

piazza del popolo

giugno 2009

a. XV, n. 3 [86]



TORNA IL CALCIO CHE CONTA SIAMO IN PRIMA!

di Giampaolo Gaias

I clacson delle macchine hanno risuonato nella via principale del paese, concentrandosi in un unico coro in Piazza del Popolo. E' questo lo scenario che sabato 6 giugno si è prospettato agli occhi degli abitanti di Berchidda. Una lunga fila di macchine, con persone scatenate al seguito, ha annunciato la promozione in Prima Categoria della S.S. Berchidda, vittoriosa nello spareggio di Budoni contro l'Ovodda. La ciliegina sulla torta di un'impresa cominciata il 18 agosto e rimasta incompiuta fino a questo straordinario giorno.

In campo non c'è storia, sugli spalti neanche. I bianconeri dominano la partita e i supporters dominano sulle tribune. Ai bordi del campo mister Casula soffre come non mai, mettendo più volte a dura prova le sue corde vocali. In campo i ragazzi sono tranquilli, sicuri delle loro potenzialità. Dopo un primo tempo senza gol, nella ripresa le zebrette si scatenano. Giovanni Bomboi realizza il penalty del vantaggio e Mirko Sanna mette al sicuro il risultato con un destro imparabile. Il pubblico è in delirio, così come la panchina bian-

conera. Il mister Casula scava la fossa sulla linea laterale dopo 10 km di andaerivieni. *"Ragazzi non è ancora finita, pensiamo a giocare"* riesce a dire prima di essere sopraffatto dall'emozione. Intanto Giovanni Bomboi sigla il tris che chiude la partita.

La festa è cominciata e c'è anche il tempo per l'esordio di Danilo Gaias, prodotto del vivaio classe '92 che insieme ad Antonio Meloni, anch'egli classe '92, condivide la palma del più giovane del gruppo.

La partita scorre liscia fino al 93', giusto in tempo per scatenare la festa negli spogliatoi, con gavettoni e cori. E' solo il preludio alla vera festa, consumatasi a Berchidda e durata fino al mattino.



gius.sini@tiscali.it
melonigi@tiscali.it

Indirizzo Internet

www.quiberchidda.it

interno...

La vita del pastore

Gli antichi Sardi e la quercia, 2

Piseddina andende e torrende

Sa vida 'e Padre Calvia

Emigrati. Viaggi del 1911 / Baxter Street

Aneddoti berchiddesi

p. 2

Orgogliosi di vestire la maglia del paese

p. 8

p. 4 Spareggi! Che tensione!

p. 8

p. 5 Il successo del gruppo

p. 9

p. 5 Il rito del barbecue

p. 10

p. 6 La Banda De Muro, 59 / In Berchidda

p. 11

p. 7 Questa è la pagina 1000

p. 12

LA ROSA DEL BERCHIDDA 2008/2009

PORTIERI - Cristian Bomboi e Alessandro Fais.

DIFENSORI - Gianfranco Fresu, Andrea Manchinu, Francesco Pinna, Salvatore Puggioni, Giuseppe Sini, Salvatore Sini.

CENTROCAMPISTI - Michele Bomboi, Mauro Burla, Giovanni Casu, Paolo Casula, Pietro Dau, Danilo Gaias, Massimo Puggioni, Mirko Sanna, Umberto Sanna.

ATTACCANTI - Roberto Appeddu, Maurizio Baltolu, Giovanni Bomboi, Marco Casu, Antonio Meloni.

ALLENATORE:
Gianni Casula

Interviste
e altro
a p. 10 - 11

BERCHIDDESI A NEW YORK – 1911

Completiamo l'esame dei viaggi del 1911 quando, a bordo di quattro diversi transatlantici, Duca d'Aosta, Re d'Italia, Regina d'Italia e Principe di Piemonte, si imbarcarono sei berchiddesi.

Curiosiamo poi in Baxter Street 64, dove abitavano alcuni dei nostri emigrati.

Articoli
a p. 6 - 7

LA VITA DEL PASTORE

di Maddalena Corrias

SA MULGHIDURA

La giornata del pastore iniziava alle prime luci dell'alba con la mungitura, che avveniva all'interno della mandria, ricavata nella stessa tanca, utilizzando i muretti a secco di confine.

La *mandra*, dalla forma di ellisse allungata, era chiusa in diversi modi: murata (*a muru*), a siepe (*a chijura*), con frasche (*a fulcalzas*).

Mungere le pecore richiedeva e richiede forza, abilità e... schiena, dal momento che bisognava stare in posizione ricurva anche per diverse ore.

Il lavoro avveniva stando a cavalcioni con le spalle rivolte alla testa della pecora e premendo il capezzolo con il pollice e l'indice (*mulghere a pittighe*); i più esperti ottenevano la fuoriuscita del latte mediante un'abile pressione della mammella con due mani. Mi hanno riferito che a Berchidda qualcuno riusciva a mungere anche cento pecore in un'ora!

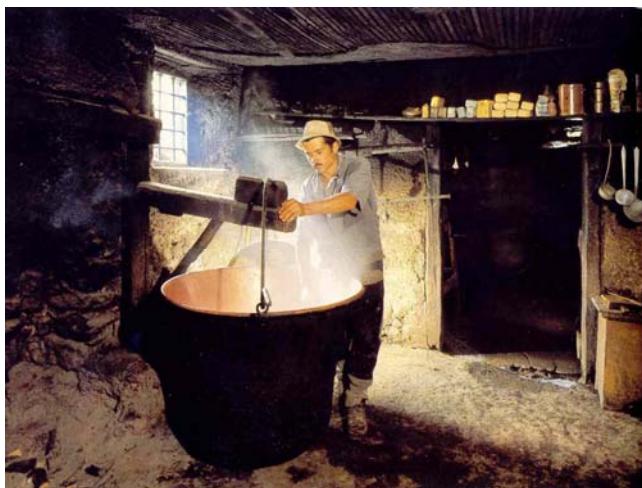
Questo lavoro oggi avviene con le mungitrici ma rimane ancora qualche nostalgico che preferisce l'antica tecnica manuale.

Dopo la mungitura il latte, ancora tiepido, veniva versato dal secchio di lamiera, *sa mulghidolza*, dove era stato raccolto, in una grande caldaia, in genere di rame stagnato; lì avveniva la cagliatura, mediante il caglio contenuto nell'abomaso dei capretti o degli agnelli. Questo è il quarto stomaco dei ruminanti che, quando era ancora fresco, veniva considerato una vera ghiottoneria. Il prodotto si otteneva al momento della macellazione e si raccoglieva dentro una pezzuola ben chiusa, che veniva appesa vicino al focolaio, per essere essiccatata.

Gli strumenti necessari per la lavorazione del latte erano una forcella

di olivastro o corbezzolo, come piano d'appoggio per la caldaia, *sa fulchidda*, un bastone con un pezzo circolare di sughero all'estremità, *su morigu*, le fiscelle, per dare forma alla pasta coagulata (*ascos*), stampi di legno di castagno o pero, che spesso si compravano da mercanti girovaghi provenienti dalla Barbagia, tre pietre per appoggiare il paiuolo, un graticcio di rami di rovo, o di legno, o di canne, *su incannittadu*, per fare asciugare il formaggio sotto il tetto della capanna.

Quando il liquido era ben caldo, circa 38° (lo si provava col gomito)



si allontanava il paiuolo dal fuoco e si versava il caglio, si segnava con la croce e si copriva il tutto. Appena la cagliata era pronta si procedeva alla lavorazione, utilizzando le forme bucherellate lateralmente e appoggiate su una tavola poligonale, *su casaleddu*, da cui il siero colava in un recipiente. Sopra le forme, dopo energica pressione delle mani, si metteva un cerchio di legno, *su appetigadolzu*, o una semplice pietra. Il siero veniva rimesso nel fuoco per fare la ricotta, mescolando continuamente finché si rassodava.

L'affiorare della ricotta era preceduto, come ho visto da piccola, da una schiuma bianca e leggera, che veniva raccolta con un mestolo traforato; con la mano destra si raccoglieva la schiuma e con la sinistra si mescolava con un bastone di legno finché dall'ebollizione appariva la

Proseguiamo la descrizione della vita del pastore di un tempo (vedi numero di febbraio), con la mungitura, e la tosatura del gregge; quest'ultima segnava un momento importante, non solo di lavoro stagionale ma anche di aggregazione nel mondo agro-pastorale.

ricotta bianca, soffice, invitante, che veniva raccolta negli appositi recipienti di vimini.

Parte della ricotta, salata e affumicata, poteva essere consumata come companatico o per condire; l'altra utilizzata in giornata.

Intanto il formaggio si lasciava riposare per 10/12 ore, poi veniva trasferito in un grande mastello di legno, *su baschile*, che conteneva la salamoia (*ammulzare*) e veniva rivoltato più volte. Il prodotto, appena tolto dalla salamoia è detto *casu mustiu*.

Anticamente i pastori della nostra isola, soprattutto durante la transumanza, non potendo avere al seguito i paiuoli, mettevano il latte in un recipiente concavo, ottenuto da un tronco di leccio, che chiaramente non poteva essere messo sul fuoco. Ma si sa, l'inventiva umana non ha limiti ed ha anche radici lontane. Così essi utilizzavano la tecnica dei nostri antenati nuragici. Sapete come? Facevano un grande fuoco e sotto la cenere calda mettevano dei ciottoli di fiume, *sos codulos*. Quando diventavano roventi, dopo averli ripuliti velocemente, li buttavano nel latte, provocandone l'ebollizione. Questa tecnica pare sia ancora diffusa tra le popolazioni africane più isolate.

Col latte di pecora il pastore preparava anche *sas paneddas*; spesso portava l'occorrente a casa ed erano le donne a lavorare questo tipo di formaggio, che si otteneva da quello fatto il giorno precedente, tagliato e messo in una grossa pentola. La preparazione avveniva lentamente lavorando il prodotto con le mani e aggiungendo nella pentola acqua tiepida per ottenere una pasta (*casu cottu*) che veniva portata ad una temperatura di 100 gradi e divisa poi in diversi pezzi. Questi, ancora caldi, venivano modellati

sino ad ottenere delle forme di pera, di varia grandezza. Durante la lavorazione le mani venivano raffreddate continuamente dentro un recipiente colmo di acqua fredda. Grande abilità richiedeva la chiusura della forma, il picciolo, che doveva essere perfetto, dal momento che *sas paneddas* venivano appese e lasciate asciugare.

Il siero della lavorazione del latte, *sa jotta*, veniva dato come pasto a cani e maiali e in alcuni paesi usato anche per candeggiare il bucato, come ho visto fare da ragazzina dalle mogli dei pastori di Buddusò nelle montagne di Su Sassu di Tula. Pensate al profumo che doveva accompagnare i sogni di chi utilizzava tale tecnica per un bucato più candido.

SU TUSOLZU

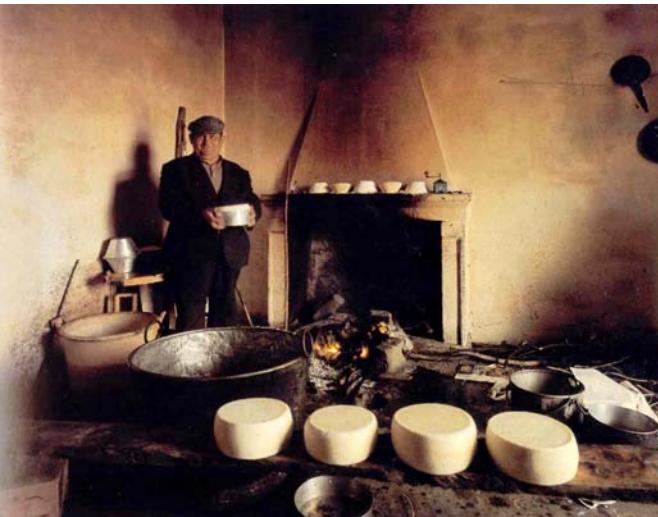
Il periodo che andava dalla fine del mese di maggio sino ai primi di giugno, vedeva il pastore impegnato nell'attività della tosatura, *su tusolzu*, che richiedeva la collaborazione di vicini di ovile e parenti.

Pastori a Berchidda ce n'erano tanti e ognuno aveva un buon numero di pecore da tosare in pochissimo tempo. Questo era, ed è ancora oggi, nonostante le nuove tecniche, un lavoro duro e poco redditizio, ma estremamente necessario per la salute del gregge.

Di buon mattino i tosatori si riunivano nell'ovile e, dopo un'abbondante colazione a base di uova, formaggio, salsicce, erano pronti per affrontare la giornata di lavoro.

Come sempre accade nelle società agro-pastorali, si univa però, in queste occasioni di incontro, l'utile al dilettevole e *su tusolzu* diventava anche una giornata di festa per l'ovile, che risuonava di voci, di canti, di grida di bambini e... di tristi belli.

Era il momento in cui l'ovile si riempiva anche di donne che, sin dal giorno prima, si occupavano del pranzo, un pranzo per tutti, dal mo-



mento che si scannavano anche due pecore, che risolvevano il problema del primo e del secondo: una buona e nutriente minestra in brodo e un lessò aromatizzato talvolta col finocchio selvatico e accompagnato da patate e cipolle. Gli allevatori più benestanti potevano portare in tavola anche *seadas* e *brugnolos*, o dolci tipici del paese, tutto naturalmente innaffiato da un buon vino robusto, che rendeva gli uomini più euforici e talvolta eccessivamente brilli; era famosa *s'imbreaghera* 'e *su tusolzu*.

Prima di essere tosate le pecore venivano legate per le zampe e lasciate al sole, in un recinto di frasche, affinché l'intensa sudorazione inumidiscesse la lana e ne facilitasse il taglio. Tosare era un lavoro di resistenza alla fatica e al caldo; si faceva con una sola mano e una volta iniziato, non si doveva interrompere. L'attrezzo usato erano le forbici romane, a molla, formate da due lame taglienti che non si dovevano staccare dal vello sino a quando non si ultimava la pecora. Per questa operazione era necessario seguire un verso preciso che era indicato dal modo in cui si stendeva la pelle dell'animale.

I tosatori lavoravano all'aperto, sotto il sole, piegati o in ginocchio, con la pecora davanti. Le prime ad essere tosate erano quelle che non avevano latte perché durante questa operazione la temperatura corporea si abbassa e ne fa diminuire la produzione. Si racconta che spesso avvenivano gare di velocità fra i tosatori e che a

Berchidda uno dei più abili fosse Bore Cozzula. Talvolta però, queste gare causavano ferite che dovevano essere immediatamente curate per evitare che le mosche vi depositassero le uova e danneggiassero l'animale. I medicamenti più diffusi erano la cenere, la creolina o gli stessi escrementi della pecora.

Una volta concluso *su tusolzu*, in genere, i ragazzini e anche le donne si occupavano di ammucchiare la lana che veniva raccolta in diversi rotoli che poi venivano riuniti tutti insieme. Parte veniva utilizzata in casa e parte venduta; in verità la vendita non rendeva quasi nulla perché non era un prodotto pregiato, dal momento che era destinata alla preparazione di cuscini, materassi, tappeti e indumenti molto grezzi.

Se la tosatura avveniva nel mese di giugno, la pulitura della lana, che doveva essere lavata e asciugata per bene, era molto più difficile a causa dell'avena selvatica che si era annidata nel vello.

Al termine della giornata, all'imbrunire, le donne indaffarate nel riporre utensili e rimasugli di cibo, osserva-



vano i loro uomini che, piuttosto alticci, barcollavano davanti a *sa pinnetta* con un bicchiere in mano e si salutavano con un "a un'atter'annu mezus"

GLI ANTICHI SARDI E LA QUERCIA, 2

di Giuseppe Vargiu

La quercia inoltre ha rappresentato da sempre per i sardi uno dei motivi decorativi fitomorfi e vegetali dell'antica tessitura tradizionale sarda nei merletti, ricami, nei tappeti, negli scialli dei costumi, coperte, tende, tovaglie tessute a mano.

"Sa mustra de su landiri" sui tessuti di Morgongiori e negli scialli di Bonorva, consisteva in un ramo di quercia carico di ghiande.

Anche l'antica gioielleria isolana, specie quella di Fonni, ha da sempre allestito gioielli a forma sbalzata di ghiande. Uno dei costumi isolani più belli, quello femminile di Osilo, ha sul corpetto "su groppittu" le maniche ornate da undici bottoni di oro o di argento filigranato di forma simile alla ghianda.

Nello stemma araldico di alcuni comuni della Sardegna, si può rilevare, come ornamento accessorio, al di sotto della blasonatura, una fronda di roverella con ghiande intrecciate come in quello di Tempio Pausania, Luogosanto, Dualchi, mentre quello di Ittiri lo ha anche nel gonfalone e quello di Sestu è circondato da rami di quercia con ghiande.

Nel passato sino alla metà del XIX secolo, quando decedeva un nobile, si usava ornare il cadavere con una corona intrecciata con rami di quercia e ghiande.

Sino all'800 a Castelsardo, nella festa di maggio giugno veniva posta alla finestra della ragazza ritenuta la più bella del paese, un ramo frondoso di quercia su cui veniva attaccata una bandiera con aggiunti pezzi di stoffa colorati e drappi serici trapunti in oro ed una campanella.

Non solo la quercia rivestiva per i nostri antenati un'importanza primaria nella storia della nostra isola, ma anche le sue ghiande che sono ritenute siano state il primo alimento

per l'uomo primitivo.

I sardi del Paleolitico si nutrivano di ghiande di quercia e di leccio abbrustolite

su ceneri roventi, come risulta dai reperti dei pasti rinvenuti nel nuraghe di Barumini, ed i sardi del Neolitico con queste ghiande confeziona-vano pane e focacce che cuoceva-no su pietre arroventate. Queste abitudini alimentari vennero quindi seguite dai primi abitatori della Sardegna soprattutto dalle popolazioni rurali e pastorali, e tale usanza, tramandata da generazione in generazione è durata sino ai primi dell'800. In particolare le ghiande nostrane erano talmente grandi e nutrienti che causarono un equivoco storico-botanico. Infatti ai tempi dell'Impero Romano, si credeva che il castagno, parente stretto della quercia, appartenenti ambedue alla stessa famiglia delle Fagaceae, fosse stato in-



trodotto in Italia dalla Sardegna.

Aetio (390-454 a.C.) e Dioscoride (III sec. a.C.) illustri medicinaturalisti greci, chiamarono le castagne "Sardinnae balani" cioè ghiande della Sardegna.

Probabilmente i greci, con il nome di ghiande della Sardegna, intendevano indicare una qualità pregiata di ghiande sarde con cui, a quei tempi, si usava confezionare un pane allestito con una particolare argilla commestibile e che venivano mangiate cotte o crude come le castagne e che surrogavano una bevanda simile al caffè. Infatti sin quasi ai nostri giorni, le ghiande del leccio, private

della cupola, sbucciate e pestate sino a ridursi in polvere e successivamente sottoposte ad una specie di torrefazione, venivano utilizzate, soprattutto quelle provenienti dal Monte di Isalle e dal Monte Corras, grosse dolciastre, per preparare una bevanda simile al caffè mentre quelle di roverella opportunamente tratte, in tempo di carestia e di guerre a Torpè, nella zona di Monte Arci, venivano utilizzate dalle famiglie povere come sostituto del caffè.

Il pane di ghiande e le stesse ghiande hanno da sempre rappresentato un cibo di emergenza soprattutto in tempi di carestia, tanto che un antichissimo proverbio sardo diceva: "landiri in famini, kastangia paridi" "quando si ha fame, la ghianda sembra castagna".

Infatti nelle più lontane antichità, come racconta Teofrasto (IV sec. a.C.) filosofo e naturalista greco, anche nella nostra isola si consumava la ghianda della quercia detta in greco "phegos".

Nel 1792, Matteo Maddao, gesuita, linguista, storico (1723-1800) scriveva nella sua opera *Dissertazioni storiche, apologetiche e critiche sulle sarde antichità*; "tra i molti vivi momenti delle più remote e venerande dell'antichità che la Sardegna può mostrare con ostentazione, l'uso si è del pane di ghiande, oltre al regolare pan di frumento di ch'esso abbonda, costume che è infioro in alcuni paesi d'una delle

province dell'isola detta Ollastra come Bauney, Triey, Ursuley, Strisaili, Arzau, Gayro, Hierzu, Massay, Hakassay, Hilbono, poiché i loro abitatori per lo più non mangiano che il saporito pane della selva di Dodona, da essi fatto in modo particolare, il quale però preferiscono all'ordinario pane caro a Cecere, pane di ghiande.

Giusta l'osservazione degli antichi scrittori e da Sant'Isidoro notata, era comunemente il sostanzioso alimento dei Prischi che vissero nella primiera età".

CONTINUA

PISEDDINA ANDENDE E TORRENDE

di Giuseppe Sini

L'attività teatrale costituisce un momento qualificante nella crescita socioculturale dei bambini per le sue molteplici implicazioni. Nella fase iniziale i protagonisti conoscono nuovi particolari contenutistici, linguistici e storici e sono chiamati a sollecitare la propria intelligenza, la cognitività e l'emotività; si determina, infine, tra di loro un processo socializzante che favorisce forme di reciproco aiuto e di comprensione. Abituarsi a superare la propria emozione davanti al pubblico contribuisce a consolidare le proprie sicurezze e sollecita l'acquisizione di un maggiore senso di responsabilità. Fare teatro con i bambini significa, in definitiva, favorire opportunità espressive e occasioni comunicative.

Piseddina andende e torrende a s'iscola è il titolo della significativa attività teatrale messa in scena dai bambini della scuola dell'infanzia e della sezione primavera e quelli della quinta classe della scuola primaria di Berchidda. Le insegnanti della scuola dell'infanzia Maddalena Gaias, Giovanna Sannitu Demuru, Giovanna Sannitu Pianezzi, Paola Sannitu, della scuola primaria Gio-

vanna Crasta, Giuseppina Sannitu, e della sezione primavera Luana Pinna, Elena Pianezzi, si sono avvalse della collaborazione di Bastanina Calvia per coordinare un testo in lingua sarda e italiana incardinato sulla riflessione sulle proprie origini, sull'origine della terra e del creato e su riflessioni sulla propria vita scolastica. L'incontro delle esperienze didattiche delle insegnanti della sezione primavera, della scuola dell'infanzia e della primaria ha favorito la collaborazione tra docenti di segmenti diversi e ha promosso la capacità di gestire insieme gli anni conclusivi del ciclo scolastico. L'utilizzo della lingua sarda ha favorito tra i bambini il recupero di uno

strumento comunicativo che fa parte integrante della nostra cultura e della vita quotidiana. Questa esperienza ha permesso di offrire agli alunni la possibilità di acquisire fiducia in sé stessi e di evidenziare qualità interpretative spesso sorprendenti. Particolarmente educativa la prima parte nella quale i bambini di prima incoraggiano i propri compagni della materna che si accingono a frequentare la prima elementare e li invitano ad affrontare questa nuova esperienza con impegno e senso di responsabilità. La parte finale riflette su alcune delle più significative attività didattiche portate avanti negli anni che rispecchia il trascorrere del tempo attraverso il progredire delle stagioni. La spontanea simpatia dei piccoli e piccolissimi protagonisti ha catturato l'attenzione di genitori, parenti e familiari che hanno partecipato con grande trasporto all'evolversi delle diverse scene. Il principale merito dei bambini è consistito nell'essere riusciti a riproporre alcuni aspetti della vita con immediatezza

scoprendo l'incisività di un nuovo codice espressivo e maturando una esperienza altamente educativa e socializzante.



Sa vida 'e Padre Calvía

Dai minore sa vocazione
aias su Vangelu a preigare,
e finida s'iscola elementare
chircas sa via 'e sa missione.

Finidu su ginnasiu as pretesu
de faghes parte 'e sos Combonianos,
in s'Istituto 'e sos africanos
tue pretendes de ch'esser'in mesu.

Curpa de una gherra disastrosa
a Venegono ti bloccan sa via,
faghes su corso 'e filosofia
e su noviziato es tottu rosa.

Fini sa gherra e tue avventuradu
ti ses a Roma pro sa primma ia,
faghes sos corsos de Teologia
e benisi Diacono cunsagradu.

Pienu 'e fide e sentimentos sanos
a vintichimb'annos as sa dote,
e benis ordinadu sazerdote

missionariu 'e sos Combonianos.

In Libanu in Egittu pro ses annos
cominzas s'avventura veramente,
ti cummoves vidende tanta zente
iscurzos, nudos, cun tantos affannos.

Pro ateros tres annos ses giamadu
a inzitare sa paghe s'amore,
e preigas comente professore
deaArabu e benis istimadu.

Finida s'avventura 'e Sudan
pro undhigh'annos servis cun onore
parracu e dignitosu professore
in Egittu in s'iscola Helouan.

A berantachib'annos nominadu
a Roma segretariu generale,
de sos Combonianos puntuale
as su compitu onorificadu.

Ma non bastad'e benis insignidu
Superiore maggiore in Egittu;
de rientrare a Roma s'invitu

d'esser Superiore generale cun dirittu.

Torra in Egittu a
chimbantaghimb'annos
responsabile de sos Istitutos,
de Arte e tue da sos bonos fruttos
ma de saludu si notan sos dannos.

A settentanoe annos ses custrintu
ses dae sos disturbos persighidu;
vives isconsoladu e affligidu
ma pienu e fide ses cunvirtu.

A lumine de cantos t'an connottu,
Amadu, istimactu e apprezzadu,
Don Pala l'ad'iscrittu e pubblicadu
dotadu e umiltade e fis devotu.

Como chi sutta terra ses gosende
pro un'eterna vida su reposu;
cantu 'e bonu as fatti appas in gosu
e sighi ancora pro nois preghende.

Remundu Dente

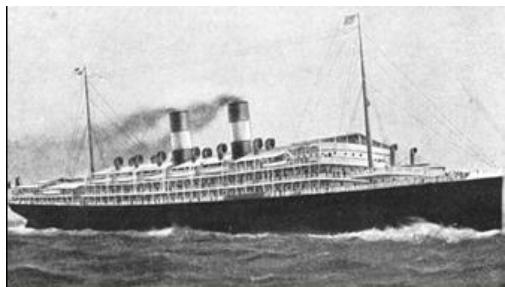
DUCA D'AOSTA

Genova, 28 marzo – New York, 10 aprile 1911

Costruita nel 1908 nei Cantieri Siciliani di Palermo, Italia per la Compagnia di Navigazione Generale Italiana, con bandiera italiana. 7804 tonnellate, lunghezza 476 piedi, larghezza 53. Velocità 16 ½ nodi; 1836 passeggeri, di cui 80 di prima classe, 16 di seconda. Fu impiegata nella linea Italia-New York. Cessò il servizio nel 1929. Parte in perfetta solitudine Gioacchino Sini, un lavoratore generico, alfabetizzato. Raggiungeva a New York l'amico Francesco Demuru.



Gioacchino Sini
Anni 33 / Scapolio / Indirizzo di origine: madre Andreina ..., Berchidda / altezza c. 162



RE D'ITALIA

Genova, 4 aprile – New York, 21 aprile 1911

Le caratteristiche della nave in Piazza del popolo, n. 5 2008

La nave fece la consueta rotta con partenza da Genova e scali a Napoli, Palermo e Azzorre dove imbarcò 41 passeggeri. Tre berchiddesi si imbarcarono a Genova. Solo il Casu è definito agricoltore (farm labourer): gli altri due sono manovali (labourer). Il Casu era analfabeto. Apeddu e Casu indicarono il loro riferimento a New York nell'appartamento di Hester Street 174, presso l'amico Paolo Casula, mentre il Mazza, che appare un po' slegato dal gruppo, indicò il cugino Sebastiano Campus, domiciliato al n. 64 di Baxter street. Tutti e tre di colorito roseo e di capelli e occhi scuri.

Gio Maria Apeddu
Anni 30 / Sposato / Indirizzo di origine: moglie Maria Dau, Berchidda / altezza c. 167

Francesco Casu
Anni 25 / Scapolio / Indirizzo di origine: padre Giovanni, Berchidda / altezza c. 162

Gio Maria Mazza
Anni 31 / Non fornì dati sul suo stato civile né un indirizzo di origine / altezza c. 150

REGINA D'ITALIA

Genova, 18 aprile – New York, 3 maggio 1911

Le caratteristiche della nave in Piazza del popolo, n. 6 2008

Un solo berchiddese viaggia su questa nave. La sua registrazione è incompleta e cancellata con una lunga linea nera. Probabilmente fu respinto allo sbarco.

La ricerca e gli articoli sui berchiddesi a New York ai primi del '900 sono di Giuseppe Meloni. Il testo completo fin qui pubblicato a partire dal n. 4, 2008 di *piazza del popolo* è disponibile a puntate nel sito

www.quiberchidda.it

e sarà presto consultabile in edizione unitaria in

www.sardegnamediterranea.it



SEBASTIANO CAMPUS

Baxter Street 64

L'indicazione che ci offre la registrazione di Gio Maria Maza, giunto a New York il 21 aprile del 1911 ci introduce in Baxter Street, dove al n. 64 abitava Sebastiano Campus.

La via incrociava Hester Street, dove, come abbiamo visto, al 174 abitavano altri berchiddesi.

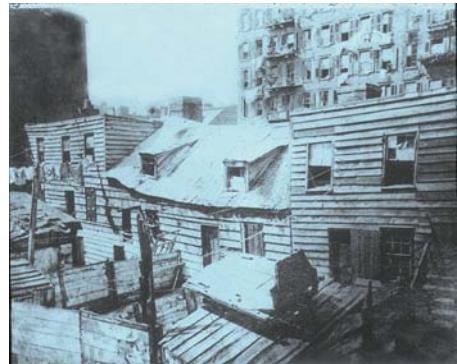
Oggi al 64 di Baxter Street troviamo un edificio moderno, in via di ristrutturazione.



Sebastiano Campus



Angoli di Baxter Street agli inizi del, '900



PRINCIPE DI PIEMONTE

Genova, 27 aprile – New York, 13 maggio 1911



Il transatlantico, di 6.665 tonnellate, era stato costruito nel 1889 in Inghilterra, a Sunderland, dalle Industrie Navali di Sir James Laing & figli. Lungo 430 piedi, largo 52. Raggiungeva i 14 nodi. Poteva imbarcare 1960 passeggeri, dei quali 60 di seconda classe e i rimanenti di terza. Il committente era il Lloyd Sabaudo che battezzò la nave con bandiera italiana. Fu impiegata stabilmente nella rotta Italia-New York. Venduta all'Uranium Steamship Company nel 1914, fu ribattezzata Principello e impiegata nella nuova rotta Rotterdam-New York. Solo due anni dopo fu venduta alla compagnia inglese Cunard Line e ribattezzata Folia. Fece un solo viaggio da Avonmouth a New York prima di essere affondata da un sottomarino tedesco al largo delle coste irlandesi l'11 febbraio del 1917.

Vi si imbarca un solo berchiddese, alfabetizzato, lavoratore generico. Va dall'amico Giuseppe Sini, Hester Street 174. Colorito, occhi e capelli scuri. Non è stato possibile identificare meglio questo Giuseppe Sini, residente già da tempo a New York. Probabilmente è catalogato con un nome alterato oppure potrebbe trattarsi del Giuseppe Sini, schedato genericamente come proveniente dall'Italia, che giunse a New York nel 1895, all'età di 17 anni.

ANEDDOTI BERCHIDDESI

di Tonino Fresu

UNA BUTTEGA IN SU CHELU

Amus sempre intesu de s'attivitàade de sos luresincos, chi no istan appitu a lis falare sa manna dai su chelu. Infattis si poden abbogiare luresincos chi an fattu fortuna in tottu su mundu.

Si racconta chi Deu cando fatteit su chelu pro dare a mandigare a sos anghe-los, cherubinos e serafinos, cheriat ponere in calchi cozolu una buttega. Cuntrestende cuntrestende, intendein una oghe. «No b'at bisonzu, già che so eo».

Si giran e biden una bella buttega: unu luresincu si-che fit piazzadu su primu. Infattis no bi mancaiat nudda, proa nde siat chi chie alzat a inie no che torrat pius.

No totu b'azis a crére, ma su luresincu narat: «Est sempre mezus a bi creere, no sia chi bi siat».

CORROS

Duas amigas, Giuanna e Peppa, fin che sorres. Fattein su agianiumpare, poi s'isposein e si perdein de vista. Poi de tantos e tantos annos s'acciappain prò cumbinascione. S'abbrazzein: - E tando, ite mi raccontas?

Antonio Nieddu

Anni 21 / Scapolo / Indirizzo di origine: madre Giovanna Isoni, Berchidda / altezza c. 164

- Mi so isposada - neit Giuanna - e apo duos fizos.

- Eo - neit Peppa - mi so isposada, ap'apidu una fiza, ma maridu meu est mortu.

- Abberu? Mi dispiaghet - neit s'amiga.

A su cuntesta cuntesta Giuanna neit:

- Forsi nos amus a ispostare de domo, ca amus comporadu una domo noa e un'atera nde toccat a maridu meu. Però cussa la dan a fizos mios daghi morit isse (faghimus sos corros).

E Peppa s'apponzeit:

- A l'ischis ite ti naro, Giuanna? Pius chi non d'apo postu a maridu meu de corros! Catteccantu est mortu sumatesi.

Orgogliosi di vestire la maglia del proprio paese

Giampaolo Gaias intervista l'allenatore Gianni casula

Ripercorriamo la stagione con il mister Gianni Casula, condottiero del Berchidda in questa magnifica cavalcata.

Una stagione straordinaria, conclusasi nel migliore dei modi. Quali sono le sue sensazioni mister Casula?

"Una stagione fantastica, non ci sono altre parole per definirla. Due anni fa eravamo in terza e ora ci ritroviamo in prima categoria. Due promozioni in due anni. Entrambe meritatissime, arrivate con un gruppo tutto di ragazzi di Berchidda, orgogliosi di vestire la maglia del proprio paese. Un'impresa grande. Mi vengono ancora i brividi a ripensarci (mostra le braccia n.d.r.). Abbiamo fatto veramente una grande cosa. Ringrazio tutti, dai tifosi ai dirigenti, ringrazio questi splendidi ragazzi e ringrazio soprattutto i ragazzi dell'Acli che 3 anni fa ebbero il coraggio di rischiare e buttarsi in questa avventura, quando il Berchidda stava ormai scomparendo dal calcio. In primis Antonio Sini (noto Ciusini) che è quello che più di tutti mi ha spinto a provare questa avventura".

Una stagione lunga e faticosa. Ricorda un momento negativo?

"Non ci sono stati momenti particolarmente negativi. Uno che ricordo è la sconfitta fuori casa con il Pattada nel girone d'andata. Venivano da 25 risultati utili consecutivi (frutto del cammino trionfare dell'anno prima in terza categoria) e forse abbiamo peccato un po' di presunzione. Abbiamo perso e da quel giorno siamo ritornati nuovamente il gruppo umile che aveva stravinto in terza categoria. Umili e rispettosi di ogni avversario, ma convinti delle nostre potenzialità. Non è stato facile nemmeno ripartire dopo la sconfitta con l'Ardara nel primo spareggio stagionale. Un dispiacere per noi e per i numerosissimi berchiddesi che ci hanno seguito tutto l'anno. Ma non abbiamo mollato, siamo ripartiti, più forti di prima."

E' sempre scomodo fare nomi, ma stavolta almeno uno lo deve fare. Chi l'ha sorpresa più di tutti in questa stagione ?

So che può sembrare una risposta



retorica, ma mi hanno sorpreso tutti. Mi ha sorpreso il gruppo. Un mix perfetto di giovanissimi e di esperti. Un gruppo di giocatori locali uniti per raggiungere lo stesso obiettivo. Durante la stagione qualcuno diceva che non facevamo giocare i giovani, ma l'età media della squadra è di 24 anni circa. Abbiamo due ragazzi del '92, uno del '90, un paio dell'89, due dell'88. Insomma, un gruppo giovanissimo che ha ben figurato per tutta la stagione. Senza dimenticare i senatori della squadra, sempre pronti ad aiutare i più giovani, a dare consigli e a mettersi a disposizione del mister e del gruppo.

Il prossimo anno si ripartirà dalla Prima Categoria, dopo due anni di "purgatorio". Gianni Casula ci sarà?

Ad oggi (18 giugno) non ho certezze. Ho qualche idea, ancora dobbiamo riunirci con la dirigenza per pro-

grammare il futuro. Il cuore mi dice di rimanere e continuare con questo splendido gruppo che mi ha dato tante soddisfazioni. Solitamente si dice che è difficile essere buoni profeti in patria. Io ci sono riuscito e mi piacerebbe continuare. A breve decideremo con la dirigenza e vedremo se è possibile percorrere ancora questo cammino finora straordinario.

Spareggi! Che tensione!

di Phil Crasta

Il Berchidda è dunque tornato in prima categoria dopo tre stagioni di esilio. Un campionato certamente più a misura della storia bianconera, conquistato dopo una serie di spareggi con i quali, tra l'altro, i bianconeri hanno avuto spesso a che vedere negli ultimi decenni.

Vediamoli. Senza dimenticare l'evento che ci hanno tramandato i saggi pallonari, frutto della loro memoria: Campioni Regionali di Prima Divisione a Oristano nel lontano 1954 contro il Bacu Abis "cun Renzo Piga allenadore".

Ci soffermeremo su quegli spareggi che hanno fatto trepidare nell'attesa, gioire e soffrire, a seconda del risultato, i sostenitori berchiddesi.

Il primo della recente storia del Berchidda si disputò a Calangianus il 4 giugno 1978 contro il Tavolara e rappresentò la più cocente delusione per la modalità con cui fu determinata la vittoria del campionato. La partita finì a reti inviolate anche dopo i tempi supplementari: un giornale titolò "Il Tavolara va in promozione ma a decidere è solo la monetina".

Il Berchidda ci provò ancora il 3 giu-

gno 1984, ma al Nespoli di Olbia vinse il Santa Teresa con due reti nella ripresa, dopo il vantaggio iniziale dei bianconeri. Delusione attenuata dal successivo ripescaggio. Campionati di Promozione, poi i bianconeri di nuovo in Prima Categoria, rischiarono di cadere in Seconda quando pareggiarono a Palau nell'ultima partita di campionato a tempo quasi scaduto, ottenendo la possibilità di arrivare allo spareggio contro il Sant'Antonio a Tempio. Vittoria in extremis e accesso agli ulteriori spareggi per determinare la quart'ultima squadra dei cinque gironi che doveva retrocedere. Il Berchidda terminò il 23 giugno 1989 il mini-torneo contro Elmas, Paulilatino, Budoni e Samugheo, che retrocesse.



Bellissimo!... Bellissimo!

IL SUCCESSO DEL GRUPPO

Fabrizio Crasta intervista il Capitano Salvatore "Toreddu" Sini

Gli occhi che brillano, il capitano del Berchidda ritornato in Prima si allontana per un attimo dai compagni che festeggiano, fuori e dentro il bar all'ingresso del paese, vicino alla piscina. Allora? «Bellissimo, bellissimo... Una sensazione bellissima, finalmente. È giugno ormai, era ora di chiuderla con questi spareggi». La superiorità è stata schiacciante... «Oggi volevamo solo vincere, solo vincere. Non c'era altro risultato per noi, e l'abbiamo dimostrato. Eravamo super carichi». Gli ricordo un episodio capitato nel primo tempo, in quella fase della gara – oggi, 6 giugno 2009, lo spareggio di Budoni contro l'Ovoda, tre e zero e palla al centro – in cui gli assalti delle zebre si infrangevano contro il muro eretto dalla difesa granata; Toreddu che raccoglie un rilancio della difesa ospite anticipando l'avversario, stoppa con eleganza, d'esterno, e rilancia verso Mirko, il suo *fedale*, ormai quasi vent'anni di calci insieme – giocano insieme dai tempi dei pulcini, coppia d'attacco, letteralmente devastanti. Il lancio di Tore è lungo, ma il pubblico berchiddese applaude convinto: lo spirito è quello giusto. «A Pattada per lo spareggio con l'Ardara c'era più gente, era fantastico. Stavo per piangere dalla commozione... quando siamo arrivati a centrocampo l'arbitro ci ha det-

to, ai capitani: "Ragazzi, divertitevi, godetevola, questo pubblico è meraviglioso". Brillano gli occhi di Salvatore Sini, 24 anni appena compiuti, capitano del Berchidda ritornato in Prima categoria, dopo nove stagioni in maglia bianconera: «Il capitano in realtà è Roberto [Apeddu, ndr], ma quando lui non parte da titolare, sono io». E gli altri, i Bomboi e gli altri veterani? «Io sono più piccolo ma ci sono da più anni, nove. Siccome loro in questi anni sono stati anche a giocare fuori, si è deciso così, è stato bello, sono molto orgoglioso. La cosa bella di questo campionato è che siamo quasi tutti locali, questo veramente è stato importante, si è creato un bel gruppo ed è la cosa che forse conta di più. L'innesto di Giovanni Bomboi è stato decisivo... In quel momento si parlava della possibilità di prendere un altro attaccante, uno da fuori, un nome, forse anche bravo però... Lì ho sentito anche l'esigenza di espormi, nei confronti della dirigenza, di dire "Perché non pensiamo prima



I bianconeri in Seconda ci finirono l'anno dopo e non bastò perché, in caduta libera, retrocesse "ufficialmente" in Terza Categoria dopo un inaudito e anacronistico spareggio in data 15 LUGLIO 1991. Successe infatti che la "Lega", dopo accese polemiche delle due contendenti, dovette pro-forma dar corso allo spareggio, ma con il tacito accordo dell'automatico ripescaggio della perdente. Vinse il Loiri per 2 reti a 0 in un assolato pomeriggio ancora al Bernardo Demuro di Tempio contro un Berchidda con mezza squadra

titolare e l'altra metà da tempo in vacanza.

Anche allora si toccò (quasi) il fondo, ma il decennio vide il Berchidda in costante crescita, tant'è che disputò la finalissima del 3 luglio 1995 a Ghilarza e fu "proclamato Campione Regionale di 1ª categoria dopo la chiara affermazione per 5-1 sulla quadrata compagine del La Palma". Spareggio fra le seconde dei due gironi di Promozione ancora a Ghilarza quando il 10 maggio 1998 il Berchidda conquistò l'Eccellenza a

di tutto al gruppo? La punta forte ce l'abbiamo in casa, e certo per serietà e impegno non è secondo a nessuno". Giovanni è stato decisivo». Anche l'allenatore, Gianni Casula, è locale: «Credo che non sia facile allenare una squadra fatta tutta di locali, se tu sei locale, e sei più o meno amico di tutti. Tenere unito il gruppo è stato sicuramente il suo più grande merito». Una squadra che è poi un mix riuscito di giovani ed esperti: «Sì, ci sono persone di età ed esperienze anche molto diverse. Hai visto Umberto (Sanna, classe 1990, prima stagione da protagonista) ad Alghero? Mostruoso, un centrocampista completo. E Mauro (Pinna, 26 anni, di nuovo a Berchidda dopo sette stagioni fuori) Mauro ha fatto una grande stagione, era partito male, è finito anche in tribuna, non convocato, poi ha fatto vedere cosa sa fare». E il prossimo anno? «Vediamo, vediamo che intenzioni avrà la dirigenza, io spero che resteranno tutti. Secondo me con questa squadra, con l'entusiasmo che c'è, coi giovani che abbiamo, possiamo fare un campionato più che dignitoso anche in Prima. Salvarci bene, fare un bel campionato... Che è poi quello che ci era stato chiesto quest'anno, fare un bel campionato, tranquillo, ma poi siamo andati molto oltre, e ora ci godiamo questa promozione». Così parlò Salvatore Sini, il giovane capitano del Berchidda promosso in Prima, poco prima di finire in piscina, come gli altri; finisce così questo 6 giugno 2009, "vincere vinceremo vinto siamo in prima".

spese del Pirri Sigma dopo i calci di rigore e dopo il 2 a 2 finale. Il campionato fu vinto dall'Alghero.

Primo decennio del XXI secolo. Raggiunto lo storico traguardo, i bianconeri si trovano dopo qualche anno a lottare per non retrocedere in Seconda: il 27 maggio 2001 ad Ardara battono 5-4 ai calci di rigore la Fulgor Sassari dopo i supplementari 1 a 1. Salvezza.

Passa appena un anno, il Berchidda guarda

Continua a p. 10

IL RITO DEL BARBECUE

di Sergio Crasta

Metti una sera d'estate a Berchidda. La brezza fresca, sottile, profumata di macchia selvatica, che scivola dal vicino Limbara, così da stemperare le calde e afose giornate tipiche di questo periodo. Il portico o il giardino di casa, meglio ancora quelli della casetta in vigna, una manciata di ospiti a cena, un piatto forte da cucinare che sia gradito a tutti. C'è poco da discutere: una bella grigliata. Carne, spiedini, pesce, ma soprattutto zimino, pancetta di maiale con la cotenna (*petta e colzu*) e le rinomate salsicce. Già, pare che in queste magiche serate d'estate Berchiddesi, siano in molti a preferire il barbecue ed apprezzare questo tipo di cottura, che prende il nome dalla barbacoa, la parola con cui gli indiani indicavano la griglia in legno, sotto la quale veniva acceso il fuoco per affumicare la carne o secondo altri, più semplicemente deriva dal francese "da la barbe a la queue" cioè cuocere un animale tutto intero, infilzandolo con lo spiedo dalla barba alla coda.

Molte e variegate le ragioni per cui la grigliata pare sia tornata prepotentemente così di moda a Berchidda. Complice la crisi senza fine? Anche. Però fra tutte, è sicuramente una scelta di gusto. Per questo pin-

ze, spatole, pennello e guanti sempre a disposizione per organizzare quando si presenta l'occasione, un ottima grigliata. Quindi voglia di barbecue tutte le sere?

Attenzione! Si sa o almeno si dice, che è poco salutare. Secondo gli esperti locali, bisogna seguire regole ben precise, come per esempio molto meglio usare carbone di legna essente da additivi chimici, la griglia deve essere posta in anticipo sulla brace ed essere ben calda e oliata per evitare che i cibi vi si attacchino e si rovinano nel momento in cui vengono girati. La distanza dal fuoco? Venti centimetri dicono sempre gli esperti locali, in modo che la cottura sia sempre lenta e graduale. Mentre per la temperatura non bisogna avere fretta. Si inizia a cuocere



solamente quando la fiamma è spenta, e resta solo la brace "viva" per la carne rossa e coperta da un sottile strato di cenere bianca per pesci, e formaggi (*panedda frisa arrustu*). Mentre le verdure, essendo più delicate, vanno fatte cuocere ai lati delle brace. Fra gli

errori più comuni, quello di girare spesso la carne con la forchetta. Questo provoca la fuoriuscita dei succhi e il conseguente indurimento della carne. Il sale aggiunto durante la cottura, fa uscire l'acqua e le carni rischiano di diventare stoppose.

che risulterà, come già si sapeva, inutile e deprimente appendice per entrambe.

Come si vede da questo rapido excursus, erano "ben sette anni" che

Il barbecue? Una passione che brucia nelle sere d'estate Berchiddesi. Sono molti gli appassionati della grigliata all'aria aperta, che cucinano per la famiglia, gli amici e compagni: carne, pesce e soprattutto le rinomate salsicce di produzione locale. Pinze, guanti, pennello sempre a disposizione, per sentirsi per una sera anche "chef provetti".

Attenzione invece all'olio che può provocare una fiammata e bruciare la carne, oltre a quello di causare qualche incomodo allo "chef" di turno poco esperto.

A questo punto, barbecue di ogni tipo a secondo delle esigenze? Certamente. A Berchidda si va da quelli più semplici, più diffusi, con la graticola (*sa cadrigia*) appoggiata su dei mattoni, a quelli più sofisticati, con girarrosto e soffietto fissi da giardino o veranda, oppure mobili da terrazza con il coperchio per poter chiudere la griglia che aiuterà a fare meno fumo in modo da rendere più tranquilli i vicini di casa. Il risultato assicurano sempre gli esperti locali di questo tipo di cottura, non cambieranno di molto.

Terminata l'abbuffata, nessun problema per l'ambiente considerato che noi Berchiddesi ne siamo molto rispettosi, senza dimenticare prima di riporre il barbecue bisognerà pulire a fondo la griglia per non lasciare scappare l'occasione di levarci sempre la voglia di una passione che "brucia" in queste sere d'estate Berchiddesi.

In barba al colesterolo!

il Berchidda non aveva a che fare con gli spareggi che, a vario titolo, si sono succeduti nella sua storia recente.

Ci ripromettiamo per il prossimo numero di analizzare con notizie più dettagliate tutti gli spareggi che abbiamo descritto schematicamente: riteniamo ci siano delle curiosità interessanti da portare all'attenzione del lettore.

Godendoci a fondo il più recente risultato, per ora basta così. Alla prossima.

Spareggi

Continua da p. 9

di nuovo la classifica dall'alto e si ritrova ad affrontare una poule promozione che si rivelerà inutile anche per la vincitrice. Il campionato era terminato la prima domenica di maggio con il secondo posto alle spalle del Codrongianos; dopo 15 giorni partite di andata (2-0) e ritorno (0-1) con la Castor Scacco di Tortolì, quindi finale al Quadrivio di Nuoro il 2 giugno 2002. Il Latte Arboeira vince per 2 reti a 0 la partita



La Banda Bernardo De Muro

Raimondo Dente intervista Enzo Saba

A quanti sono passati nella Banda musicale di Berchidda, e sono molti, resta il ricordo di quell'esperienza memorabile. Uno fra questi è Enzo Saba.

E' stato un piacere incontrarlo, ascoltare il suo racconto e rivivere insieme a lui quel periodo trascorso insieme agli altri musicanti. Leggiamo insieme il suo racconto ringraziandolo per la sua disponibilità.

59

Berchidda, lì 13 GEN 2009

Perché e quando sei entrato a far parte della Banda Musicale?

Nel periodo in cui si passava dall'adolescenza alla prima giovinezza, a Berchidda come in altri paesi della Sardegna, non erano molti gli svaghi e i diversivi, posso citare il calcio, la bicicletta o appunto la musica, per la quale nutrivo un particolare interesse. Erano queste le tappe obbligate, io ho scelto per la musica, per la quale mi sentivo più portato.

Chi fu il maestro che ti ha insegnato le prime nozioni musicali?

Lo storico signor Bustianu Piga fu colui che mi diede i primi insegnamenti che - come sappiamo - sono la teoria e il solfeggio. Perché storico? Debbo dire che si ravvisava in lui la figura di una persona cui nutrivi fiducia - non solo "sua mastru 'e musica" - ti elargiva consigli con il suo modo bonario, quasi paterno. Perché paterno? Laddove



ravvisava difficoltà oggettive, aveva la capacità di infondere nell'allievo una sicurezza che portava a perseverare nello studio della musica.

Quando hai suonato in Banda per la prima volta e dove?

Il debutto non si può mai dimenticare perché si era giovani, emozionati, con la paura di non riuscire, le gambe che tremavano. Il debutto, appunto, ad appena sedici anni, avvenne ad Ardara per la locale festa patronale. Non ho particolari ricordi di quel giorno, però andò bene.

La più bella, o particolare, espe-

rienza che hai vissuto con la Banda?

Ho un ricordo indelebile. Ad Anela, piccolo e grazioso centro del Goceano, il mio pensiero è legato al maestro Piga, il quale cercava uno per uno i componenti della banda, in particolar modo gli anziani, che eccedendo un tantino in più nelle opulente bicchierate, perdevano la nozione del tempo, per cui era molto difficile farli rientrare nel pullman per il rientro a Berchidda; ricordo benissimo la sua pazienza e quella dell'autista. Come ricordo molto bene che la festa non finiva nel paese

che avevamo appena lasciato, ma continuava anche in pullman sulla strada del ritorno: una sorta di teatrino itinerante con attori non proprio sobri, frutto dell'effetto del vino appena degustato, che davano sfogo ad estemporanee ed esilaranti scenette.

Per quanto tempo sei rimasto in banda e la motivazione che ti ha portato a lasciare?

Sono rimasto in banda per cinque anni, in pratica fino al momento in cui sono partito per il servizio militare. Questo comunque non mi ha impedito totalmente di rinunciare

alla mia passione cui tenevo particolarmente, infatti suonavo in banda ogni qualvolta rientravo a Berchidda per le licenze.

Un tuo giudizio sulla banda in base alla esperienza maturata, prima e dopo?

La mia esperienza è stata senz'altro positiva e gratificante, anche alla luce di quanto ho appena detto. Ciò mi ha fatto maturare la convinzione di quanto sia importante la presenza della banda nel nostro paese. Dobbiamo sforzarci tutti perché questa istituzione rimanga attiva. Sappiamo quanto ha dato ai tantissimi giovani e non più giovani, quanto abbia contribuito a creare aggregazione: fa parte della cultura del nostro paese, perché il paese stesso in essa si identifica.

Cosa ti ha spinto a riprendere il percorso musicale?

Intanto il ponte fra il prima e il dopo non si è mai interrotto; a tal proposito il mio dopo si è evoluto in maniera più mirata. Infatti se la banda mi ha dato le basi, ora il mio orizzonte musicale spazia verso un genere più professionale: grazie al prof. Tore Grixoni, che mi supporta in questa esperienza in qualità di tutor, ho acquisito tecnica e teoria musicale avanzata con un bellissimo strumento: la fisarmonica.

Cosa suggerisci ai giovanissimi di oggi riguardo a tale esperienza?

Il mio pensiero è rivolto ai giovanissimi e a coloro i quali sentono il forte desiderio di confrontarsi con sé stessi oppure, come citava un poeta francese, vivere con spensieratezza il meraviglioso mondo musicale, in quanto è pregno di vera felicità e mitezza d'animo.

IN BERCHIDDA

precisazioni di Giuseppe Casula

Foto 185: Complesso di musica jazz del libro fotografico curato da Maria Paola Casu

Alla chitarra Nino Fresu

Alla fisarmonica Giuseppe Casula, non Angelo Campus

Alla batteria non inquadrato Cecco Sini

Al clarinetto Francesco Mu

Al sassofono Angelo Campus

Al sax tenore Tore Mannu

Presentatore Piero Vargiu

Questa è la pagina

1000

1.2.3...998, 999 e 1000. Si proprio 1000.

E' questo lo storico traguardo di pagine raggiunto con la pubblicazione di questa che voi gentili lettori avete sotto gli occhi.

Quando Giuseppe Meloni, osservatore sempre attento e preciso nel cogliere anche le più piccole sfumature, mi ha avvertito di questa felice combinazione ho provato un immediato sentimento di orgoglio. **1000** pagine scritte attraverso il contributo di diverse centinaia di "cronisti" rappresentano l'equivalente di 2 libri di 500 pagine o se preferite 4 libri di 250. Occorrono giorni e giorni di dura e intensa fatica intellettuale per scriverle, per leggerle, per ricontrollarle alla ricerca di possibili errori, di potenziali imprecisioni, di casuali approssimazioni; la lettura di questo universo vivo e palpitante costituisce un esercizio sempre utile per approfondire il passato recente del nostro paese e la quotidianità dei nostri giorni.

Provo ancora profonde emozioni nel rivedere articoli di attività amministrativa, di vita religiosa, di storia, di tradizioni, di sport; non sono mancate lettere, corsivi, problematiche interviste varie che puntualmente sono state portate all'attenzione di un pubblico sempre fedele di lettori. Con il contributo di tantissimi abbiamo scritto belle pagine di vita della nostra quotidianità. Rivivo le trepidazioni delle prime uscite, l'entusiasmo per quantità di collaboratori che cresceva e il numero di pagine che aumentava.

Alla pubblicazione del primo numero nel dicembre del 1995 tanti sostenevano che "il giornalino" non sarebbe sopravvissuto all'estate del 1996. E invece siamo ancora qui dopo 13 anni a celebrare un traguardo significativo che penso meriti di essere rimarcato con

queste brevi riflessioni.

Abbiamo, è vero, suscitato polemiche e accese discussioni. Voglio a questo punto sottolineare la mia opinione sulla pubblicazione di articoli connotati da vis polemica che hanno innescato successivi elementi di dissenso; la redazione non si è mai sentita né intimorita, né responsabile perché le osservazioni, se incardinate sul rispetto e sui diritti delle persone, costituiscono il sale della vita culturale, civile e democratica delle comunità.

"Questo articolo potevano cestinarlo" è stato il commento che diversi lettori hanno espresso in occasione di diverse pubblicazioni che non hanno incontrato un consenso unanime. Penso che riflessioni, analisi, affermazioni contenute in un articolo – anche in questo che leggete – possano suscitare perplessità e talvolta riserve in chi legge. Gli stessi dubbi hanno, talvolta, assalito noi che potevamo non condividere integralmente convincimenti di collaboratori. Non è però giusto censurare critiche e perplessità rivolte a costumi, comportamenti e abitudini proprie del nostro paese. Non siamo perfetti e dobbiamo migliorare sotto diversi aspetti. Occorre, inoltre, sottolineare che chi scrive ci mette, oltre che la propria firma, la faccia e si sottopone a critiche spesso anche ingenerose da parte di chi legge. Le pagine del nostro giornale sono sempre state aperte al confronto, al dialogo e alla replica; tutti nella diversità delle proprie opinioni hanno avuto la possibilità di confutare la veridicità o l'infondatezza delle opinioni altrui.

Personalmente ho provato profonda amarezza quando articoli da noi pubblicati hanno causato sofferenza, dispiacere e dolore in persone che mai avremmo voluto ferire. *Non c'è mai stata intenzionalità da parte nostra.* Nella nostra imperfezione congiunta al desiderio di perfettibilità rivendichiamo di aver ope-

rato sempre con senso di responsabilità, equilibrio intellettuale e dirittura morale; pregiudizi, preclusioni e prevenzioni non appartengono alla natura di questa pubblicazione.

Ricordo, per inciso, che il nostro giornale, a differenza di tutti gli altri, è basato sul volontariato di chi scrive e di chi ne ha responsabilità editoriali, è distribuito senza alcun supporto pubblicitario e non annovera padroni né padroni. Infine, particolare non trascurabile, nessuno degli sparuti curatori percepisce un euro per il dispendio di tempo, di energie intellettuali e per il carico di responsabilità che gli derivano.

1000 grazie innanzitutto a Giuseppe e Maddalena senza i quali non ci sarebbe questa né le precedenti 999 pagine. Esprimo gratitudine a tutti i collaboratori vecchi e nuovi e soprattutto ai distributori ufficiali Campus e Taras che gratuitamente assicurano un servizio ineccepibile ed encomiabile anche a livello di collaborazione e di partecipazione e agli storici distributori volontari porta a porta.

Sono grato, infine, agli affezionati lettori con una simpatia particolare per quelli che ci tirano le orecchie per i fisiologici ritardi nella pubblicazione di qualche numero. L'attesa dell'uscita del nuovo numero e la costante richiesta di arretrati costituisce la riprova della serietà del cammino fin qui percorso. Sono queste le motivazioni che spingono a continuare questa esaltante avventura culturale. La pagina **1000** si chiude qui; il giornale continuerà con la lettura della pagina 1001 e ...

G. S.

Direttore: Giuseppe Sini Composizione: Giuseppe Meloni

Segreteria di redazione: Maddalena Corrias

Hanno collaborato:
Gianni Casula, Giuseppe Casula,
Berto Crasta, Fabrizio Crasta, Sergio
Crasta, Giampaolo Gaias, Raimondo
Dente, Tonino Fresu, Enzo Saba,
Salvatore (Toreddu) Sini, Giuseppe
Vargiu.

Stampato in proprio
Berchidda, giugno 2009
Registrazione Tribunale di Tempio
n. 85 del 7-6-96
piazza del popolo non ha scopo di lucro