Nell'intervallo che ha preceduto la messa, Don

Festoso pellegrinaggio a Nostra Signora del Regno

di Sergio Fresu



Cocco ha illustrato magistralmente il significato della celebrazione giubilare dei 900 anni e le preziose opere d'arte che arricchiscono la Basilica.

La celebrazione della messa, celebrata da Don Pierluigi Sini, e concelebrata da Don Pala, è stata accompagnata dal coro, diretto dal prof. Tore Nieddu, e introdotta da un breve saluto del sindaco Sannitu. All'omelia Don Sini ha ringraziato per l'invito a presiedere la celebrazione e ha tracciato le linee spirituali che legano ciascun cristiano alla Madre di Gesù e nostra. Don Pala ha quindi ringraziato tutti per la partecipazione, invitandoli a pregare per coloro che si erano affidati alle preghiere; al parroco di Ardara Don Cocco è stato offerto un libro sulla storia di Berchidda e un'icona raffigurante la Pentecoste. Dopo la celebrazione e il canto del Deus Ti Salvat Maria, un breve concerto della Banda Musicale ha concluso la giornata.

Oleificio sociale di Berchidda

Pres. Orazio Porcu

Consiglieri: Stefano Dau, Giovannino Mu, Gino Orgolesu, Giovannino Piga, Gian Carlo Zeddita.

XX TIME IN JAZZ

Berchidda (prov. Olbia-Tempio), 10-16 agosto 2007

Comunicato a cura di Riccardo Sgualdini (11/4/07)

IL PROGETTO ARTI VISIVE

Musica ma non solo al prossimo Time in Jazz: accanto ai tanti concerti, il festival aprirà la consueta finestra sull'arte contemporanea nazionale ed internazionale: performance, mostre ed eventi espositivi in luoghi e spazi differenti (spazi deputati o recuperati e prestati all'arte) raccolti sotto il marchio PAV, il Progetto Arti Visive curato da Giannella Demuro e Antonello Fresu.

Numerosi gli eventi espositivi previsti anche per quest'anno: dall'abituale rassegna dedicata alla ricerca artistica nazionale ed internazionale, a quella di opere video, dalla mostra dedicata alla web art all'operazione **Lavori in corso**, installazioni, interventi, performance e progetti "site specific", nel paese e nel territorio circostante. Mentre è tutta in-

centrata sui giovani talenti emergenti **BabelFish**, mostra collettiva allestita nel Museo del Vino.

Come negli ultimi anni, alcuni degli artisti che parteciperanno alle mostre saranno presenti anche sul palco di piazza del Popolo con **Arte tra le note**, scenografie d'artista realizzate appositamente per i concerti serali del Festival.

Visitabile in permanenza, inoltre, il progetto stabile del PAV **Semida**, il Museo di arte ambientale con le opere di Clara Bonfiglio, Giovanni Campus, Bruno Petretto, Pinuccio Sciola e Monica Solinas, nato nello splendido scenario del foresta demaniale del "Monte Limbara Sud" in collaborazione con il Comune di Berchidda e l'Ente Foreste Sardegna.

Infine, consueto spazio alla fotografia con Stage/backstage allestita nelle sale del Museo del Vino: installazione collettiva che riproporrà il festival e i suoi

artisti attraverso lo sguardo di "professionisti" e "non professionisti" dello scatto.

CHI SOSTIENE TIME IN JAZZ

Il Ministero per i Beni e le Attività Culturali (Direzione Generale per lo Spettacolo dal vivo), l'Assessorato allo Spettacolo e Attività Culturali e l'Assessorato al Turismo della Regione Autonoma della Sardegna, il Comune di Berchidda, la Provincia di Olbia-Tempio, la Comunità Montana del Monte Acuto, le Amministrazioni Comunali di Nughedu San Nicolò, Oschiri, Ozieri, Pattada, Tempio Pausania, la Fondazione Banco di Sardegna e la Fondazione Fabrizio De André. Grazie anche a: Banco di Sardegna, Ente Foreste della Sardegna, Istituto Superiore Regionale Etnografico, Dedic@re, Sardinia Ferries, Trenitalia e RFI, Meridiana, GEASAR, Cantina Sociale Giogantinu, Nuova Casearia, Rau Arte Dolciaria, Distilleria Lucrezio R, FAB Autoservizi, Pincar, Cooperativa La Memoria Storica, Ente Musicale di Nuoro e Sardinia Jazz Network.

JAZZ ITALIANO ANZI SARDO

Segnalazione di Mariapina Demuru

Sulla stampa sarda, su quella nazionale, ma anche spesso su quella internazionale non mancano articoli di esperti di musica che mettono in evidenza le sempre più apprezzate caratteristiche dei nostri musicisti. Tra questi un posto di crescente rilievo sta occupando il nostro concittadino Paolo Fresu.

Nel numero di aprile di *Stereophile*, uno dei più qualificati giornali statunitensi nel campo dell'alta fedeltà, è apparso un articolo dedicato alla musica jazz.

Thomas Conrad, una delle firme della testata, presente ad Orvieto in occasione della settimana di Umbria Jazz Winter, ha voluto dedicare al jazz italiano alcune espressioni molto interessanti. Ha recensito positivamente il nuovo disco di Enrico Rava, *The Words and the Days* e ha rivolto a Paolo Fresu una serie di considerazioni assai lusinghiere, che qui vogliamo segnalare.



"Stava attorcigliato su una sedia, piegato nel suo flicorno come per versarvi dentro la sua vita. Nel bis



attaccò una canzone da solo, una ricerca così lenta che a malapena si muoveva, in linee sofferenti di malinconia che salivano nell'aria del Teatro Mancinelli e poi, riluttanti, tornavano per morire.

Per gli Italiani, che riempivano tutti i cinque piani di palchi da opera, dev'essere stata una rivelazione (*epiphany*) quando la canzone divenne riconoscibile in *E se domani*, che una cantante pop italiana chiamata Mina aveva reso famosa mezzo secolo fa.

A Fresu bastava che a parlare per sé e per i presenti fosse l'intensità struggente della disadorna melodia. Era il suono d'oro, creato sul momento, a farla diventare jazz.

A volte Fresu guardava verso Caine, aspettando che entrasse, ma Caine non toccò mai il suo pianoforte. Come tutti noi, semplicemente stava lì seduto e ascoltava, rapito".



Direttore:
Giuseppe Sini

Composizione:
Giuseppe Meloni

Segreteria di redazione:
Maddalena Corrias

Hanno collaborato:
Vittorio Calvi, Bastianina Calvia,
Sergio Crasta, Mariapina Demuru,
Enzo Espa, Lillino Fresu, Sergio
Fresu, Antonio Grixoni, Roberto
Modde, Giampiero Piga, Riccardo
Sgualdini, Salvatore Sini.

Stampato in proprio
Berchidda, giugno 2007
Registrazione Tribunale di Tempio
n. 85 del 7-6-96

piazza del popolo non ha scopo di lucro



Indirizzo e-mail
gius.sini@tiscali.it

Indirizzo Internet
web.tiscali.it/piazzadelpopolo
(in rete da fine luglio)
Sito indicizzato: webspace.tiscali.it
www.chirca.it