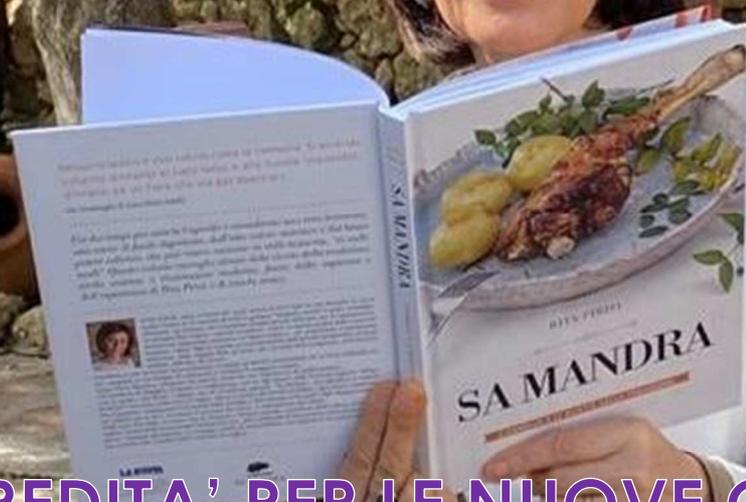


# TOTTUS in PARI

RITA PIRISI



UN'EREDITA' PER LE NUOVE GENERAZIONI

L'AGNELLO NELLE RICETTE DELLA TRADIZIONE CULINARIA SARDA

immagine di  
Gianmichele Manca

marzo 2022 - numero 908

[www.tottusinpari.it](http://www.tottusinpari.it)

dal 1997, emigrati e residenti:  
la voce delle due "Sardegne"  
[tottusinpari@tiscali.it](mailto:tottusinpari@tiscali.it)



**di Francesca Bianchi.** L'Azienda Agrituristica Sa Mandra, è un angolo di Barbagia situato nel cuore della Nurra, a pochi metri dall'aeroporto di Alghero (SS). Questa oasi di pace, che oggi è un punto di riferimento per tutti coloro che amano i sapori e i profumi autentici della cucina sarda, è stata fondata negli anni Ottanta da Rita Pirisi e da suo marito Mario Murrocu, entrambi fonnesi, che ancora oggi la gestiscono insieme ai figli Maria Grazia, Michele e Giuseppe. In questo tempio della genuinità, che ha fatto della cultura e dell'educazione alimentare il suo punto di forza, Rita e Mario hanno ricreato l'atmosfera dell'amata Fonni (NU), la terra delle loro radici, consentendo ai tanti ospiti di immergersi nella cultura barbaricina, simbolo della Sardegna più arcaica e vera. Lo scorso anno, quando la pandemia ha fatto bruscamente irruzione nelle nostre vite costringendoci ad interrompere la nostra quotidianità, Rita non si è persa d'animo e ha iniziato a lavorare a un libro di ricette dedicato all'agnello, animale simbolo della vita dei pastori. Questa raccolta di ricette, intitolata *Sa Mandra. L'agnello e le ricette della tradizione*, è uscita il mese scorso con La Nuova Sardegna. È una storia di tradizioni di famiglia, di sapienza culinaria, di ricordi lontani, ma ancora profondamente vivi e intensi nella memoria, che Rita ha voluto donare alla collettività.

Nel corso della nostra bella conversazione, questa donna straordinariamente tenace e generosa che ha nel cuore il dono dell'ospitalità e dell'accoglienza, ha spiegato il motivo per cui ha deciso di scrivere un libro di ricette dedicato ai tanti

modi di cucinare l'agnello, soffermandosi sul ruolo fondamentale che questo animale ha sempre avuto nella storia e nella vita della sua famiglia e nella tradizione isolana. Con infinita generosità ha aperto per noi il cassetto dei ricordi più cari della sua infanzia, rievocando i tempi in cui sua madre Grazia insegnava a lei e alle sorelle a sperimentare sempre nuove ricette. Ha ricordato con commozione i grandi festeggiamenti che si tenevano nella sua famiglia quando il padre, pastore transumante, ritornava a casa dopo i tanti mesi trascorsi fuori. In quella circostanza l'agnello, cucinato con amore dalle mani sapienti della madre, non mancava mai sulla tavola. E proprio a sua madre e a sua suocera Anna Maria, donne di forte tempra, nonché *bravissime massaie ed eccellenti amministratrici*, si è ispirata nel riordinare le ricette confluite in questo libro. Di Rita colpiscono l'amore e l'impegno profusi per far sì non si perdano le antiche tradizioni: depositaria e custode di ricette autentiche della tradizione sarda e testimone diretta di un passato che non deve scomparire mai, ha fatto della condivisione dei ricordi radicati nella sua memoria una vera e propria missione di vita, con l'obiettivo di tramandare alle giovani generazioni il prezioso patrimonio di virtù, valori e tradizioni ereditato dalle donne della sua famiglia.

Come scriveva Jean Jaurès, *la tradizione non consiste nel conservare le ceneri, ma nel mantenere viva una fiamma*. In quella fiamma c'è l'essenza stessa della nostra identità, della nostra vita, del futuro nostro e dei nostri figli.

**Rita, come è nato questo libro di ricette dedicato all'agnello, il re della vita dei pastori di Sardegna?** Tutto è nato grazie ai cari amici Giovanni Fancello e Stefano Resmini, abituali frequentatori di "Sa Mandra". Due anni fa, durante un evento che abbiamo creato per loro, Stefano mi disse che sarebbe stato bello descrivere in un libro i miei ricordi d'infanzia, le mie ricette, le tradizioni legate a Fonni. Lo scorso anno, quando improvvisamente tutto si è fermato a causa della pandemia e da un momento all'altro siamo stati costretti a chiudere le porte del nostro agriturismo, mio marito Mario ed io ci siamo ritrovati spesso in cucina con i nostri figli e i nostri nipoti. Non ce ne siamo stati con le mani in mano: ci siamo rifugiati nel nostro passato, nei nostri ricordi di bambini, e abbiamo pensato di rimettere in moto le ricette di una volta. Abbiamo riflettuto sui tanti modi di cucinare l'agnello, abbiamo sperimentato nuove ricette. Col pensiero rivolto all'invito che mi aveva fatto qualche mese prima l'amico Stefano Resmini, ho pensato di approfittare della "clausura forzata" per scrivere ricette. Mia nuora Silvia ha scritto tutto quello che cucinavo. Quando sono arrivata alla trentesima ricetta, ho inviato tutto a Giovanni e a Stefano, i quali mi hanno consigliato di arrivare almeno a 33 ricette, numero perfetto. Alla fine sono arrivata a scriverne 49. Ho coinvolto anche alcuni bravissimi chef che hanno collaborato "a distanza": Sergio Mei, Andrea Ena, Vito e suo figlio Luigi, proprietari del ristorante "Da Vito" di Sennori (SS), infine la cara amica Anna Moroni, che per anni è stata una presenza fissa al programma "La Prova del Cuoco". Mio nipote Fabrizio, che ha frequentato l'Alma - Scuola Internazionale di Cucina Italiana Colorno (PR), mi ha omaggiato di sei ricette. Giovanni Fancello ha curato l'introduzione, Stefano Resmini ha raccontato la nostra storia. L'iniziativa editoriale è del quotidiano La Nuova Sardegna, al cui Direttore un nostro carissimo amico ha pensato di parlare di questo mio lavoro. Oggi sono onorati di averlo pubblicato e io, con il cuore colmo di gratitudine, sono onorata del successo che sta ottenendo.

**Perché ha voluto dedicare queste ricette proprio all'agnello?** L'agnello per noi sardi è tutto, soprattutto per i pastori: in Barbagia, terra di pastori, l'agnello è il piatto forte. L'agnello per noi pastori è la vita, è simbolo di ricchezza e prosperità e lo celebriamo in tanti modi. Di questo prezioso animale nulla si doveva perdere, soprattutto in passato. Anche la sua pelle e la soffice lana, conciate e filate, diventavano giubba, ghette o berritas. La lana, i materassi e i cuscini per bambini erano fatti con la lana dell'agnello. Non si buttavano via neppure l'animella e la cordula. Sacrificare un agnello era un rituale propiziatorio e sinonimo di festa; cibarsene era consapevolezza. Ho ricordi indelebili di tempi lontani e felici vissuti a Fonni con la mia famiglia. Mio padre era pastore transumante, per cui da novembre a maggio si allontanava da casa per andare a fare il pastore. Quando tornava a casa, lo accoglievamo con gioia, festeggiavamo il suo ritorno, e in quell'occasione l'agnello non mancava mai. Oggi non è più come un tempo, le cose sono cambiate, ma per il nostro lavoro gli agnelli hanno un'importanza enorme. Quando nascono i piccoli, le pecore iniziano a fare il latte e noi possiamo iniziare a produrre ricotte e formaggi, seguendo i procedimenti e i segreti tipici del lavoro artigianale dei pastori sardi, così come ci sono stati tramandati dai nostri genitori. Non si può apprendere sui libri come diventare pastore: devi avere un esempio costante, un punto di riferimento che ti insegni i trucchi del mestiere; l'arte della pastorizia va tramandata di generazione in generazione.

Noi abbiamo avuto la fortuna di avere l'esempio straordinario di mio suocero, pastore per 70 anni, che ha fatto di tutto per svelarci i segreti del mestiere. Siamo arrivati ad Alghero come transumanti, non sapevamo nulla di pastorizia. Mio suocero soffriva che Mario non facesse il pastore, poi un giorno, a 28 anni, ha iniziato ad apprendere quest'arte e ora la nostra azienda è un punto di riferimento per chi ama l'autentica cucina sarda e la genuinità dei nostri prodotti caseari.

**Si può dire che in questo libro di ricette siano confluiti i ricordi più cari custoditi nel suo cuore...**

Decisamente! In questo libro ci sono i ricordi di quello che si faceva nella mia famiglia. Io sono la prima di dieci figli, cinque sorelle e cinque fratelli, e ricordo che a noi figlie mamma spiegava come venivano create le ricette. Se chiudo gli occhi, mi sembra di rivederla con il grembiule, mentre ci insegnava a preparare i piatti e a sperimentare nuove ricette: era importante inventare piatti diversi. Mi sembra di rivedere i suoi gesti che, inconsapevolmente, mi ha tramandato. Indelebili sono i ricordi dei piatti che preparava. A lei mi sono ispirata nel mettere su le ricette confluite in questo libro. Ho avuto la fortuna di avere al mio fianco mia madre e mia suocera, entrambe bravissime massaie ed eccellenti amministratrici che egregiamente riuscivano a mandare avanti le famiglie durante i periodi di assenza dei mariti. Preparavano il pane in casa, facevano provviste, provvedevano a tutto. Ho anche ascoltato con attenzione i racconti delle persone anziane del mio paese, ma certi piatti li creo rievocando con la memoria gli attimi più belli della mia infanzia e della mia giovinezza. Mi chiedo spesso come facessero a dosare perfettamente gli ingredienti, visto che non esistevano ancora le bilance, e a creare quei piatti dal sapore unico. Voglio ricostruire quelle che erano le ricette di un tempo per far sì che non si perda il ricordo del patrimonio di tradizioni ereditato da chi ci ha preceduto. C'è tanto della mia gente in questo libro: tutto parte da lì, dai miei ricordi d'infanzia a Fonni.



**A Sa Mandra oggi come viene cucinato l'agnello? Richiede una particolare perizia la preparazione dell'agnello?**

Facciamo l'agnello arrosto, con le patate, con le fave, con i piselli, con le erbe spontanee. Con la coscia di agnello preparo le polpette con il sugo, che spesso funge da condimento per i *malloreddus* e altri tipi di pasta. Quanto alla preparazione dell'agnello, io propongo procedimenti molto semplici, con pochi ingredienti. Naturalmente, è fondamentale avere materie prime eccellenti, di ottima qualità, a cominciare dall'agnello, che deve essere sardo Igp. Un altro piatto forte della tradizione culinaria sarda è costituito dal maialino arrosto. A *Sa Mandra* è possibile assistere a un vero e proprio rituale della cottura del maiale. Quali sono le principali differenze tra questi due tipi di carne, anche dal punto di vista della cottura? Sono due piatti molto importanti della tradizione sarda, ma sono molto diversi tra loro. La carne di agnello è più delicata e digeribile, quella del maiale è più grassa. L'agnello ha una carne molto tenera, per cui ha bisogno di meno cottura: allo spiedo richiede un'ora e mezzo di cottura, in tegame non più di un'ora, anche con l'aggiunta degli ingredienti.

**ftNews Con quali finalità ha scritto questo libro? Quale messaggio si augura possa arrivare ai lettori?**

Come dicevo prima, l'ho scritto soprattutto perché non si perda la memoria, il ricordo di quello che eravamo una volta. Vorrei tanto che non si perdessero le antiche tradizioni e le vecchie ricette. Questo è quello che vorrei trasmettere alle nuove generazioni. Vorrei ci fosse un passaggio di consegne ai giovani. In questo senso, siamo molto impegnati con i bambini delle scuole: prima dell'arrivo della pandemia eravamo soliti organizzare incontri di educazione alimentare, perché *Sa Mandra* è prima di tutto un luogo di cultura. Iniziando dai bambini, vogliamo trasmettere cos'è il buon cibo, il cibo non industriale, non modificato; vogliamo far sentire ai più piccoli i profumi e i sapori della genuinità. Noi siamo dei privilegiati, perché abbiamo la fortuna di avere ancora accanto persone che ci raccontano come eravamo e dobbiamo trasmettere tutto ciò alle giovani generazioni, dobbiamo essere degni dell'eredità che abbiamo ricevuto. Ecco, vorrei che arrivasse questo messaggio.

**ISTAT, MENO DI 1.600.000 ABITANTI, L'ISOLA PERDE OLTRE 21MILA RESIDENTI**

**CENSIMENTO 2020, IN ANNO COVID SOLO LEGGERO AUMENTO MORTALITÀ'**

Al 31 dicembre 2020 in Sardegna si contano 1.590.044 residenti. Rispetto al 2019 mancano all'appello 21.577 persone. Il 56,5% della popolazione sarda vive nella provincia di Sassari e in quella di Cagliari che insieme ricoprono il 37,1% del territorio. Tra il 2019 e il 2020 la popolazione in Sardegna diminuisce in tutte le province (-1,4% il calo medio), in misura minore nella provincia di Cagliari (-0,3%) e più consistente nelle altre: Nuoro e Sud Sardegna -1,8%, Sassari e Oristano -1,7%. Sono alcuni dati del censimento della popolazione sarda. Nel dettaglio, solo 46 dei 377 comuni sardi tra il

2019 e il 2020 non hanno subito perdite di popolazione e tra questi risulta il capoluogo della provincia di Oristano (15 unità in più). I comuni con popolazione in diminuzione sono invece 331, quasi l'88% di tutti i comuni sardi. In valore assoluto le perdite più consistenti si registrano nei capoluoghi di Sassari (-2.767) e Cagliari (-1.433) mentre in termini relativi nei comuni di Semestene (-9,2%, in provincia di Sassari) e Magomadas (-6,2%, in provincia di Oristano). Nel 2020, l'anno del Covid-19, per cause direttamente o indirettamente riferibili alla pandemia, si è registrato l'incremento del tasso di mortalità dal 10,5 per mille del 2019 all'11,7 per mille del 2020, valori inferiori se confrontati con le medie nazionali. Tra il 2019 e il 2020 il tasso di natalità è sceso dal 5,5 al 5,2 per mille, con una diminuzione accentuata nelle province più settentrionali di Sassari (da 5,9 a 5,4 per mille) e di Nuoro (da 5,8 a 5,4 per mille). L'età media, in crescita rispetto al 2019, è di 47,3 anni contro i 45,4 della media nazionale. A livello comunale, Girasole in Ogliastra ha l'età media più bassa (42,2 anni) mentre Semestene in provincia di Sassari ha quella più elevata (60,1 anni). La popolazione straniera della Sardegna ammonta a 49.322 residenti, con una diminuzione di circa 3 mila unità (-5,7%). Quanto alla distribuzione per cittadinanza, nel 2020 circa la metà (46,4%) dei cittadini stranieri dimoranti in regione proviene dall'Europa, il 28,4% dall'Africa, il 19,6% dall'Asia e il 5,6% dall'America. Sono residuali le presenze dall'Oceania e di apolidi.



LA "NUOVA SARDEGNA", LA F.A.S.I. E L'UNIVERSITA'

**UN PONTE CON L'ALTRA ISOLA**

**di Antonello Palmas.** La costruzione di un ponte viene spesso annunciata e poi, a volte, non se ne fa nulla. «Ma noi quel ponte lo stiamo creando per davvero - ha detto il direttore della Nuova Sardegna, Antonio Di Rosa – perché con questa iniziativa apriamo le porte ai sardi della penisola facendoli tornare virtualmente a casa». Piena l'aula magna dell'università di Sassari per quello che Di Rosa definisce un "giorno storico", e non era affatto scontato, per la presentazione del progetto "Dalle radici a un nuovo futuro. Identità e migrazione sarda", che mette insieme Fasi (la Federazione dei circoli degli emigrati sardi) e il Gruppo editoriale Sae che di recente ha acquisito il quotidiano.

All'evento, trasmesso in diretta streaming sul sito internet della Nuova, sono intervenuti anche il presidente e ad del Gruppo Sae (Sapere aude editori), Alberto Leonardis, Bastianino Mossa, presidente Fasi, il rettore Gavino Mariotti e il governatore Christian Solinas.

Il ponte è quello con una realtà incredibile, quella di 70 circoli dei sardi distribuiti in dieci regioni, luoghi estremamente vivaci e attivi dal punto di vista culturale, frequentato da 30mila iscritti e dai loro familiari e conoscenti, nei quali l'amore per l'isola è rimasto intatto e se possibile più forte rispetto a chi non è mai dovuto partire. «Se vuoi conoscere la Sardegna, lì la trovi» dice Mossa, che focalizza l'attenzione «su chi è partito perché costretto dal bisogno, magari con i suoi strumenti di lavoro, le pecore, oppure ha trovato posto in fabbrica».

Una nuova sfida editoriale per il quotidiano che ha compiuto 130 anni e che vuole ricreare un contatto con quel pezzo di isola che vive fuori dai confini regionali. «Abbiamo tanto da offrirvi l'un l'altro» ha detto Di Rosa, sottolineando che «il giornale locale è la vera risorsa del mondo dell'editoria perché dà voce a problemi che non potrebbero trovare spazio altrove».

Leonardis, numero uno del Gruppo Sae, ha parlato di «un progetto dal grande contenuto innovativo, non ricordo in altri luoghi d'Italia un accordo tra un'associazione di rappresentanza regionale e un quotidiano», tracciando le linee dell'idea al centro dell'evento: prevista la realizzazione di un inserto interno alla Nuova, con contenuti prodotti dalla stessa Fasi, che darà vita a «un rapporto forte anche dal punto di vista editoriale con la Sardegna che sta in continente, capace di arricchire con valenze diverse il giornale».

Leonardis ha ricordato il ruolo sempre maggiore che avrà il digitale e ha annunciato «la realizzazione di un portale dell'associazione degli emigrati, con i link dei nostri siti, grazie a cui si avrà la possibilità di leggere, approfondire e seguire le iniziative di Fasi e il lavoro della Nuova. Organizzeremo una serie di eventi (uno in Sardegna) nelle città in cui Fasi ha le sedi – promette –. Ragioneremo di problemi, valori e delle criticità dei sardi emigrati». Un modo per dare impulso alle iniziative di e-commerce avviate da Fasi con Coldiretti e ricordate dal presidente, Battista Cualbu: «Frequentando i circoli ho capito quanta voglia ci sia di restare attaccati alla nostra terra», ha detto.

Mossa ha spiegato che proprio nell'ultimo congresso di Fasi si era parlato della crescente esigenza di spingere sulla comunicazione e così, quando la Nuova e il gruppo Sae hanno elaborato la proposta di collaborazione nata dopo un'intervista con il capocronista di Nuoro Luciano Piras, l'adesione è arrivata abbastanza velocemente. E ha svelato come Fasi sia a suo modo un motore economico importante, moltiplicando per 27 ogni euro ricevuto dalla Regione in base alla legge 7/91, grazie allo sforzo per far viaggiare emigrati e ospiti, che vanno poi a spendere nell'isola, e grazie ai contratti con le associazioni di categoria. Il governatore Christian Solinas, ricordando che la Nuova ha dato vita durante la sua lunga storia a grandi battaglie sociali, ha definito «importante l'accordo che consentirà di dare voce a chi vive fuori e fare in modo che si recepisca all'esterno quanto accade nell'isola. I circoli sono un presidio indissolubile di una nazione che si sente tale».

Alessandra Zedda, orgogliosamente «assessora di tutto il mondo dell'emigrazione», ha affermato di non essere «stupita dal fatto che la Fasi abbia sottoscritto un accordo così importante», mentre il rettore Mariotti ha fatto sapere che lo scorso ottobre l'Ateneo ha lanciato il progetto "Ritorno alle origini", proposto a tutti i circoli del mondo, con cui si prevedono «agevolazioni per i figli degli emigrati che vogliono iscriversi ai nostri corsi e che in questo modo avrebbero modo di restare a contatto con la terra dei genitori».

La cantante Maria Giovanna Cherchi ha chiuso l'evento con una appassionata esibizione, lei che ha portato la sua voce nei circoli di tutto il mondo. Ora sarà la voce dei sardi d'oltre mare a echeggiare nell'isola grazie alla Nuova.



**HANNO CONTRIBUITO ALLA REALIZZAZIONE DEL NUMERO 908:**

**Lucia BECCHERE, Francesca BIANCHI, Giovanni DESSOLE,  
Maria Vittoria DETTOTO, Gianraimondo FARINA, Roberto FINOLI,  
Riccardo LO RE, Anna Nicolina MESINA, Bruno MOSSA, Tonino OPPE,  
Antonello PALMAS, Pasquale PORCU, Barbara REGINA,  
Luisa SABA, Carmen SALIS, Domenico SCALA**



## CON ANGELINO MEREU, PER PRESENTARE IL LIBRO SULL'ILLUSTRE COMPAESANO DI ORANI IL NIVOLA RITROVATO, AL GREMIO DEI SARDI DI ROMA



*di Luisa Saba.* Mi chiedevo, mentre ascoltavo durante l'incontro nell'accogliente sede del GREMIO dei sardi a Roma, introdotto dal presidente Antonio Maria Masia, il racconto di Angelino Mereu, ricercatore culturale e presidente ACSIT, Associazione Culturale Sardi in Toscana sulle vicende toscane della vita dell'artista Costantino Nivola, riportate nel suo libro: *Il Nivola ritrovato*. Cosa ci fosse di così intrigante, affascinante e ancora non detto nella storia di un sardo così famoso che in calce ad una sua grande composizione che copre una intera murata di ingresso della prestigiosa Università di Harvard vi è scritto semplicemente Antine Nivola, Orani Sardegna.

Da Orani era partito nel 1930, a 20 anni di età, Costantino Nivola per iniziare la sua esperienza professionale prima in un istituto professionale di Monza e poi crescere e confrontarsi con audaci artisti innovatori, pittori, disegnatori e architetti che in Lombardia, Parigi e Sud Europa portarono avanti, per qualche decennio, proposte e progetti estetici saldamente legati all'industria. E a proposito del passaggio di Nivola all'ISAE, l'Istituto Superiore per le Industrie

Artistiche di Monza, progettato nel 1921 come Università per le Arti Decorative dall'Umanitaria, in consorzio con il Comune di Milano e di Monza, interessante e apprezzatissima la collaborazione all'evento della filiale di Roma della Società Umanitaria, con la presenza del suo direttore generale, venuto per l'occasione da Milano, avv. Alberto Jannuzzelli.

Lì, nel Convitto attiguo, ci dice il presidente dell'Umanitaria, con sede nella Villa Reale, avrebbero vissuto fianco a fianco, arrivando a diplomarsi con il massimo dei voti, tre giovani sardi arrivati con una povera borsa di studio in tasca di 3750 Lire. Loro erano: Giovanni Pintori di Nuoro (1912-1999), Salvatore Fancello di Dorgali (1916-1941) e Costantino Nivola di Orani (1911-1988), e tutti e tre sarebbero stati spesso riconosciuti e apprezzati come "i tre sardi dell'ISIA"

Si trattava di progetti artistici che promettevano la modernità, guardavano all'orizzonte della razionalità funzionale e sembravano rompere con la marginalità e i ritardi storici dei territori da cui Nivola proveniva. Dalla biografia dell'artista, riportata in calce del testo dall'Autore e arricchita nella prefazione dai contributi di Richard Ingersol e Giuliana Altea, si evince un itinerario fantastico, che parte dalla periferia del mondo, come era il paese di Orani in Sardegna nel 1911, anno in cui nacque Nivola, prosegue nella scoperta del continente europeo, da Monza a Parigi, e poi nella scoperta del mondo americano e dell'America, dove Nivola si stabilisce prima dello scoppio della guerra mondiale per sfuggire alle leggi razziste che avrebbero colpito la sposa di origine ebraica. Nivola in Usa partecipa alle principali alternative artistiche del secolo passato, segue le correnti delle avanguardie funzionalistiche che volevano rimuovere le culture figurative del naturalismo romantico e dare all'arte una dimensione razionale, vicina allo spirito dei tempi moderni che con l'industria e la tecnica stavano ridisegnando il mondo. Il linguaggio del maestro di Orani si forma nell'orizzonte delle avanguardie più avanzate, rapporti e scambi con Pollock, Calder, Steimberg, Le Courbusier, ma contemporaneamente risponde a quelle sollecitazioni che andavano recuperando i simboli del mondo arcaico protosardo. Negli Usa Nivola, che ha abbandonato il suo nome italiano Costantino per adottare quello sardo di Antine, si sintonizza con le correnti artistiche d'avanguardia ma segue anche forme di sensibilità alternative che criticano il "progresso" e la razionalità funzionale dell'arte astratta. Nella coscienza di Nivola, come di molti sardi che emigrano, giace spesso una eredità che affonda i suoi beni nell'universo mitico e arcaico della preistoria isolana. Beni che quando affiorano, come nel caso dell'arte di Nivola, si mescolano con le tendenze moderne e realizzano mediazioni estetiche straordinarie, con segni sobri ed essenziali ma anche con linee trascendentali quasi mistiche che caratterizzano la maggior parte della produzione scultorea nivoliana. Dalla esperienza americana in poi la creatività artistica di Nivola si muove tra questi due poli simbolici, il modo di essere nella attualità, il coinvolgimento con le correnti critiche del presente ed il legame con i segni del passato più lontano. Disegnatore, grafico, scultore, pittore, architetto, Nivola si muove tra le Accademie, le Università, le Gallerie e le mostre più importanti di America ed Europa, tenendo caldo e immutato il suo nido di Long Island, il suo angolo di paradiso, il legame con il verde e il cielo, dove tra alberi e sculture riproduce un pezzo dell'arcaico Eden sardo, accoglie i suoi amici, crea quell'ambiente che mantiene viva la tensione tra natura e cultura, forma e significato, la "sintesi" artistica che caratterizza tutte le opere di Nivola.

Cosa induce dunque Angelino Mereu a esplorare, ritrovare, come annuncia il titolo, quelle ragioni che portarono Nivola a scegliere una collina sperduta della Toscana come meta ideale e orizzonte estetico della parte finale della sua esistenza? La risposta a questo interrogativo è folgorante nella sua semplicità: attraverso la ricerca di documenti, carte, messaggi, cartoline, disegni, testimonianze, raccolte con cura e devozione amorevole Mereu scopre e ci fa scoprire come "*Il Nivola ritrovato*", sottotitolo dell'opera *Un artista tra l'America e il Mugello, Nardini editore, 2012*, rappresenti il summit della storia di un uomo che essendosi mosso tra la modernità più spinta, astrattismo e cubismo, nei contesti multi e pluri culturali più vivaci e ricchi dell'arte del 900, ha trovato infine il significato della sua arte, la sintesi delle sue esperienze, la perfetta armonia tra natura e ambiente nel recupero delle proprie origini in una collina antica, in un casolare isolato che ricordava la terra sarda tanto che non a caso Nivola lo battezzò come il suo Nuraghe toscano.

Se il periodo giovanile aveva rappresentato il riconoscimento dell'artista nelle spinte della modernità, se il periodo americano aveva rappresentato la mediazione tra la cultura moderna e quella tradizionale, il periodo toscano si connota come il ritorno alla identità originaria, madre natura, un cammino coscienziale -spirituale più che plastico e architettonico. E l'artista libera le domande sulla propria identità, "Soe eo un'apostolu Kene discipulos? unu santu kene religione, unu zittadinu kene terra? Sono un apostolo senza discepoli? Un santo senza religione? un cittadino senza terra?"

L'opera di Mereu, arricchita, nella circostanza, dalle letture di alcune pagine a cura dell'attore Alessandro Pala Greische di Alghero: un testo prezioso, ricco di immagini, illustrazioni foto e riproduzione di documenti d'archivio, con un formato da biblioteca, realizzato in versione italiana e fronte inglese, ritrova e analizza quella parte della vita di Costantino Nivola, che può essere chiamato come quello di ricerca dell'identità, di "ritrovamento" delle origini. Furono questi sentimenti che spinsero IL Maestro di Orani trovandosi negli anni '70 in Toscana, a investire in un mitico rifugio toscano, un casolare sperduto nel Mugello, le lire che aveva guadagnato facendo consulenze e il professore a Firenze.

Nel casolare, la casa del Colle, le forme primordiali della cultura sarda pastorale, la scelta dei materiali, degli arredi, la disposizione degli spazi, la cornice della natura, ricreano una aura mitica che porta ai confini remoti del tempo e annulla gli spazi temporali. L'opera di Nivola

sceglie un approccio che mette la natura come luogo di origine e germe di tutto ciò che nella storia, nella cultura, nell'arte si crea e si manifesta. Come doveva essere quella Sardegna che l'artista aveva sempre nel cuore, non come un Paradiso perduto, bensì come un fatto coscienziale che intreccia il mito con la cultura e la sacralità della terra.

In una lettera del '58 alla rivista il Provinciale l'artista scrive "... Non ho veramente l'impressione di aver abbandonato Orani da tanto tempo. Quelli che se ne vanno definitivamente dai luoghi nativi sono piuttosto coloro che pur restando li finiscono per non vedere più niente, voltano le spalle all'ambiente e volano con la fantasia in una nuvola torbida di desideri verso luoghi inesistenti". Tuttavia, la Sardegna nella quale ogni tanto Nivola ritornava non era quella dei suoi ricordi, quella che aveva un rapporto armonioso con la natura. La sua terra era diventata distratta, esterofila, rassegnata, consumista, senza dignità! In una significativa intervista concessa a Long Island nel 1978 a Mario Faticoni, giornalista, attore, protagonista della nascita del teatro in Sardegna, Nivola parlava del suo deludente impatto con la realtà culturale sarda, dove ad Ales l'amministrazione comunale aveva preferito un preconfezionato economico manufatto di Arnaldo Pomodoro al suo progetto di un monumento a Gramsci, oppure alla accoglienza critica riservata a Nuoro alla sua creazione di Piazza Sebastiano Satta. Nel celebrare un poeta molto amato e sempre vivo nella memoria dei concittadini nuoresi, a cui la piazza veniva dedicata, Nivola si era impegnato a renderne riconoscibili le origini in una terra di pietre, di rocce, severa, essenziale, con una genialità creativa ed una poetica potente che si ritrova anche nelle opere di Maria Lai. Le origini che i poeti cercavano di onorare erano però dimenticate in una Sardegna che, come si lamentava Nivola con Faticoni, aveva installato strutture militari al posto dei campi, aveva sostituito la plastica con i cesti, trattava gli ovili come dei porcili, aveva messo lamiere di metallo al posto del legno; il cattivo gusto si era impadronito dei sardi che fuori dell'ovile squallido e lercio parcheggiavano auto rosse fiammanti! Anche nei giovani crudeli scrittori naïf (vedi "Padre padrone") Nivola trovava qualcosa di rozzo e insensibile, un sapore di durezza e di caserma così lontano dai sapori che aveva conosciuto mezzo secolo prima a Orani. Fu forse tutto questo che aveva spinto Nivola ad acquistare, nel 1970, un podere in un luogo "isperdido" (sperduto) in cima a un colle di Dicomano nel Mugello toscano. Qui l'artista ritrova se stesso, la casa del colle diventa il Nuraghe delle sue origini, ( pag 75). Un podere senza acqua né luce elettrica, dove si cucinava sui tizzoni del camino il formaggio alla griglia, come fanno i pastori sardi; dove si viveva con la luce del sole, lontano da ambienti intellettuali, dai rumori e dal frastuono delle città. Via dei Nuraghi verrà chiamata la strada impervia per arrivare alla casa del Colle, nuraghe e nuraghi come emblema dei legami tra i sardi paleolitici e la Toscana. Nella casa del colle arredi essenziali, spazi di socialità e convivio, un cammino, un lavello circolare realizzato in marmo sul modello di uno simile che l'artista aveva già fatto per la casa americana, a rappresentare il fatto che la pulizia dei cibi e delle stoviglie non va fatta con la faccia verso il muro ma davanti ad una finestra, alla vista di tutti perché azione quasi sacra di purificazione. Ovunque si trovasse, diceva di Nivola la sua sposa Ruth Guggenheim, cercava di fare della sua casa un angolo di paradiso, perché la casa nell'universo simbolico del maestro di Orani rappresenta sia il ritorno alla sacralità delle origini sia il profondo riconoscimento di sé stesso, l'identificazione nell'alveo mitico di una terra mediterranea. Il rapporto di Nivola con la natura e con il paesaggio, i rapporti umani e la selettività delle opere prodotte, la ricchezza di testimonianze acquisite da Mereu, gettano una luce nuova sulla vita toscana dell'artista e permettono di leggerne l'esperienza toscana come in assoluto la parte più significativa della traiettoria artistica del maestro di Orani. Fase illuminata dalla amicizia con i semplici arcaici personaggi del piccolo paese ma soprattutto con Pietro Porcinai, architetto di paesaggi, mentore, socio, un Virgilio con il quale Nivola dialoga, discute, fa progetti, divide il valore, sacro per un sardo, dell'amicizia e dell'amore per la natura.

"Sono certo, scrive a un certo punto Porcinai a Nivola. "... che la tua arte di ieri e del domani, continuatrice di indistruttibili valori trarrà beneficio dall'ambiente del Colle". Con Porcinai una corrispondenza fitta, degli incontri continui, dei progetti comuni, che vanno dalla messa a dimora degli ulivi alla cura della vigna e degli alberi, dalla cena con la regina Giuliana d'Olanda allo studio del sepolcro del figlio del fattore, Pietrino Rossi, dal rapporto caldo e sincero con la piccola comunità di Dicomano, fino al progetto formativo, mai realizzato, di un campus estivo in mezzo alla natura per educare i giovani allo sguardo. "...vedere non è un dono di Dio, sono sempre parole di Antine, ma una disciplina che si acquista, una grammatica che insegna a passare dall'utilitario al contemplativo.

L'artista deve rispondere alla bellezza gratuita della natura. L'effetto del sole e della luce, rispondono a cose che non hanno utilità o guadagno". Nel Mugello l'artista ritrova il senso profondo della vita in sintonia con la natura, affinità con il clima, con le piante, con lo spazio, tanto che, richiamando l'opera di Maria Lai dichiara "ognuno annoda fili nella salda trama del contesto e percorre il discontinuo percorso della sua avventura per essere se stesso, allontanandosi ma restando capace di riconoscersi sempre in qualcuno".

Il riconoscimento di Nivola con le sperdute colline toscane era così forte e sentito, tanto da fargli dire, in uno dei ritorni ad Empton, che "dopo aver applaudito le distanze ondulate delle colline del Mugello anche l'orizzonte dell'Atlantico sembra



*troppo vicino, quasi un ostacolo alla fantasia*". Durante una estate a Dicomano, dove l'artista si concedeva momenti di isolata e tranquilla solitudine, sfogliando un diario che teneva giornalmente, la figlia Carolina troverà uno scritto in tre lingue, inglese, italiano e sardo, scelte non casualmente a riflettere su quale delle esperienze, americane, toscane, sarde, che avevano caratterizzato la vita di Antine il poeta si riconoscesse. Di queste esperienze quelle in cui l'artista si identifica sono quelle che rappresentano la sintesi della sua arte. Negli anni 65-85 esplose infatti il Nivola scultore, pittore, disegnatore, poeta. I marmi di Pietrasanta, i colori delle colline del Mugello, gli alberi della casa del Colle, i volti degli amici di Decumano ispirano le opere in terracotta, i pannelli in bronzo, i disegni e le sculture che in quegli anni Nivola realizza. La sintesi più alta, Il Nivola... ritrovato, la raggiunge con le sculture, che compone stilizzando i simboli dei reperti archeologici della preistoria isolana sarda, il tema della fecondità raccordandoli con i codici linguistici delle avanguardie, creatività e sensualità femminili. Capolavori in questo senso sono le sculture realizzate nel laboratorio di Giorgio Angeli a Pietrasanta e le sculture destinate al palazzo della Regione a Cagliari. In una produzione che unisce l'arcaicità con la modernità Nivola riesce a inserire strutture compositive dell'artigianato, come le ceramiche di Nioi, o il recupero di valori etnologici e sociali così evidenti nel disegno di arredi e monumenti funebri (il figlio meraviglioso) che onorano i legami con storie di persone e famiglie. Un ulteriore segno della vicinanza dell'arte con le origini dei luoghi oltre che degli uomini fu la volontà di dedicare a Dicomano una opera da collocare davanti alla Chiesa di S. Onofrio, dove si trovava da anni il monumento che ricordava la abolizione della pena di morte da parte del Granduca di Toscana nel 1786!

Angelino Mereu sardo di Orani come Nivola, vive a Firenze da quasi 50 anni, ci conduce con questo splendido lavoro, sulle orme di un artista le cui opere provocano, specialmente in un lettore sardo, riflessioni sui temi profondi dell'arte e della vita. Il cammino di Nivola assomiglia per molti aspetti a quello di molti sardi, artisti e non, che varcano il mare alla ricerca di mondi più estesi e meno ingrati nel riconoscimento di valori professionali o artistici, ma insieme alla ricerca di un senso del vivere e ad un recupero di identità non stereotipato. Identità che Nivola trova nell'arte e nelle origini dell'arte stessa, arte senza confini di spazio e senza cornici di tempo, arte che ti riporta all'inizio della vita, la dea madre, o alla fine della vita, una croce di cemento sulla nuda terra, che in mezzo possa crescere l'erba (sono le immagini delle più belle opere riportate nel testo). Nel cammino di Nivola la Sardegna è un punto di partenza ma non necessariamente un approdo di ritorno, perché la terra delle origini sta nella coscienza e nel cuore dei sardi, non nel cortile e nell'orto della casa natia. Grazie ad Angelino Mereu per accompagnarci in questo cammino dell'anima nivoliana, di cui ci ha fatto conoscere quei sentieri che invitano a una personale impegnativa auto esplorazione.

## RINNOVO DEL DIRETTIVO ALL'ASSOCIAZIONE "SHARDANA" DI PERUGIA CON NUOVA SEDE IMMINENTE NICOLETTA MENNEAS SI CONFERMA ALLA PRESIDENZA



*di Anna Nicolina Mesina.* A seguito elezioni per il rinnovo delle cariche sociali dell'Associazione Sarda Shardana di Perugia, domenica 13 marzo, il nuovo Consiglio Direttivo eletto, ha confermato Presidente con voto unanime, per il prossimo triennio, la Consigliera Nicoletta Menneas

Il Consiglio direttivo risulta così composto: Presidente Nicoletta Menneas: Vicepresidente Matteo Musio, Vicepresidente Vicario Pietro Cossu, tesoriere Dario Lussi, segretaria Anna Nicolina Mesina, Pietro Floris e Stefano Pettinari consiglieri.

Il Collegio dei Probiviri è rappresentato da Cecilia Contena, Antonietta Massaiu, Bonaria Pala, mentre l'Organo di Controllo interno (ex Collegio dei Revisori dei conti) è costituito da Gavina Mesina, Daniela Trivisonno e Bonuccia Uda

Riconfermata come Responsabile della bigliettazione Eurotarget Antonia De Muro, come referente dell'Associazione per il Coordinamento donne Fasi, Antonietta Massaiu e responsabile vendita prodotti SardaTellus, Daniela Trivisonno.

L'Associazione Culturale Sarda Shardana di Perugia è uno degli ultimi circoli che sono entrati a far parte della F.A.S.I. (nel 2021) e solamente lo scorso dicembre, nell'ultimo Congresso

della Federazione, ha ricevuto il riconoscimento della Regione Autonoma della Sardegna.

L'Associazione Shardana, nasce nel 2016 dalla volontà di un gruppo di giovani sardi di prima e seconda generazione, fortemente legati alla loro terra d'origine, valori identitari e alle sue tradizioni, che ha sentito l'esigenza di trovarsi, per creare un luogo di incontro e socializzazione tra corregionali, per creare e rafforzare solidi legami con il territorio e promuovere una nuova idea di Sardegna attenta alle proprie origini e alla propria storia. Sin dalla nascita l'Associazione, ha potuto contare sul sostegno di oltre 300 associati (numero importante, per una Regione nella quale non è mai esistito un Circolo di Sardi formalmente riconosciuto.), questo ha permesso di organizzare eventi ed iniziative che hanno coinvolto molti soci assieme alle comunità del territorio, permettendo la crescita di un gruppo dirigente entusiasta, motivato che è stato capace di fare squadra in maniera inclusiva.

Il-progetto iniziale, portato avanti in questi anni, è stato quello di far conoscere attraverso tutte le espressioni artistiche sarde l'intera cultura isolana. Dal 2016 sono stati organizzati 43 eventi (tra quelli in presenza e quelli da remoto). Eventi a carattere culturale, solidale, ricreativo, enogastronomico, folcloristico, con mostre, rassegne, dibattiti e presentazione di libri. Sin dalla nascita, l'Associazione ha aderito al servizio di bigliettazione Eurotarget fornendo agli associati, tariffe agevolate per la Sardegna e viceversa. Dal 2021 è iniziata collaborazione con SardaTellus per la vendita di prodotti tipici sardi.

E' ormai questione di giorni, e l'Associazione inaugurerà la propria sede a Perugia per accogliere i soci e amici, e promuovere iniziative ed eventi.



**“CLIMBING THE ELIXIR”, L'EVENTO A CIAMPINO (ROMA) DEL CIRCOLO “GRAZIA DELEDDA”  
SARDEGNA ASPRA, TERRA DEI CENTENARI**

*di Barbara Regina.* "La notte guardavamo le stelle, quando il Carro era alto quanto una canna, voleva dire che era ora di andare a cercare le capre. Erano almeno le 4 del mattino, in tre ore erano tutte raccolte."

"Quello che mi mancava di più era la famiglia. Mia moglie a volte veniva all'ovile con i bambini, a volte veniva sola. Ci coricavamo per terra, materasso non c'è n'era. Abbiamo anche fatto l'amore qui, per terra."

"Dopo 8 giorni che ci siamo sposati, mio marito è andato via per 15 giorni. A volte mi chiedono perché non mi lamentavo. E perché avrei dovuto? La sua vita era quella ed è diventata anche la mia".

"La prima volta che sono andato su avevo più o meno 8 anni. Tziu Billia mi ha fatto da padre perché io ero orfano. Stavamo lì per giorni, lui seguiva le capre anche sulle pareti a picco sul mare. Il suo metro di giudizio era 'se ci sono scese le capre ci scendo anche io'.

Battista Incollu, classe 1927, Vincenzo Marra classe '31, Anna Foddis nata nel '35, Pietro Cabras del '25, sono alcuni degli anziani che, domenica 13 marzo 2022, hanno raccontato al pubblico del Cinema Piccolissimo di Ciampino, stralci della loro vita, attraverso il film documentario della regista antropologa visuale Monica Dovarch, "Climbing the Elixir", edito dalla casa di produzione Il Circolo della Confusione nel 2019 e presentato dall'Associazione Culturale Grazia Deledda APS di Ciampino.

Storie impressionanti che sembrano prese da un film drammatico e avventuroso e che invece ci arrivano dalle voci dei protagonisti e dai loro sorrisi con una serenità sorprendente e con l'accettazione di chi, proprio per la storicità con cui hanno vissuto la vita, è pacificato con il mondo.

Il film fotografa, insieme ad un territorio incontaminato, di altissime falesie calcaree, ginepri selvatici, grotte nascoste che si aprono a strapiombo su un mare spettacolare, anche gli ultimi barlumi di uno stile di vita tramandato per millenni, quello dei "pastori alpinisti" del Supramonte che, con tecniche di arrampicata spericolata, tengono le greggi di capre allo stato brado nei massicci tra Baunei e Dorgali: natura, vita, cibo e comunità che forse nasconde, chissà, il segreto dei centenari d'Ogliastra.

Le immagini hanno portato gli spettatori in un viaggio che per molti è stato di ritorno ai luoghi del cuore; per altri di scoperta ma con il sapore di lectio Magistralis uomini e donne che non subiscono un territorio ostile, non lo domano né lo plasmano, bensì si fondono con esso con la stessa naturalezza di tutti gli altri animali e delle piante che lo compongono: con coraggio e rispetto. Questo territorio plasma uomini e donne straordinari; dovevano essere straordinari per forza.

Alla fine della proiezione l'intervento di Gemma Azuni, membro del Consiglio Esecutivo Nazionale della F.A.S.I., Federazione delle Associazioni Sarde in Italia, e la presentazione del presidente del circolo, Pierluigi Frigau, hanno stimolato il dibattito e la condivisione tra i presenti dei sentimenti, dei ricordi e delle riflessioni inevitabili.

Ci si chiede se sia questo l'elisir di una lunga vita dei tanti centenari che vivono in questi luoghi, e si ripercorrono le proprie esperienze di emigrati rispetto a chi ha deciso invece di restare ma, soprattutto, rinasce come ad ogni arrivo o ritorno, la riscoperta e l'ammirazione per la Sardegna.

Questi paesaggi carichi di sentimento, queste vite difficili, fatte di lavoro duro, solitudine, mancanze, che creano legami forti, fiducia e complicità, consapevolezza fatta di appartenenza profonda e di contemplazione delle stelle fanno tremare la presunzione dell'uomo moderno.

**L'ASSESSORE CHESSA AL SALONE DEL TURISMO DI PARIGI CON UNA DECINA DI OPERATORI SARDI  
IL MERCATO FRANCESE E LE PRESENZE IMPORTANTI IN SARDEGNA**



"La presenza della Sardegna alle fiere internazionali più prestigiose e frequentate del mondo fortifica il messaggio che, soprattutto in questa fase dell'emergenza sanitaria, vogliamo lanciare: l'Isola è pronta per una ripartenza positiva del suo mercato turistico". Lo ha detto l'assessore regionale del Turismo, Gianni Chessa, durante l'incontro con la stampa francese nello 'Spazio Sardegna' al "Salon mondial du Tourisme" di Parigi.

Al Salone parigino erano presenti otto operatori sardi, ospitati nei 156 mq dello stand, in rappresentanza di hotel, associazioni, tour operator e servizi turistici. Oltre alla Sardegna, solo altre due regioni italiane hanno uno spazio riservato:

Emilia Romagna e Toscana. A caratterizzare lo 'Spazio Sardegna' anche la proiezione di alcuni video con immagini della Sardegna, oltre ad alcune esibizioni musicali del duo Fantafolk con l'organetto diatonico e le launeddas. "Per la Sardegna, il mercato francese è il terzo in ordine di importanza con 1,5 milioni di presenze e dai tre aeroporti isolani partono 90 voli settimanali che collegano l'isola a tredici località francesi – ha evidenziato l'assessore Chessa – Dopo alcuni anni siamo tornati alla fiera di Parigi perché intendiamo rafforzare il flusso turistico dalla Francia, puntando su alcuni filoni molto apprezzati, come il turismo esperienziale, quello enogastronomico e i cammini religiosi. Punti di forza della nostra offerta, che possono farci conseguire l'obiettivo del potenziamento di alcuni segmenti di mercato e nuove stagionalità".

Dopo Parigi, nell'ambito della campagna programmata dalla Regione, la Sardegna nelle prossime settimane parteciperà alla fiera Imtm di Tel Aviv e alla Bit di Milano, mentre a fine maggio sarà presente alla Imex di Francoforte dedicata al Mice (meeting, incentivi, conferenze, fiere).



## OUI, TANIA CADEDDU, DA ORISTANO AL “VIDA” DI PARIGI E’ TOP CHEF IN FRANCIA



**di Pasquale Porcu.** La massima aspirazione per un soprano o un tenore è cantare alla Scala di Milano. Per uno chef francese è poter partecipare alla gara televisiva Top Chef, sulla tv Metropole 6, la seconda rete privata più vista in Francia dopo Tf1. Ma la selezione è durissima. I concorrenti devono dimostrare creatività e passione, esperienza e talento. Tutte doti che non mancano a Tania Cadeddu, 29 anni, sarda di Oristano, amatissima e invidiatissima in questo momento dai suoi colleghi in Francia. «Per me è un grandissimo onore essere allenata dai più grandi chef del mondo, come Philippe Etchebest, Paul Pairet, Helene Darroze e Glenn Vidal. Si tratta di una esperienza unica che, finora, mi sembrava assolutamente impossibile da raggiungere».

A vederla sembra timida e fragile quella ragazza con la erre moscia. In realtà è una forza della natura.

Tania sa che cosa vuole e non ha paura di spendere tutte le sue forze pur di arrivare alla meta desiderata. Alla sua formazione hanno contribuito i lavori che ha fatto in ristoranti di grande prestigio.

Il segreto del suo successo? «Non mi sono mai tirata indietro – dice oggi –. Quando sono andata a lavorare al Ritz di place Vendome (quello che accolse tra gli altri lady Diana e Dodi Al Fayed nei giorni precedenti la tragedia) fui io a chiedere di poter fare il turno di notte. Anche se il mio principale mi scoraggiava. “Ma cosa fai? mi diceva, di notte il lavoro è più duro, fino a ora nessuna donna chef ha accettato di farlo”. Ma io mi sono voluta mettere alla prova e non ho fallito». La passione per la cucina per Tania è cominciata fin da piccola. Ed ecco perché ha voluto frequentare l'istituto alberghiero, prima ad Alghero e poi a Oristano dove si è diplomata. Poi sono cominciate le esperienze lavorative. Fondamentale è stata la parentesi al Forte Village di Santa Margherita di Pula nella brigata di Gordon Ramsay. «Ma io non volevo fermarmi in Sardegna – racconta Tania – volevo imparare, conoscere cucine e cultura diverse. Ed ecco perché ho inviato più di trecento domande in giro per il mondo. E da otto anni eccomi qui a Parigi!»

Prima al ristorante Pottoka con gli chef Sebastien Grave e Louise Jacob, poi in un ristorante due stelle Michelin in Bretagna e infine da tre anni come chef al ristorante Vida di Juan Arbelaez di Parigi, un locale fondata da una ex miss Francia.

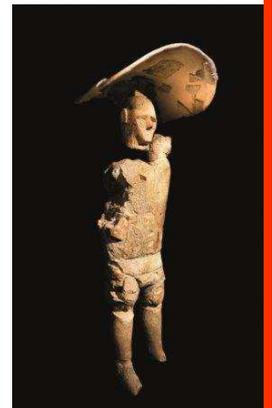
«Il mio obiettivo? Tornare a Oristano per mettere su una piccola gastronomia – dice Tania – Non perché non abbia ancora da imparare a Parigi o fuori dalla Sardegna. Tra un po' compirò 30 anni. E i miei genitori ne hanno già settanta. Mi piacerebbe godermeli, stare con loro per recuperare il tempo che sono stata fuori dalla famiglia. Il lavoro può essere importantissimo ma la vita è più importante. Quello che dico potrebbe apparire in contraddizione con quanto sto facendo ora. Non smetterò di imparare né di farmi affascinare dalle cucine orientali. Esiste una tale ricchezza nei diversi paesi che non basta una vita per imparare. La cucina sarda? Mi interessa molto ma certo non sono venuta a Parigi per praticarla».

Ma il Dna non si può cambiare e non è un caso se Tania si presenti a Top Chef con una dessert particolare: una pizza dolce con crema di mirto e gelato alla vaniglia. «Quando mi hanno proposto di partecipare a Top Chef – racconta Tania – ho accettato ma senza tanta convinzione. Tanto che ero tornata in Sardegna da un giorno ed ero al mare con mia madre quando mi hanno chiamato chiedendomi di tornare subito a Parigi per partecipare alla gara. Mi sono detta: perché no? Perché rinunciare a partecipare a una trasmissione che ha ospitato grandi nomi, tra i quali Massimo Bottura?»

### APPROFONDIMENTO DELL'UNIVERSITA' DI SASSARI DAL TITOLO “BIOARCHEOLOGIA E MONT 'E PRAMA”

## GIGANTI, LE NOVITA' IN UNO STUDIO

**di Riccardo Lo Re.** Il progresso non riguarda solo la scienza, ma è una prerogativa della storia che deve tenersi aggiornata seguendo le tracce del suo passato. E se questo significa scavare affondo alle recenti scoperte, tanto meglio. Durante le due giornate di Verso Archeologia 2022 a Cabras si sono infatti susseguiti tutta una serie di incontri focalizzati sul capitale archeologico presente in Sardegna. In occasione di questo evento sono emersi alcuni particolari interessanti che riguardano i giganti più conosciuti in Regione: quelli di Mont'e Prama. Cebras è la loro casa da ormai molto tempo, ma sulla loro identità c'è ancora molto da scoprire. In occasione di Bioarcheologia a Mont'e Prama, un gruppo di esperti ha tenuto una conferenza per mostrare le ultime novità emerse dalle ultime ricerche sul campo. Il team, formato dagli esperti del dipartimento di Scienze Biomediche dell'Università di Sassari Salvatore Rubino, Luca Bondioli e Raimondo Zucca, ha infatti illustrato il possibile significato che si cela dietro a quelle sculture riemerse dalla necropoli attorno al 1974. Dopo gli ultimi studi effettuati sta emergendo sempre di più una delle tesi che riguardano quelle statue, costruite vicine alla strada che portava dritto verso la collina. L'ipotesi al momento più accreditata è che la loro realizzazione servisse a omaggiare questi antichi guerrieri che si sono immolati per la comunità dell'epoca. Figure che inizialmente si pensava fossero legate da una stretta parentela, ma che invece condividevano solo quel percorso cucito addosso dal mito di quel periodo. Di quella storia erano rimasti sono 5178 frammenti, ricomposti con cura nella fase di restauro portando alla luce la presenza di ben 28 statue maschili: 16 pugilatori, 6 arcieri e 6 guerrieri. In più durante gli scavi tra il 1975 e il 1979, e tra il 2014 e il 2017 riemersero anche 16 modelli di nuraghe che sono esposti al Museo archeologico nazionale di Cagliari e al Museo civico Giovanni Marongiu di Cabras. L'esperto Salvatore Rubino con i suoi colleghi ha cercato di analizzare gli scheletri che sono stati rinvenuti nella necropoli, utilizzando, come spiega «le stesse tecniche di prelievo dei Ris a partire dalle deposizioni in tombe a pozzetto, più antiche, e in tombe a pozzetto sotto lastrone, più recenti». Questa ricerca si è concentrata su un piccolo campione di reperti scoperti sin qui, ma l'esito ha prodotto dei dati che risultano convergenti e che escludono, almeno per ora, l'idea di un sepolcro familiare dominante: «In quelle aree le sepolture sono tutte di maschi giovani, fra i 15 e i 25 anni, non legati da vincoli familiari, provenienti da diverse aree della Sardegna e sottoposti a stress molto importanti, dai 12 anni di vita in su».



## UN SARDO IN SCANDINAVIA E LA PASSIONE PER LE ALTE QUOTE

**33 HIGH POINTS**

*di Roberto Finoli.* Era il 2 gennaio 2020 e stavamo, se così si può dire, ancora smaltendo il copioso e fantastico cenone di Capodanno, che trascorremmo in uno dei miei ristoranti preferiti alle porte di Cagliari.

La TV era accesa e stavamo sornioni sdraiati nel divano e con mia sorella Rita e la mia compagna Carina si chiacchierava tranquillamente del più e del meno.

Il TG era in onda e nonostante non lo seguissi attivamente sentii fra le tante notizie del nuovo anno, una che riportava dell'individuazione di un virus proveniente dalla Cina.

Pensai che fosse una delle tante influenze annuali e quindi non diedi peso a questa notizia nonostante venne già allora presentato come virus altamente contagioso.

Lasciammo Cagliari come sempre a malincuore per ritornare in Svezia dove il lavoro e le attività quotidiane sarebbero ripresi dopo pochi giorni. Non potevo immaginare che quella sarebbe stata l'ultima volta che mettesi piede in Sardegna ed anche fuori dalla mia nazione di residenza.

Con le settimane la situazione si aggravava sempre più, inizialmente in Italia ma come sappiamo in tutto il mondo. La pandemia era in atto.

Avevamo già iniziato a pianificare le nostre vacanze estive ma col tempo capimmo che forse per la prima volta dopo 32anni non saremmo potuti partire per l'Italia e nemmeno uscire dai confini svedesi.

Carina ed io abbiamo sempre fatto vacanze in modo, come dire, attivo. Ovviamente ci piace anche rilassarci, stare in spiaggia e goderci il sole, ma non per un'intera vacanza!

I piani per l'estate 2020 consistevano di fare un pó di Alpi, vie ferrate e dopo un po' di relax in Sardegna.

Ho sempre amato le montagne e mi é sempre piaciuto salirci sopra! Negli ultimi anni ho fatto diverse ascese in Svezia, Norvegia, in Europa, nelle Dolomiti, il Monte Bianco, il Kilimanjaro e diverse altre.

Che fare? Per caso entrai in un sito che riportava la lista ed anche le coordinate di tutti i punti più alti di tutte le regioni (län) e le comunità paesaggistiche (landskap) della Svezia.

Mi si accese una lampadina e decisi di iniziare e portare avanti un progetto e cioè di salire su tutti questi punti! Sono 33 e sparsi ovviamente in tutto il territorio svedese che é circa una volta e mezzo più esteso dell'Italia isole comprese.

Un progetto ambizioso! Non posi nessuna data di fine missione ed iniziammo ad aprile quando ormai la pandemia stava seminando morte in tutto il mondo.

Iniziammo con Carina e durante i week end salimmo nei punti a noi più vicini. Noi viviamo in Skåne nel sud del paese. Coprimmo il sud della Svezia tra aprile e maggio con visite anche di parchi nazionali e riserve naturali in vicinanza dei punti da raggiungere.

I trekking e le passeggiate nella natura svedese ci riempivano di gioia e ci facevano dimenticare del brutto periodo che il mondo stava passando.

Per il mese di giugno e parte di luglio trascorremo quasi venti giorni nella Svezia centrale. In diversi campeggi, bungalows, b&b e piccoli hotel e facemmo un bellissimo viaggio itinerante riuscendo a salire anche sul punto più alto nella regione di Dalarna dove la catena dei monti svedesi confinanti con la Norvegia ha inizio nella parte sud (Skanderna).

Le vacanze estive finirono per Carina cosicché rientrammo in Skåne. Invece io ero ancora libero dal lavoro e decisi di ripartire e portare avanti il progetto. Così a metà luglio caricai nuovamente zaino, scarponi e tenda monoposto e partii nuovamente verso nord.

Fu una bella esperienza e anche diversa. Fare tutto da solo come pianificare, campeggiare, prepararsi da mangiare e trovare i punti spesso solo con bussola e cartina fu veramente entusiasmante ed eccitante! L'ultimo punto previsto per quel periodo era la salita al Vitberget nel Norrbotten. Una montagna facile. Purtroppo lessi la carta forse in modo veloce e presi un sentiero sbagliato. La traccia diminuiva sempre più e alla fine il sentiero sparì.

Continuai a salire convinto che anche con l'altimetro avrei trovato la cima. Nel mentre le zanzare a migliaia mi torturavano e quando arrivai nel punto più alto capii che avevo sbagliato via. Le zanzare mi rendevano sempre più nervoso e senza traccia feci retro-front ma senza ritrovare i miei passi. Le prime abitazioni si trovavano ad un raggio di non meno di 15 km. A quel punto andai avanti solo con bussola e cartina non molto dettagliata.

Sudato e praticamente divorato dalle zanzare riuscii a tornare alla macchina. Molto arrabbiato e deluso feci rotta verso sud, mi aspettavano 1500 km di guida.

In autunno salimmo sulle due isole di Öland e Gotland. Isole molto belle e piene di storia.

A quel punto mi mancavano 4 punti per completare il progetto. Tre di queste sono vere e proprie montagne alpine e l'ultima nuovamente il Vitberget!

Il covid ritornó, nell'inverno successivo, a rinvigorirsi con la variante Delta. Ancora una volta forse avremmo dovuto rinunciare per sicurezza ad un viaggio verso il sud Europa e in Sardegna.



A quel punto non si poteva che portare il progetto a conclusione! Così nel mese di luglio 2021 ripuntammo a nord verso le montagne svedesi. Fu un'esperienza di trekking e natura meravigliosa. Le montagne svedesi (Fjällen) meritano veramente di essere visitate. La catena che in pratica consiste in un massiccio montuoso lunghissimo (oltre mille km) e che segna proprio lo spartiacque fra Norvegia e Svezia offre panorami tipici della selvaggia natura della Scandinavia. Seppur diversa dall'orografia della Norvegia, le montagne svedesi hanno un fascino particolare.

Oltretutto non c'è la pressione umana che si ritrova per esempio nelle Alpi e le lunghissime giornate col sole che splende fino alle 10 di sera rendono meno stressante i trekking e le scalate.

La prima montagna nello Jämtland consiste in un enorme sperone roccioso il Sylen. Dopo un trekking di 16 km arrivammo al rifugio omonimo dove passammo la notte. La montagna è divisa nel Piccolo Sylen e il Grande Sylen. Ancora con l'interpretazione della carta decisi di prendere la parte meno difficoltosa salendo prima nel Piccolo Sylen. Scalammo il



piccolo Sylen evitando piccoli nevai perché non portammo i ramponi e così la salita si rivelò interminabile! Una volta scalato il Piccolo Sylen scendemmo attraverso la cresta che ci portò alla base del Grande Sylen. Carina decise di fermarsi lì in quanto le sue energie iniziavano a scarseggiare. Così scalai il Grande Sylen. Una vera e propria arrampicata veramente appagante. Una volta in cima si godeva di grandiosi panorami sia verso il versante norvegese che quello svedese. Ne valeva la pena!

La seconda montagna nell'Härjedalen consiste in una salita ad una monte con la forma di un vulcano con al centro un ghiacciaio che purtroppo diminuisce di anno in anno. Il trekking viene descritto come uno dei dieci trekking di mountering (cioè di salite alle montagne) più belli del mondo, secondo il National Geographic. È infatti un giro bellissimo poi completato col pernottamento al rifugio alla base della montagna. Non dimenticheremo la degustazione dei cibi locali come il prelibato

stufato con carne di renna.

La terza montagna di tipo alpino fu la Norra Sytertoppen. Ci dirigemmo ancora più a nord (circa 600 km di strada) per la base della prossima avventura. Nella località sciistica/alpina di Hemavan ci prendemmo un giorno di pausa e relax. Da qui parte il grande trekking del nord Svezia, la Kungleden (La via del re), 300 km di sentiero tra le spettacolari valli glaciali scandinave.

Partimmo per un corto trekking di 8 km ed arrivammo nel rifugio Syterskalstugan. Questo rifugio è assolutamente "ecologico". L'energia elettrica viene dal fotovoltaico, l'acqua si prende dal vicino torrente e le stufe e cucine sono a legna e gas, le toilette sono a fossa e la doccia si fa con acqua riscaldata nella stufa.

Dopo una piccola pausa e ridimensionamento dello zaino (alleggerito...) iniziai la scalata. C'erano da scalare oltre mille metri di dislivello! La fatica si faceva sentire ma veniva decisamente ridimensionata grazie alle magnifiche vedute di cui si godeva durante tutta l'ascesa. Durante quasi tutta la scalata si poteva vedere il rifugio che man mano diventava sempre più piccolo e insignificante all'interno della valle glaciale.

La cima consisteva in uno sperone che si affacciava a strapiombo verso laghi ghiacciati e paesaggi senza vederne la fine. Indimenticabile!

Rientrai verso le sette di sera e la mia cara compagna mi conservò un'ottima birra rinfrescata dal vicino torrente!

Passamo la notte e il giorno dopo al rifugio, la valle fu colpita da una drammatica tempesta di vento e pioggia godibilissima dietro le finestre del rifugio e riscaldati dal camino sempre acceso.

Ora ci mancava solo l'ultima cima, la mia incompiuta Vitberget! Ci recammo il giorno dopo nel Norrbotten e decidemmo di farci il premio di pernottare in un lussuoso albergo col balcone su una delle rapide più imponenti di queste regioni la Storforsen.

Il giorno dopo fu la volta dell'ultimo high point. Sapevo bene ora quale fosse il sentiero da prendere ed attrezzati di giacche a rete antizanzare e diverse creme. Arrivammo in un paio di ore alla cima dove si trova anche una baracca adibita anche a rifugio invernale per chi arriva qui con i gatti delle nevi.

Insomma in poco più di un anno riuscimmo a portare a termine questo ambizioso progetto.

Misi il resoconto sul gruppo Facebook sui trekking in Svezia. Il riscontro fu molto grande e capii che forse avevo ultimato qualcosa di inusuale se non unico. Da allora venni contattato da diversi giornali e periodici svedesi ed anche la radio nazionale e locale mi intervistò in diretta sull'impresa! Non so quanti svedesi hanno compiuto questo progetto ma sono quasi sicuro che forse sono stato l'unico sardo!

PS Il Kebnekaise è la montagna più alta in Svezia e si trova nel nord del paese oltre il circolo polare artico ed è alta 2104m, io la scalai nel 2012 e Tottus in Pari pubblicò anche allora il mio racconto sull'ascesa.



## UNA STORIA D'AMORE NATA A TRIESTE DURANTE LA SECONDA GUERRA MONDIALE ALBERT, L'ULTIMA ESTATE, L'ULTIMO LIBRO DI PATRIZIA FLORIS



**di Carmen Salis.** Patrizia Floris scrittrice cagliaritano, ha presentato alla Mediateca del Mediterraneo il suo nuovo libro: *Albert, l'ultima estate* (Edizioni Amicolibro).

**Albert Costantini è un anziano signore che ripercorre la sua meravigliosa storia d'amore con Lena Finzi.** Il suo amore è talmente forte e intenso, passione e sentimento percorrono tutti i momenti della loro crescita che va via via sempre più a legare entrambi e a scoprire se stessi. Il loro amore va oltre il loro credo, oltre ogni regola che imponeva la società in quel periodo. Perciò la loro storia è importante, è quella che abbatte i muri della diversità, dove nessuna religione o colore della pelle non permette scelte di questo tipo. Anche se ancora oggi siamo ancora qua a lottare perché tutto questo cambi.

**Una storia d'amore ambientata a Trieste: sullo sfondo il nazismo, la guerra.** Era importante scrivere questa storia d'amore in una città particolare e affascinante come Trieste, perché è una città multiculturale, ricca di territori pluri-etnici e plurilingui, dove convivevano e continuano ancor oggi a convivere popoli che arrivano da ogni confine. Albert e Lena viaggiano dentro la storia percorrendo i momenti più difficili per loro, soprattutto lei che era ebrea. Il tutto crea quel momento di angoscia, paura per tutto quello che entrambi dovranno vivere e vivranno. La guerra sarà poi il momento drammatico per tutti, dove distruzione e sofferenza porteranno questa storia d'amore

ancora di più a fissarsi nelle loro e anche nelle nostre memorie.

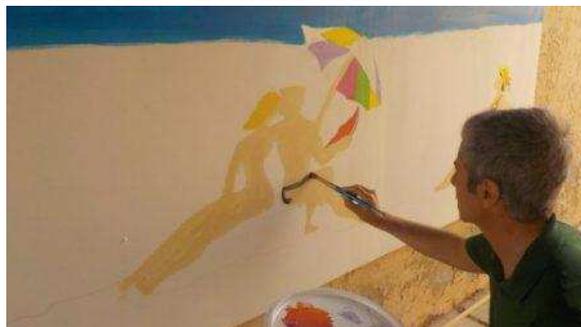
**Un libro dedicato a "Quella generazione senza studi che ha educato i suoi figli".** È un omaggio che ho dedicato ai miei genitori e a quella generazione che in questi due ultimi anni sono andati via in silenzio, senza poter salutare i propri cari. La loro memoria, le loro testimonianze erano e sono importanti per tutti noi, ecco perché non dobbiamo dimenticare. Ciò che raccontano è un monito per le nuove generazioni, perché mai più possano verificarsi situazioni di questo tipo. La razza è una sola: è umana senza distinzione di colore.

**L'amore è sempre protagonista nei tuoi romanzi, questa volta a raccontarlo è un uomo.** L'amore non muore mai. In tutti i miei romanzi c'è sempre una storia d'amore. L'amore raccontato in tutti i modi, per un'amicizia, un animale e per ciò che ci rende felici. Questa volta ho voluto intraprendere le vesti di un uomo per raccontare l'amore in tutte le sue forme. Posso dire che sono felice di aver raccontato la vita con gli occhi di Albert. Mi sono emozionata ed entusiasmata nel descrivere tutto quello che lui ha vissuto sino alla fine del libro. Lui trasmette tutte quelle emozioni, come passioni da uomo innamorato, nipote per la nonna, padre e nonno. Periodi diversi, che lasciano al lettore quelle impressioni vissute e che ancora vivranno.

### ANTONINO SODDU PIRELLAS, LA SATIRA SOTTILE PRENDE VOCE NELLE TELE

## UN ROMANTICO CHE GIOCA CON I COLORI

**di Tonino Oppes.** Un romantico che ama giocare con i colori e che talvolta si affida all'ironia, alla satira sottile, per dare voce alle sue tele. Antonino Soddu Pirellas si divide da sempre tra due grandi amori: la Natura e l'Arte. Formazione classica e laurea in agronomia raccontano in parte la sua storia. Liceo a Nuoro (tappa obbligata per uno nato a Fonni), Università a Sassari e, prima del lavoro come ricercatore all'Ente regionale Agris, studi di design e pittura a Cagliari, corsi di graffitismo a New York. Esperienze importanti e voglia continua di fare ricerca lo hanno portato a confrontarsi con la *land art*, effimera e invendibile (famosissima la pavoncella realizzata con migliaia di piantine tra Donori e Ussana nel 2002); poi con l'*arte proverbiale* in cui le tele dipinte ad olio si ispirano ai proverbi popolari della Sardegna in gran parte suggeriti dai *dicius* di Paolo Pillonca, perché secondo Antonino Soddu Pirellas "si possono illustrare anche gli sprazzi dell'antica saggezza"; e allora basta osservare il quadro *Justissia noa ferramenta acuta* che dipinge un giudice a cavallo, volto incattivito, coltello in mano pronto a emanare la sentenza di condanna: immagine allegorica che tende a confermare l'antica diffidenza dei sardi verso il sistema giudiziario.



Davvero bello il quadro *La colazione sull'erba*: un uomo e una donna, sicuramente due innamorati, sdraiati su un prato verde che degrada dolcemente verso il mare. Sono soli al centro della scena circondati da girasoli e fiori di campo; in alto, protetto dai monti, un grande leccio che offre ghiande succulente agli animali.

"La colazione sull'erba - scrisse Mario Ciusa Romagna, illustrando la mostra a Cagliari - rappresenta un sogno che diventa indispensabile per continuare a vivere perché... in noi vi è sempre qualcosa che deve nascere."

Ancora il mare, e che mare! Nella tela più recente *Il selfie della famiglia Spinelli* nell'arcipelago incantato di La Maddalena. Qui l'artista coglie la realtà contemporanea vissuta in quest'ultimo periodo: l'importante è apparire!

Sono soltanto alcune delle centinaia di opere realizzate da Antonino Soddu Pirellas che ha partecipato a decine di mostre personali e collettive, ha scritto con Mauro Ballero un libro sui giardini storici della Sardegna, e soprattutto ha promosso iniziative portatrici sempre del duplice messaggio che caratterizza in gran parte il suo percorso umano e artistico: da una parte la Natura e poi l'Arte; accanto alla celebrazione della bellezza si muove l'esigenza di proteggere il territorio contro il pericolo ambientale. E allora, ecco *La passeggiata dopo l'acquazzone*, con la città - Venezia - sommersa dall'acqua. Una denuncia lieve (come confermano i colori tenui e il silenzio attorno ai due protagonisti) che si sposa con il grande desiderio che sta sempre a cuore all'uomo-artista: proteggere l'Ambiente. Ma senza rancore o isterismi, anzi con la dolcezza di chi sa che soltanto l'amore per le cose belle anima ogni spirito romantico.

## LA PROSPETTIVA FUTURA DI UNA LUNGIMIRANTE COLLABORAZIONE TRA LA SARDEGNA E LA SVIZZERA INCONTRO TRA IL GOVERNATORE SOLINAS E L'AMBASCIATRICE SCHMUTZ



*di Domenico Scala.* Sardegna e Svizzera più vicine, con numerose prospettive di cooperazione in vari campi, dal turismo allo sviluppo dell'alta tecnologia, dall'agroalimentare alla cultura. Sono i temi trattati nell'incontro tenutosi a Villa Devoto tra il presidente della Regione, Christian Solinas, e l'ambasciatrice della Svizzera in Italia, Monika Schmutz Kirgoz, in visita in Sardegna, accompagnata dal console Alberto Vespa. "C'è un'antica amicizia tra la nostra terra e la Svizzera - ha detto Solinas - rafforzata da comuni sentimenti e da un continuo scambio che perdura da decenni, e che ha visto la perfetta integrazione di molti Sardi in Svizzera, ove sono presenti 7 circoli di nostri conterranei, riuniti in una Federazione molto attiva, e di circa 800 cittadini svizzeri in Sardegna, terra che

hanno scelto non solo per la sua bellezza e accoglienza, ma anche per lo sviluppo di numerose attività imprenditoriali. Attività che potranno essere incrementate e sviluppate con diversi progetti in vari campi di azione, tratteggiati già nell'incontro di stamane, e che saranno esaminati in successivi incontri". "L'incontro - ha sottolineato il presidente Solinas - è una grande opportunità per intensificare i nostri scambi. La Sardegna non è solo terra di turismo, ma luogo ideale per lo sviluppo di nuovi investimenti in settori nei quali la Svizzera eccelle, quali l'alta tecnologia e l'innovazione, per i quali ci proponiamo anche sul panorama imprenditoriale elvetico offrendo molte opportunità. Di particolare rilievo è il progetto di distillazione del gas Argon realizzato nei pozzi minerari del Sulcis e la candidatura, forte e autorevole, della Sardegna per la realizzazione dell'Einstein Telescope a Sos Enattos, in territorio di Lula". "La Svizzera - ha detto l'Ambasciatrice - guarda con grande interesse alla Sardegna; la visita di oggi appresenta certamente la migliore premessa per l'ampliamento dei nostri interessi su questa Regione, che grazie alla sua posizione strategica nel Mediterraneo e alle sue grandi risorse ambientali e culturali è destinatario ideale per un dialogo e una cooperazione di straordinario valore".

I rapporti fra l'Italia e la Svizzera in modo particolare fra la Sardegna e la Svizzera sono stati il tema dell'importante incontro tenutosi a Villa Devoto fra l'Ambasciatrice della Svizzera in Italia a Malta e a San Marino con il Governatore Solinas a Villa Devoto. Dicevo, l'incontro con il Governatore Solinas è stato particolarmente interessante e proficuo in vista di una intensificazione dei rapporti fra la nostra Isola e il paese Elvetico, che è uno dei più importanti per la presenza dei lavoratori sardi in Europa. Tale presenza è testimoniata dalla fittissima serie di iniziative che da oltre mezzo secolo la Federazione dei sardi in Svizzera promuove con l'attiva partecipazione dei suoi 7 Circoli per far conoscere la nostra Isola i suoi prodotti le sue bellezze e tutte quante le sue potenzialità di carattere economico, produttivo, storico, sociale, culturale. Siamo certi che l'incontro Di Villa Devoto potrà avere delle importanti ricadute se i rapporti tra la Regione, i Circoli e le Federazioni dei Circoli sardi nel mondo fossero improntati ad una maggior semplificazione, fiducia, collaborazione in relazione a quegli ambiti di scambio già avviati da tempo e anche degli altri futuri che si prospettano. L'attività della Federazione sarda in Svizzera con i suoi 7 Circoli costituisce una presenza molto importante soprattutto alla luce di un dato che è particolarmente significativo nel quadro della complessiva emigrazione italiana all' Estero. Nelle dichiarazioni della Ambasciatrice della Svizzera in Italia Monika Schmutz Kirgoz, emerge un dato particolarmente significativo che viene normalmente silenzioso e cioè che il numero dei sardi realmente presenti nella Confederazione Elvetica è ben superiore al numero di quanti sono presenti nei registri dell'Aire. Infatti, i sardi registrati all' Aire sono solamente 10.000, solo un quinto dei 50.000 che risultano presso i dati ufficiali della Svizzera. Un dato, questo, ben percepito dalla nostra Federazione che è sempre stata ben consapevole della ampiezza, della ricchezza, della varietà della nostra emigrazione sarda in Svizzera. Noi auspichiamo che chi ha la responsabilità di programmare, tenga conto di questo dato reale che l'ambasciatrice ha avuto il grande merito di mettere in evidenza. Questo valga per tutti noi da monito a non sottovalutare lo straordinario patrimonio culturale, elettorale di intelligenze e competenze rappresentato dai nostri emigrati in Svizzera, di prima, seconda e terza generazione. Con l'augurio che i rapporti instaurati dal Governatore Solinas possano portare i frutti desiderati.

### L'AZIENDA AGRICOLA MANCA DI ALGHERO TRA LE 100 PIU' SOSTENIBILI D'ITALIA 600 ETTARI DI NUOVI OLIVETI, PRODUZIONI BIO E SENZA EMISSIONI

Risparmio idrico, riduzione di emissioni, produzione biologica, un frantoio che ricicla i materiali di scarto e produce biogas. Sono i segreti del progetto "Nolivo" grazie al quale l'azienda agricola Manca di Alghero, famosa per la produzione dell'olio San Giuliano, è stata premiata da "Agricoltura100" come azienda sostenibile e innovativa, e inserita così nell'elenco della cento imprese agricole più sostenibili d'Italia. Il premio organizzato da Confagricoltura e Reale Mutua Assicurazioni ha riconosciuto la validità del progetto, lavoro avviato nel 2013 che prevede un grande investimento pluriennale per la messa a dimora di circa 600 ettari di nuovi oliveti di moderna concezione nel nord-ovest della Sardegna, che si aggiungono a quelli tradizionali già esistenti nell'azienda Manca. "Novolivo non è solo la semplice piantumazione di nuovi olivi, significa attenzione al territorio, rispetto e valorizzazione della biodiversità delle specie tipiche della zona in cui operiamo, rinuncia consapevole all'utilizzo di fitofarmaci di sintesi e prosecuzione convinta del percorso di agricoltura biologica che abbiamo intrapreso negli anni '90",



spiega l'ad del gruppo Pasquale Manca. "È ricerca, confronto e crescita - sottolinea - in concerto con istituzioni come università ed enti di ricerca che ci affiancano nella sperimentazione di nuove tecniche agronomiche. È l'utilizzo di importanti sistemi per il risparmio energetico e l'uso razionale delle risorse idriche volto a minimizzare gli sprechi. La piantumazione di nuovi oliveti inoltre fa sì che il bilancio tra le emissioni di CO2 e quanto assorbito dall'elevata concentrazione di piante sia positivo". Tutto questo associato a un frantoio tra i più moderni in Italia, il cui ciclo di trasformazione è circolare, quindi non produce scarti. Le sanse vengono conferite a un impianto di produzione di biogas che le converte in energia verde, mentre il nocciolino residuo è essiccato e utilizzato come combustibile per impianti di produzione di acqua sanitaria o per riscaldamento. A completamento della filiera produttiva, l'azienda si avvale di quattro linee di imbottigliamento automatizzate per imballaggi in vetro e cartone contenenti il 70% di materiali derivati dal riciclo e un uso residuale di plastica, per un ciclo davvero sostenibile.

### CATERINA CUCINOTTA, LA MAESTRA CON LA PASSIONE PER LE TRADIZIONI POPOLARI FU PITTRICE E RICAMATRICE DI COSTUMI SARDI

**di Lucia Becchere.** Primogenita di Attilio e Luisa Merlini, Caterina Cucinotta nata a Nuoro nel 1900 è stata un'insegnante elementare con una innata passione per il ricamo e la pittura che coltivò sotto la guida di Mario Paglietti, artista di rilievo tra fine '800 e primi '900.

La sua fu una vita costellata di gravi lutti, nel 1918 il fratello Cosimo morì di spagnola, dopo qualche mese la madre di tubercolosi e uno zio ufficiale medico di tifo mentre l'altro suo fratello partì per l'Africa in cerca di fortuna.

Coinvolto in un fallimento, il padre Attilio si trasferì a Nuoro dove poteva contare sull'aiuto di parenti. Trovò lavoro come amministratore della Confederazione dei Commercianti con una modesta retribuzione.

Caterina contribuì al sostentamento della famiglia mettendo a profitto le sue doti di pittrice, ricamatrice e operatrice dei costumi locali attingendo idee da *Il manuale del ricamo* dell'Hoeppli pur impartendo gratis i suoi insegnamenti alle giovani di condizione modesta.

Risentiva del contesto in cui operava non consone alla sua indole da intellettuale raffinata e se i parenti materni parlavano il nuorese, a casa sua si parlava italiano e così si consumava nel silenzio lo scontro sociale di due mondi paralleli.

Figura non incline a compromessi, durante la creazione del Museo del Costume, a lei furono preferite figure meno competenti.

Quando nel 1926 cominciarono ad arrivare in città confinati politici di peso, Gullo, Mancini, Merlin e Prato ricercatore di tradizioni popolari che in seguito sposò la sorella Gigina, Caterina conobbe il professor Raffaele Corso, etnografo e antropologo legato al regime che pensò di introdurla negli ambienti universitari invitandola a Roma per collaborare alla

**L'Ortobene**

costituzione del primo museo delle tradizioni popolari fortemente voluto dal regime. Lei declinò l'invito.

A proprie spese condusse gruppi di ragazze in costume fuori dalla Sardegna e con l'aiuto del direttore dell'Ente provinciale per il turismo organizzò in loco un congresso nazionale sulla demologia.

Finita la guerra tentò di dare vita ad una cooperativa di ricamatrici per dare visibilità alla tradizione popolare ma non fu supportata da nessuno per cui continuò a realizzare ricami e pitture che vendeva a modico prezzo.

Risale a questo periodo la sua fitta corrispondenza con esperti di paleontologia quali i professori Blanc, Millot – allora direttore del *Musée de l'homme* di Parigi – e Corso, rimasto il suo massimo referente in materie di tradizioni popolari. Primo premio a Milano come figurinista, a Nuoro aveva vinto premi banditi dalla Camera delle Corporazioni. Il nipote Giancarlo Bruschi che a lungo ha vissuto con lei, nel ricordarla con molto affetto la definisce la sua *madre spirituale* per avergli trasmesso l'amore per l'arte e per la cultura (possedeva una nutrita biblioteca di scrittori francesi e russi). È lui oggi a custodire le sue memorie compreso un manoscritto dove sono riportate tutte le osservazioni sul folclore e sull'antropologia a partire dal '22 e mai pubblicato.

«La sola ad aver raccolto l'eredità culturale della famiglia – dice Bruschi –. Alla morte di una zia vedova di un medico inglese, i cui libri furono destinati alle carceri, aveva custodito delle stampe antiche e una Bibbia protestante che aveva donato al cappellano del sanatorio».

Lontana dalla mediocrità di tanti, geniale pittrice e ricamatrice di costumi sardi, aveva introdotto la moda di figurine stilizzate su pannolenci. Di buona condotta morale, politica non sovversiva, venne dichiarata di sentimenti sfavorevoli al regime e per questo *attenzione* fino al '41 dalla questura e dall'Ovra come riportano i documenti custoditi nell'archivio di Stato di Nuoro.

A chiudere il caso il brigadiere che indagava su di lei, stanco delle infondate inquisizioni, dichiarò: «Non è in alcun modo da ritenersi pericolosa per l'ordine pubblico». Nel 1978 morì ignara di tanta attenzione da parte del *nemico* dopo un mese di agonia in ospedale per la frattura di un femore.

Per sua espressa volontà riposa a Sassari nella tomba di famiglia.



## IL ROMANZO STORICO DI JOHANNES CARUSUS CHE PROIETTA L'ISOLA IN UN'ALTRA EPOCA

**MAGDALA DI FONNI**

**di Carmen Salis.** Johannes Carusus, in quest'opera (Magdala di Fonni – Edizioni Amicolibro) ha ricostruito l'atmosfera e gli usi, di un'epoca che ha visto la Sardegna lottare, perdere e ricostruire la sua identità.

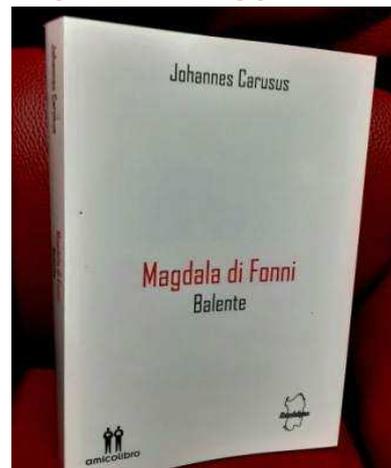
Un romanzo storico quindi, dove la mescolanza di fatti realmente accaduti e di personaggi inventati riportano il lettore ad altri tempi.

**Il ritrovamento casuale di una pergamena sarà l'espedito per narrare la storia di Alberco e Magdala?** Sì, è un espediente, forse ingenuo e maldestro, per far sembrare vera la storia che volevo raccontare; storia che mi è nata quasi naturalmente dopo aver letto e riletto più volte il volume "La Sardegna e la storia" di Leonida Macciotta, citato nel testo. In pratica ho cercato di immaginare cosa sarebbe potuto diventare la Sardegna se qualcuno avesse tentato di unificarla, senza però riuscire nell'intento (Eleonora d'Arborea c'era quasi riuscita alla fine del 1300, poi l'isola finì in potere della Spagna, soprattutto grazie al papa Bonifacio VIII, nel 1404!).

**È stato necessario scrivere questo libro "Perché la Storia è stata ingiusta con questa bella isola abitata da bella gente?"** La Sardegna nel suo passato ha avuto, due o tre volte nella sua storia, un meraviglioso futuro, sempre sfumato per cause accidentali oppure per effetto della natura sostanzialmente pacifica dei suoi abitanti (ma non fateli irritare: la Sicilia fu conquistata in una settimana dai cartaginesi; quando costoro con un esercito di 80.000 uomini tentarono l'invasione della Sardegna, i sardi, per una volta uniti, li ributtarono a mare con gravi perdite!).

**La famiglia sarda è retta dalla madre cioè dalla donna anziana di casa, ancora oggi?** Non sono certo che lo sia ancora oggi (anno 2020 d. c.), lo era di certo sino a non molti decenni orsono, la divinità più antica fu la Dea Madre in Sardegna, non un dio maschio.

**L'eroe di queste pagine non è sardo** L'unico sardo che immaginò e tentò di realizzare l'unificazione fu una sarda con le palle: Eleonora! Non riuscì perché lasciò il governo nelle mani del marito (un Doria genovese inetto) per dedicarsi alle cure del figlio.



## JACOPO CUCCULLIU E' CAMPIONE ITALIANO DILETTANTI DI KICKBOXING

**ORIGINARIO DI BUDONI, HA TRIONFATO NELLA KERMESSE A ROMA**

**di Maria Vittoria Dettoto.** Jacopo Cucculliu, 21 anni, originario di Budoni, è stato proclamato domenica a Roma, campione italiano dilettanti K1 pesi 85 chili ETF. La manifestazione, organizzata dal dirigente della Federazione Nazionale di Kickboxing, che dopo aver visto Jacopo combattere il 18 dicembre 2021, in un'altra competizione sempre a Roma, ne ha fortemente consigliato la presenza a questa gara a livello nazionale. L'incontro è durato appena 35 secondi. Jacopo ha poi salutato il suo avversario con un inchino, si è avvicinato al suo maestro che era lì vicino a lui, l'olbiese Mario Rama e gli ha dedicato la sua cintura.

È proprio Rama, Tecnico Nazionale di kickboxing e maestro oltre che di questa disciplina anche di muay thai, fa parte da tempo del Team Petrosyan Academy. È lui a parlare del suo allievo Jacopo: "È un ragazzo molto umile, disciplinato e determinato. Nella mia palestra ho tanti allievi, ma Jacopo è stato l'unico a dimostrare di poter entrare nel circuito. Per arrivare a questi livelli, ci vuole testa, non ci vuole paura, ci vuole carattere e Jacopo ha tutte queste caratteristiche. Per il suo livello, le cose che sa fare vanno bene; adesso dobbiamo lavorare su altre tecniche. Negli ultimi due anni abbiamo migliorato la sua esplosività nei colpi. Il mio compito in futuro sarà

quello di valorizzarne altre e di portare Jacopo nel mondo dei professionisti". afferma il maestro Rama. Jacopo ha iniziato a praticare il kickboxing a 18 anni. Lavora e dal lunedì al venerdì, fa tre ore di allenamento con il suo maestro Mario, per mantenere il suo attuale peso di 85 chili per un metro e novanta di altezza. L'ingresso nella palestra di Rama e nel Team Petrosyan, ha rappresentato per lui una svolta nella vita. Da subito si è mostrato appassionato della disciplina e ad ottenere con essa dei risultati importanti nelle competizioni che si svolgono per scelta di Rama, al di fuori della Sardegna. La sua prima competizione è stata quella suddetta di dicembre, nella quale perse contro un avversario che aveva sulle spalle 33 incontri. Ma domenica, si è ampiamente rifatto, per l'orgoglio della madre Tamara Mela, di Rama, di Budoni e di tutta la Sardegna. La bandiera dei Quattro Mori che si è portato appresso, deve avergli portato fortuna.

Mario Rama è un maestro molto conosciuto ed apprezzato. Ad Olbia gestisce da anni la sua palestra in via Barcellona 195, nella quale si contano attualmente 140 allievi, a partire dai 7 anni in su. Rama insegna anche ai bambini, si occupa di recuperare traumi post operatori e da anni ha organizzato il corso "Difesa Donna, indirizzato proprio alle donne che hanno vissuto passato di aggressione ed a quelle che vogliono prevenirlo. Il K1, nel quale ha vinto Jacopo a Roma, deriva dal Giappone ed è molto diffusa negli USA. Consiste in calci, pugni, ginocchiate, spazzate e sbilanciamenti. "È una disciplina che va bene come autodifesa", aggiunge Rama, "e occorre ricordare che la stessa disciplina del kickboxing e la sua interpretazione, dipendono da come il maestro la insegna ai propri allievi. Il mio scopo è ad esempio quello di togliere i ragazzi dalla strada, di aiutare gli altri, non certo usarla non per mostrarsi aggressivi verso gli altri", conclude Rama.

La prossima competizione per Jacopo Cucculliu ed il suo maestro Mario, sarà a giugno a Milano, sempre con la Petrosyan Mania Dilettanti. In bocca al lupo dunque, augurando a questo giovane sardo di portare sempre alto il nome della Sardegna e della sua famiglia.

**CON LE IMMAGINI DI "VISIONI SARDE": A MARACAY IL 29 APRILE  
LA SARDEGNA SI RACCONTA IN VENEZUELA**

**di Bruno Mossa.** La Sardegna in Venezuela. Accadrà a Maracay (Aragua) il 29 aprile. La Società Dante Alighieri, la Casa de Italia de Maracay, il Vice Consolato Onorario d'Italia, la Cámara de Comercio Venezolano-Italiana proporranno uno sguardo sul nuovo cinema sardo presentando con i loro massimi dirigenti i cortometraggi di *Visioni Sarde*. Raccontare la Sardegna all'estero attraverso il cinema è, quindi, un'operazione riuscita della Fondazione Sardegna Film Commission che con molta convizione ha sostenuto la rassegna nata nel 2014 per rappresentare la pluralità storica, geografica e culturale dell'isola. Il cinema è del resto uno dei più potenti strumenti di cultura, creatività e conoscenza.

A Maracay, importante città, capitale dello Stato Aragua nella regione centrale del Venezuela, sono molto attive la Società Dante Alighieri e la 'Casa d'Italia'. La Dante costituisce un prezioso punto di riferimento per la diffusione della lingua e della cultura italiana in Venezuela.

'Casa Italia' è una associazione culturale e sociale senza fini di lucro che da 57 anni divulga meritoriamente la cultura e la lingua italiana. Al suo interno dà vita a diverse attività: dal settore culturale, a quello sportivo e ricreativo fornendo servizi e benefici ai propri soci e lavoratori. *Visioni sarde* sarà proiettata venerdì 29 aprile alle ore 17.00 presso il Cinema Teatro CIM. I film sono sottotitolati in inglese.

Aprirà la serata Evelyn Ranauro-Borges, Direttrice della Cultura della Casa de Italia di Maracay, con l'introduzione de "IL PASQUINO" del collettivo Mira Videoart, fondato da Alessandra Atzori e Milena Tipaldo. La voce narrante, facendo il verso ai cronisti dell'istituto Luce, recita un'ironica filastrocca per ricordare Enrico Gianeri, Tarquino Sini e Giovanni Manca che in tempi diversi assunsero la direzione della storica rivista satirica. Nicola Simonelli D'Attellis, presidente della Casa d'Italia, presenterà invece "UN PIANO PERFETTO" di Roberto Achenza. La storia di due amici squattrinati e senza speranze che, pur di dare una scossa alla loro vita, si improvvisano ladri e tentano una rapina in un bar.

Ana María Michelangelo, vice Console d'Italia in Aragua ha assunto il compito d'introdurre "L'UOMO DEL MERCATO" di Paola Cireddu. La storia di un personaggio che vive ai margini della società, in un quartiere popolare di Cagliari Pier Luigi Michelangelo, presidente della Cámara de Comercio Venezolano-Italiana, proporrà "L'ULTIMA HABANERA" di Carlo Licheri. Le vicende sentimentali di un annunciatore e un'attrice radiofonica creano scompiglio durante la diretta radiofonica, quando arriva improvvisamente la notizia della fine del conflitto mondiale

Le professoresse di origini sarde Yannina Ballette e Diana Secchi de Randazzo parleranno di "MARINA, MARINA!" di Sergio Scavio. Il primo difficile amore tra due giovani compagni di classe.

Mariano Palazzo, presidente della Società Dante Alighieri di Maracay si è riservato la presentazione di "MARGHERITA" di Alice Murgia. Il racconto di formazione sessuale di una ragazza di sedici anni

Il Comité Juvenil de la Casa de Italia de Maracay proporrà "DI NOTTE C'ERANO LE STELLE" di Naked Panda. Il primo episodio della webserie antologica "The Shifters, la Terza Missione" ambientato in un futuro lontano, in cui la Terra è profondamente inquinata ed il cielo perennemente annerito.

Le parole di chiusura saranno, infine, affidate a Evelyn Ranauro Borges, responsabile del Presidio Letterario de la SDA Mcay per presentare "IL VOLO DI AQUILINO" di Davide Melis. L'incontro tra Aquilino Cannas, uno dei poeti più noti e amati di Cagliari, e un fenicottero giunto sulla sua terrazza.

Visioni Sarde è una rassegna cinematografica itinerante realizzata dalla Cineteca di Bologna grazie al sostegno della Fondazione Sardegna Film Commission della Regione Autonoma che si avvale del lavoro volontario dei soci dell'Associazione "Visioni di Ichnussa".

**LA X EDIZIONE DI "FORMAGGIO IN VILLA" DAL 1° AL 4 APRILE A CITTADELLA (PD)  
PRESENTE LA F.A.S.I. CON IL PROGETTO "SARDATELLUS"**



Ci sarà anche la Federazione delle Associazioni Sarde in Italia alla decima edizione di "Formaggio in Villa", la rassegna nazionale dei migliori formaggi in programma da venerdì 1 a lunedì 4 aprile a Cittadella (PD). Con la presenza di uno stand curato da SardaTellus, la piattaforma di e-commerce nata dall'omonimo progetto FASI, continua la promozione del prodotto, delle aziende e dei territori della Sardegna che da sempre vede protagonista la rete degli emigrati. La presenza alla manifestazione è impregiata, anche in questa occasione, dall'importante partnership operativa con il Consorzio del Pecorino Romano DOP. "Formaggio in Villa" è una vera e propria mostra-mercato fra le mura della città, aperta dalle ore 10:00 alle 20:00, dove operatori, foodies, gourmet e appassionati potranno conoscere ed acquistare i migliori formaggi,

salumi e prodotti gastronomici di tendenza per la cucina. Le vie del centro ospiteranno più di 140 espositori provenienti da tutte le regioni: si potranno assaggiare più di 200 formaggi di caseifici e affinatori diversi, conoscere i più importanti formaggi europei. Perno centrale il "Salone Alta Salumeria" - che ospiterà prodotti per la cucina e nuove tendenze gastronomiche, laboratori guidati e masterclass - e il "Salone del Vino". Inoltre gli amanti e i consumatori di formaggio avranno la possibilità di partecipare alla selezione per le nomination del premio "Italian Cheese Awards", una degustazione libera di 100 formaggi (alla Chiesa del Torresino sabato 1 e domenica 2 aprile dalle 11:00 alle 17:00) dove anche il pubblico potrà assaggiarli e votare il preferito. L'ingresso alla manifestazione è gratuito.

## LA CRISI UCRAINA E GLI INTERESSI RUSSI IN SARDEGNA: CRAMA BABBU CHIE TI DAT PANE" NOTE DI STORIA ECONOMICA E POLITICA IN TEMPO DI GUERRA

di **Gianraimondo Farina**. C'è un antico proverbio sardo, peraltro presente in tante culture che, per fotografare l'attuale situazione economica che si sta vivendo a seguito della crisi ucraina, recita nella sua versione vocativa: "Crama babbu chie ti dat pane". Tradotto: chiama padre ("babbu") chi ti dà il pane e ti garantisce il lavoro. Non è l'ennesima constatazione, qualcuno potrebbe anche dire, di un secolare (se non millenario) servilismo sardo, ma la presa di posizione realistica di uno stato di fatto economico. Soprattutto in un'isola, come la Sardegna dove, purtroppo, i tassi di disoccupazione continuano a rimanere alti. Qualcuno, ora, potrebbe obiettare: "Ok, ma cosa c'entrano i russi e la Russia con la Sardegna?" C'entrano, eccome. E di questo ne dovremmo tenere conto, anche alla luce delle ultime scelte di chiara cobelligeranza portate avanti dal governo italiano, e votate dal Parlamento, in spregio



all'art.11 della Costituzione. Per capire, effettivamente, l'efficacia e l'incisività delle sanzioni economiche perpetrate contro la Russia, con ricadute anche in Sardegna, occorre fare una breve ma chiara storia degli affari e dei rapporti russi sull'isola. Perché la storia, e soprattutto quella economica, dovrebbe fare questo: studiare ed analizzare i vari fattori che interagiscono su un determinato territorio per il suo sviluppo. Ed è questo anche il caso dei russi, che non può essere affatto snobbato o dimenticato in un momento come questo dove tutto che viene da "oltre la Moscovia" sembrerebbe essere colpito da una sorta di "damnatio memoriae". Essenzialmente, da documenti esaminati ed articoli letti, emerge un quadro isolano dove le maggiori concentrazioni di presenze ed affari russi sono in Costa Smeralda, ovviamente, nel nord-est ed a sud, nella zona di Santa Margherita di Pula. Se, poi, si va allo specifico ed ai nomi, uno si erge su tutti: quello di Aliseh Usmanov, uzbeko, cittadino onorario di Arzachena. Ed il motivo per cui il comune smeraldino gli conferì la grande onorificenza è ben descritto: "Nelle sue proprietà situate nel territorio comunale ospita regolarmente Capi di Stato, mecenati, uomini di affari e personalità che rivestono ruoli fondamentali nel campo dell'economia e della politica a livello mondiale, portando Arzachena e le sue bellezze naturalistiche in primo piano sui media internazionali grazie al riscontro generato da ogni iniziativa o evento da lui organizzati. L'impatto economico diretto per il territorio e di promozione dell'immagine derivante dalla sua presenza nel nostro paese meritano un concreto riconoscimento". Risulta essere proprietario di un grandissimo yacht, "Dillon", il quarto più lungo del mondo, con 156 metri. Il suo patrimonio sarebbe stimato in 22.6 miliardi di dollari. Nel 2020, dato da ricordare e da non sottovalutare affatto, ha donato alla Regione Autonoma della Sardegna, proprio in piena pandemia, mezzo milione di euro per combattere il Covid. Lo stesso Usmanov è presente nel territorio gallurese con una Fondazione, la "Arte, Scienza e Sport Italia". Altri russi attivi in Sardegna sono i due fratelli ed imprenditori ceceni Musa e Mavlit Bazahaev. Entrambi operano nel sud dell'isola, a S. Margherita di Pula, ed hanno dato vita al "Progetto Esmeralda", società proprietaria del "Forte Village". Con ulteriori investimenti anche a Cagliari, a palazzo "Doglio", con hotel e ristoranti. Circa otto anni fa' si era parlato di un interessamento russo per il rilancio dell'hotel Mediterraneo di Cagliari, ora chiuso, ma fra i più prestigiosi della città, fra Bonaria ed il mare. Se ne era interessato, inutilmente, Vitaly Khomyakov. Un altro momento d'intervento russo in Sardegna si era avuto nella Tiscali di Renato Soru con la fusione con "Aria". Ora, a seguito del nuovo asset societario, i russi non ci sono più. Un altro settore che ha conosciuto gli interessi ed interventi moscoviti è, ovviamente, anche quello petrolifero della raffinazione. Ed in Sardegna questo ha un solo nome: Saras. Fra il 2013 ed il 2015 la società di Moratti e quella russa Ranef avevano stipulato una "joint venture", con il 12 % in mano ai russi. Questi ultimi, però, abbandonarono la società sulla scia delle sanzioni comminate alla Russia da Usa ed Europa per via dell'occupazione crimeana. Pensare che nel 2013, nello stesso CdA della Saras era entrato come consigliere anche Igor Ivanovic Sechim, il signore del petrolio russo, ritenuto fra i collaboratori più vicini a Putin. Ecco, quando si parla di sanzioni economiche alla Russia, bisognerebbe considerare anche questi dati che per la Sardegna valgono ancora un volume complessivo di affari di 80 milioni di euro annui, soprattutto nel comparto turistico. In Gallura, poi, e per l'esattezza in Costa Smeralda, dopo la fine dell'esperienza americana di Tom Barrack. Un impero, quest'ultimo, di quattro hotel a cinque stelle, la marina di Porto Cervo, il "Pevero golf con 2400 ettari ineditati, acquistato per 290 milioni di euro e, poi, ceduto all'emiro del Qatar Jassim al Thani che, invece, ne sborserà 680 milioni. Tuttavia, la cessione del pacchetto azionario è avvenuta con alcune opache operazioni finanziarie transitate per il Lussemburgo, tali da eludere il fisco italiano. Ed in un momento come questo bisogna raccontare anche una tale storia: l'operazione non sfuggì ai magistrati sardi ed alla procura di Tempio Pausania che accusò Barrack ed altri suoi 22 soci di aver evaso tasse per 150 milioni. Il processo è ancora in corso. Quindi, per capire la situazione economica sarda e gallurese, alla luce anche di quanto sta avvenendo in Ucraina e delle sanzioni economiche, bisognerebbe tenere conto di questo. E, soprattutto, del fatto che i russi in Costa Smeralda e Gallura, annualmente, rappresentano una comunità di circa 44 mila persone (poco più grande di Nuoro) per un totale complessivo, nell'isola, di 220 mila presenze (Cagliari e Quartu messe assieme circa). Vi è, poi, "l'altra faccia" della medaglia, quella che i nostri governanti e chi detiene le "leve del potere" non vorrebbero vedere: ossia i volti e le sofferenze di quelle migliaia di lavoratori sardi delle proprietà di lusso dei magnati russi licenziati dall'oggi all'indomani, a seguito dell'embargo UE (e, quindi, italiano) sui loro beni ed affari "oltre cortina". A ricevere il benservito dai finanzieri e dagli industriali proprietari di ville ed immobili in Sardegna (in gran parte in Costa Smeralda) sono stati manutentori, giardinieri, addetti alla sicurezza, amministratori. E con i loro licenziamenti sono già arrivate disdette alle numerose imprese edili locali impegnate in lavoro di riqualificazione e manutenzione. Si tratta di una realtà economica che non può essere affatto distinta dall'ingente presenza di capitali ed

investimenti che fanno capo a società riconducibili ad oligarchi, finanziari e milionari russi. Una realtà che, finora, ha fatto vivere, integrata, l'economia internazionale, rappresentata dalle ville e dai mega yacht, con quella locale, non solo prettamente gallurese, ma dell'interno sardo in genere. Un contesto, quest'ultimo, rappresentato dai tanti lavoratori stagionali isolani e dalle loro famiglie che di questo vivevano e vivono. Una realtà che, a prescindere da come la si pensi, ha dato lavoro e dignità e che il governo atlantista "dei migliori" vuole, perveramente, continuare a disconoscere. L'antico brocardo sardo dice: "Crama babbu chie ti dae pane". E "su babbu", ora (o fino a poco tempo fa'), chi dà il pane, in Sardegna, è anche la Russia.

### LA CRISI DEL PANE E LE CONSEGUENZE PER LA SARDEGNA



### LA GUERRA IN UCRAINA

*di Gianraimondo Farina.* Una delle più gravi conseguenze economiche che questo conflitto in Ucraina sta creando è connesso, inevitabilmente, al settore agroalimentare e, per la precisione, a quello cerealicolo. È l'amara constatazione che la crisi di questo "granaio" d'Europa ed "Eurasia", sta privando il mondo di un importante fornitore di cereali, soia e risorse energetiche. Per gli esperti del settore è diventato, ormai, un problema di sicurezza alimentare. L'Italia, per quanto ci riguarda, al momento, non parrebbe interessata per i grandi volumi, in quanto il grano è importato in gran parte da Ungheria e Serbia. Paesi, però, che ora, vista la crisi in atto, stanno provvedendo a bloccare i propri export al fine di alimentare i magazzini nazionali.

Tuttavia, anche da storici economici non possiamo non essere preoccupati per quanto, effettivamente, sta avvenendo lungo le sponde del Mar Nero con conseguenze anche per la Sardegna, ovviamente. Ed è una paura ben legittima, viste le ricadute che il drastico calo delle offerte agricole produrrà in Ucraina. Un indice chiaro di questo andamento è legato al mercato ed ai titoli che scommettono sui prossimi raccolti. Tutti orientati al rialzo, con la prospettiva, peraltro non peregrina, di una carestia mondiale, già in atto in Africa. Il tutto, ovviamente, a partire dal grano, di cui Ucraina e Russia sono fra le maggiori fonti di approvvigionamento nel mondo. Lo scenario, peraltro ormai reale, è quello di restrizioni non riguardanti solo gas e benzina (aspetto più legato alle sanzioni contro la Russia, il gas, e più alle recenti erronee politiche governative italiane, la benzina), ma anche e soprattutto il pane (legato, questo, alla guerra "tout court" ed al blocco navale su Odessa, maggiore porto commerciale ucraino sul Mar Nero). Con una differenza molto evidente rispetto al periodo pandemico. In questo caso, infatti, la globalizzazione continuò a rifornire i mercati e le mense nonostante la "chiusura" generalizzata. Ora, invece, è la globalizzazione a portare nelle case l'"onda lunga" della crisi alimentare mondiale. Giungendo, purtroppo, a bloccare i meccanismi di garanzia d'approvvigionamento delle derrate alimentari. Ed è iniziato tutto con la forte impennata dei prezzi di grano e mais. Se sul primo fronte (prezzo del grano), vi è già una rivolta in atto in Africa, sulla falsariga di quelle della "primavera araba 2011"; sull'altro lato, il mais, il discorso coinvolgerebbe da vicino anche la Sardegna. E vediamo perché. Nel caso dell'aumento dei prezzi del grano, la conseguenza più esplicita, purtroppo, si sta verificando in Africa. E questa è una storia poco raccontata, che ci riguarda da vicino. La guerra sta producendo portando alla riduzione delle esportazioni di grano russo ed ucraino con conseguenze catastrofiche per l'Africa. È su questo che si fonda anche la rilettura del passaggio manzoniano dell'assalto ai forni, la famosa rivolta del pane di Milano. Quando una persona ha fame si lascia sopraffare anche dalla violenza più estrema. Ad avvalorare queste conclusioni, aggiungiamo che l'Istituto per l'economia mondiale di Kiel in Germania fa sapere che la guerra in Ucraina potrebbe mettere in ginocchio il continente africano, che importa una grandissima quantità di grano. Russia ed Ucraina, per questo, sono i due più grandi esportatori di grano, sementi ed anche fertilizzanti al mondo ed in particolare verso il bacino del Mediterraneo, inclusi molti paesi africani: Egitto, Algeria, Tunisia su tutti. Nello specifico, trattasi di paesi che hanno una modesta quantità di terra arabile e per questo sono forti importatori di cereali. E la Sardegna? Nell'isola, più che il grano, il problema sarebbe il mais, di cui vi è una maggiore importazione per l'allevamento. La guerra sta producendo effetti negativi per l'agricoltura isolana e per gli allevatori, che si ritrovano con prezzi alle stelle e con il rischio di non avere mangime per via del blocco navale imposto ad Odessa. Una situazione non più supportabile, neppure dalla Regione, che sta cercando di ottemperarvi con politiche di sostegno all'agricoltura. Vi potrebbero, però, essere delle proposte come l'attingere agli accordi di filiera per cui il c.d. PNRR possa destinarvi un miliardo di euro annui. E questa è una linea della Coldiretti. Quest'associazione ha presentato alla Regione, nell'ambito del "Progetto Sardegna", l'idea di ricoltivare l'isola, a partire dal recupero di 100 mila ettari irrigui non utilizzati per la coltivazione di mangimi di qualità, all'interno di accordi di filiera tra agricoltori ed allevatori sardi, con la garanzia, per entrambi, di un prezzo giusto. Progetto che, per Coldiretti, sarebbe da incentivare con un contributo di 100 euro ad ettaro per un totale di 20 milioni di euro. Per la Sardegna, come nel caso di alcuni paesi africani, è un controsenso avere dei campi incolti e dipendere da un altro paese. Un paradosso che, purtroppo, ora sta emergendo con prezzi record ed il rischio di lasciare gli animali senza cibo, oltre ad essere alla mercé delle speculazioni che, in queste situazioni, purtroppo, non mancano. Ed a cui si devono aggiungere le recenti ed eclatanti proteste degli autotrasportatori sardi nei porti isolani per via dell'aumento ingiustificato del costo del carburante. Questo a conferma, purtroppo, come scritto più volte in precedenza dello "status" indefinito di una continuità marittima da e per la Sardegna ancora "azzoppata"

## LA QUESTIONE DEMOGRAFICA E LE POLITICHE DI RIPOPOLAMENTO IN SARDEGNA I DUE "CASI SARDI" DI GONNESA E CARBONARA/VILLASIMIUS (1774 E 1812)



*di Gianraimondo Farina.* Gli ultimi due concreti esempi di politica popolazionista sabauda in Sardegna, accennati da Sanna Sanna nelle "Grandi Utopie", sono i due casi esplicitamente sardi di Gonnese e Carbonara, la futura Villasimius. Perché, rispetto ai precedenti (con l'eccezione, per alcuni aspetti, di S. Teresa come ricordato in precedenza), si parla, esplicitamente, dell'azione colonizzatrice operata dai sardi stessi.

Emblematico il primo caso di Gonnese, nel Sulcis, che, nel corso soprattutto del XIX secolo, avrebbe visto, progressivamente, stravolta la sua vocazione economica da centro agro-pastorale a minerario, grazie anche ad un primo interesse piemontese per lo sfruttamento delle risorse sotterranee di quell'area. Un borgo, quello di Gonnese, praticamente spopolato, che venne ripopolato con elementi sardi nel 1774. Il 25 maggio di quell'anno, infatti, con atto pubblico di conversione e capitolazione di vassallaggio, Don Gavino Asquer Amat, Visconte di Fluminimaggiore e

Gessa, con quindici nuovi vassalli ripopolava il villaggio.

Dalla metà dell'ottocento l'attività mineraria si svilupperà in maniera considerevole, diventando sempre più quella preminente dei gonnesei e, grazie ad essa, la popolazione aumenterà in misura notevole. È questo il periodo in cui il centro perderà la sua fisionomia prettamente agro - pastorale diventando un importante villaggio minerario. Nel caso, poi, di Carbonara, che diverrà l'odierna Villasimius, sono da considerare i seguenti passaggi. Passaggi che riportano ad un aspetto fondamentale economico: lo sfruttamento del carbone di legna e l'importanza strategica della località. Come nel caso di Gonnese, si tratta di altro esempio tipico di popolazionismo locale con preferenza dell'elemento sardo, più adatto e resiliente e con la caratteristica che anche questo era un esempio di "colonizzazione feudale". Ecco, quindi, come veniva ripopolata la borgata di Carbonara, estremo lembo sudorientale della Sardegna. Fra il 1821 e il 1822 il Marchese di Quirra, ultimo feudatario succeduto ai Carroz e proprietario del Salto di Simius fece dono di alcuni possedimenti terrieri a diverse famiglie nobiliari, fra i quali gli Incani. Il Generale Antonio Incani vi fece costruire la chiesa di San Pietro e un primo nucleo di abitazioni popolandolo la zona chiamando a raccolta alcuni coloni dai vicini paesi di Sinnai, Maracalagonis, Settimo San Pietro, Selargius e Quartu. In questo modo fece coltivare i terreni e costruire altre case. Nasceva il primo borgo di quello che il 3 maggio del 1845 diventava Carbonara, frazione del comune di Sinnai. A questo punto furono molto precise le pagine scritte sul nuovo insediamento dallo storico e senatore del Regno, di fede conservatrice, Vittorio Angius: "Nel 1821-22 fattesi dal marchese di Cirra o Quirra alcune concessioni ad alcuni signori cagliaritari, uno tra essi, il cavaliere Incani sotto gli auspici del conte Roero presidente del Regno, edificatavi una chiesetta vi chiamava alcuni coloni, e vi accoglieva quegli altri che non avevano stanza, e che vagavano cercando fortuna. Si attese a fabbricarvi delle case, e capanne. Continuando l'affluenza la popolazione in tanto crebbe, che dopo dodici anni vi si numeravano 550 anime in famiglie 130".

Nel 1848 iniziarono, poi, le lunghe trattative per ottenere l'autonomia amministrativa da Sinnai, fatto che accadde nel 1853 quando il Regio decreto del 25 luglio firmato da Vittorio Emanuele II° e Cavour istituiva la borgata di Carbonara in comune autonomo. Il 17 agosto 1862, poi il consiglio comunale scelse di cambiare il nome da Carbonara in Villasimius. Originariamente le risorse economiche di Carbonara-Villasimius erano essenzialmente legate all'agricoltura ed alla pastorizia (non alla pesca, nonostante il mare) ed all'intenso sfruttamento del carbone di legna, da cui proviene il toponimo originario. Cui seguirà, a partire dal 1875, anche quella del granito. Un altro aspetto, questa volta strategico, su cui peraltro aveva insistito lo stesso Sanna Sanna, era la costruzione del famoso cavo sottomarino fra Sicilia e Sardegna, realizzato proprio nel 1862 e della cui apposita commissione parlamentare, nominata sotto il primo governo Rattazzi della sinistra storica, il deputato anese, unico sardo, era segretario. Realizzazione che dava centralità alla borgata. Tuttavia, lo stesso Sanna Sanna annotava amaramente nelle "Grandi Utopie", proprio con riferimento a questi due esempi, che si trattava di casi positivi di "borgate popolate da sardi perchè trattavasi di iniziative di popolamento operate dagli stessi isolani". Diretti, ovviamente, dalla guida illuminata dei feudatari del luogo, già ricordati, come il visconte di Fulmini nel 1774 per Gonnese ed il cav. Antonio Incani per Villasimius/ Carbonara, "un comune che"- aggiungeva il nostro ancora una volta profeticamente- "per avere vita prospera, e poter approfittare di quella felice posizione, aspetta ancora che con una strada carrettiera sia messo in comunicazione con Cagliari".

## L'ALTRA COPERTINA

**IN MISSIONE CON 'ENEA', LA SASSARESE GIUSI CANESTRELLI, UNICA DONNA DEL TEAM  
LA DOTTORESSA SUI GHIACCIAI DELL'ANTARTIDE**

**di Giovanni Dessoie.** «Mi sono ritrovata al centro dell'Antartide, all'interno della base di ricerca permanente italo francese Concordia. Le basi americana e russa distavano 600 chilometri, quelle costiere 1000. Gli esseri umani più vicini erano quelli orbitanti 400 chilometri sopra di noi nella stazione spaziale. Uno sconfinato oceano ghiacciato e il silenzio rotto solo dal rumore dei passi».

In Antartide, immersa e isolata fra i ghiacci, Giuseppina Canestrelli, 65 anni, ci ha vissuto per un anno. Era in missione per conto di Enea – agenzia nazionale per le nuove tecnologie – per il Programma nazionale di ricerche in Antartide. È un medico anestesista rianimatore Giusi, primaria di Cardioanestesia e Terapia intensiva del Santissima Annunziata di Sassari. «Cinque anni fa avevo fatto richiesta di selezione, mi avevano presa ma ero appena diventata responsabile del reparto e ho dovuto rinunciare. Il 29 dicembre 2020 però ricevo una telefonata dell'Enea. Mi chiedono la disponibilità ad affrontare nel ruolo di medico la campagna invernale nella stazione italo-francese Concordia. La direzione sanitaria dell'ospedale mi ha concesso il nulla osta»

Tutto è rapidissimo: «Avevo passato test e visite mediche. Normalmente, una volta formata l'équipe, si fa una settimana di corso sul Monte Bianco, testando situazioni estreme, reazioni all'alta quota e vita in comune. Io avevo una settimana, c'erano di mezzo le feste. Tutto è accaduto in un lampo: ero idonea, speravo e speravamo tutti che ce la potessi fare. Mi scadevano carta di credito e patente, dovevo organizzarmi, su tutti i fronti. C'erano da sistemare delle cose fra casa e lavoro. Ce l'ho fatta. Il 7 gennaio sono partita e dopo 15 giorni di quarantena in Nuova Zelanda ho raggiunto il plateau antartico».

Lo spettacolo che le riempie lo sguardo mentre cala sui ghiacci a bordo di un aereo a elica della seconda guerra mondiale è ancora oggi nei suoi occhi: «Ero frastornata, vedevo solo una sconfinata distesa di ghiaccio. Poi ecco la base, sita nella zona Dome-C del plateau a circa 4000 metri di altezza e sviluppata su due torri e tre piani collegati da scale».

La scena richiama alla mente immagini da stazione orbitante: «Effettivamente nella struttura venivano fatti studi su comportamenti e reazioni dell'equipaggio anche in funzione di viaggi nello spazio. Nella base c'è sempre un giovane ricercatore medico che per conto dell'Ente spaziale europeo porta avanti progetti e studia i vari processi. Vengono fatti prelievi periodici, per vedere come cambiano le componenti nel sangue».

Fuori il gelo, all'interno spazi comuni e ambienti dedicati alle attività specialistiche e specializzate: «Quando sono arrivata siamo rimasti in 12. C'erano 6 italiani fra cui oltre me un cuoco, un glaciologo, un fisico, un station leader, un esperto di sismologia e geomagnetismo – racconta Giusi –. Le 12 persone vanno poi a comporre diversi staff fra sicurezza della base, pompieri, recupero esterno e sanitario composto da me, dal glaciologo italiano, dallo station leader e dal ricercatore. La base va mantenuta, come del resto va garantita la salute delle persone: un blackout o un incendio possono mettere a serio rischio tutti».

Com'è essere medico in una base d'Antartide? «La struttura è attrezzata. Potevo fare interventi in anestesia generale, avevamo apparati radiologici, ventilazione e il supporto della telemedicina. Chiaro che per quanto attrezzati, nel pieno dell'inverno, una degenza prolungata può diventare un problema. Ho avuto tre casi abbastanza seri, ma tutto si è risolto. Il Covid? Non è mai arrivato».

La giornata tipo Comincia «alle 8 e finisce alle 18. Si cena alle 19.30, quindi ci si ritrova in sala comune. A disposizione ci sono una biblioteca, televisione, cineteca, giochi di società. Prima di cena ci scappa anche un aperitivo. E non mancano i momenti di svago: per il Midwinter, a giugno, tutte le basi dell'Antartide fanno festa e c'è anche un festival cinematografico con le équipe a produrre i loro cortometraggi».

Lavorare significava spesso uscire dalla base: «Gli scientifici uscivano tutti giorni in un ambiente ostile. Si lavora bardati di tutto punto e con le radio, ma ogni 15 minuti bisogna rientrare nei container a riscaldarsi. Se poi il vento supera gli 11 metri al secondo è impossibile uscire, si solleva il pulviscolo e la visibilità è zero. In inverno si arriva anche a -120°».

Giusi invece usciva «molto meno rispetto agli altri, mi regalavo un quarto d'ora di passeggiata. L'aria è secchissima. Si fanno i conti con una condizione di affanno continuo. Là fuori hai la consapevolezza di essere in un deserto di niente in cui tu sei una delle uniche forme di vita presenti».

Mai avuto paura? «Dormivo al primo piano accanto all'ospedale in quella che chiamavamo torre silenziosa, l'altra torre ospitava invece zona ludica, cucina e spazi tecnici. Non ci sono stanze chiuse a chiave. Era un po' inquietante, ma non ho mai provato senso di solitudine o angoscia. Mancano gli affetti, ma ci sentivamo spesso con video chiamate su whatsapp. Il silenzio? Assordante fuori, nella base no: si lavora, si parla e in estate si arriva ad essere 70 per cui...».

Dall'Antartide non si portano souvenir («È vietato espressamente») ma solo il nitido ricordo di una impresa compiuta: «Fondamentale è l'equilibrio mentale, oltre ovviamente alla salute. È una esperienza al limite del limite, molto estrema. Felice di averla vissuta».

