

# piazza del popolo



aprile 2004

a. X, n. 2 [52]

## Finanziamenti regionali per pubblico e privato

di Giuseppe Sini

**G**rande soddisfazione per il sindaco Angelo Crasta, gli assessori all'urbanistica, Andrea Campus, e allo sport, Lello Desole, per il raggiungimento di alcuni importanti obiettivi.

In primo luogo l'approvazione da parte della Regione sarda delle richieste inoltrate dal comune per il recupero del centro storico. La legge n. 29 approvata nel 1998 prevede, infatti, una serie di finanziamenti per le amministrazioni e per i privati a patto che gli stessi partecipino

alle spese per gli interventi programmati con proprie risorse. Le disposizioni contemplano una contribuzione pari al 60% a fronte di un impegno di pubblico o privato pari al 40%. Tanto maggiore è la compartecipazione tanto più cospicua sarà la somma da investire.

Berchidda è stata inserita al primo posto in graduatoria per la validità degli interventi ed è seguita da altri 7 comuni della Gallura.

Qualche amministrazione è stata esclusa per aver presentato documentazione carente.

Gli importi assommano a circa un milione e novecentomila euro dei quali 872.000 interesseranno la parte pubblica e un milione e 26.000 i privati.

I lavori previsti dall'amministrazione comunale riguarderanno il progetto di recupero del fabbricato da adibire a Centro studi Pietro Casu e i lavori di sistemazione delle strade e di sosti-

*continua a p. 12*

## BERCHIDDA

di Giacomo Mameli



**La** novità è il mosto d'uva, cotto al punto giusto, fino a quando diventa una salsa in eleganti bottiglie esagonali da 250 centilitri. È una sapa, la stessa dei *pabassinos* e delle *tiliccas* per intendervi, ottenuta in questo caso dagli acini del vitigno carignano. Ci puoi condire carni e pesci, verdure e *desserts*, perfino il formaggio e le *seadas*, come fosse l'aceto balsamico inventato nel terzo millennio dai discendenti dei nuragici. L'etichetta - *delicious sauce* - è scritta solo in inglese con tanto di *Typical Sardinian* che non guasta mai. Ha già un suo mercato internazionale, arricchisce i carrelli di alcuni dei ristoranti più esclusivi di Londra nel Regno Unito, di San Francisco e Dallas negli States, delle cucine di due alberghi vicini all'Opera di Vienna. Prossima tappa Tokyo. Il ristorante italiano Arcodoro, Centre of Post Oak 5000 Westheimer Suite 120 di Houston del Texas, lo propone perfino sul gelato e il successo è stato

totale. Ne hanno parlato riviste specializzate ("La cucina italiana", "Food arts"). Chi è il fantasista di questa nuova creazione culinaria made in Sardinia, un prodotto che si avvia a mieterne il successo del liquore di mirto imitato in mille modi e in mille case?

Il creatore è uno schivo industriale di terza generazione, uno dei pionieri dell'arte dolciaria in Sardegna, Tonino Rau di 59 anni con i suoi fratelli Giampiero, Paolo e Sebastiano di Berchidda (Maria Teresa, la sorella, è primario di pediatria a Ozieri). C'è quasi una saga. Perché i cinque sono nipoti del capostipite dei dolci, Pietro Rau che era andato a nozze con Maria Rosa Mulas di Bonna-naro. E sono figli di Lucrezio Rau e Giovanna Casu, una donna che faceva i dolci in casa; dell'aceto balsamico non sapeva nulla ma già usava la sapa per i condimenti. Anche per condire carne di cinghiale, lepre e pernici. Lei preparava anche

*continua a p. 8*

### interno...

**Come cambia la scuola**  
La Banda Bernardo De Muro, 41  
*Ma sa Saldigna*  
Erica  
Poesie  
*Giogon de tando*

p. 2 **Leonardo Tola, eroe ozierese**  
p. 3 **Berchidda**  
p. 4 **La vite nel ciclo delle stagioni**  
p. 5 **Anagramma**  
p. 5 **Saper bere**  
p. 6 **Unu cane**

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

# COME CAMBIA LA SCUOLA

di Giuseppe Sini

**N**on passa giorno senza che in diversi siti Internet appaiano documenti di protesta sulla nuova riforma della scuola.

Collegi dei docenti, consigli d'istituto, organizzazioni dei genitori, sindacati pubblicano dichiarazioni di censura nei confronti della legge 53 del 2003, che introduce nella scuola la riforma voluta dal Ministro Moratti.

Sono state effettuate diverse manifestazioni e altre ne sono annunciate per contrastare l'avvio previsto all'inizio del prossimo anno scolastico.

Quali sono le motivazioni che stanno alla base di questa protesta? I professionisti della scuola lamentano scarso coinvolgimento: un gruppo ristretto di intellettuali ha predisposto i documenti che il governo ha approvato senza consultare la classe docente.

Il mondo della scuola deplora anche il fatto che le scuole coinvolte nella sperimentazione lo scorso anno (201 su 10700) costituivano un numero troppo ristretto per poter essere considerato attendibile. Era necessario un graduale allargamento delle scuole al termine del quale si doveva operare una riflessione sulle novità da introdurre. Pertanto il personale della scuola con il sostegno dell'88% dei genitori contesta una metodologia unilaterale che impone agli addetti ai lavori di eseguire decisioni imposte dall'alto senza il dovuto coinvolgimento.

E' necessario comunque offrire alcuni ragguagli informativi per districarsi nella marea di disposizioni che modificheranno radicalmente convinzioni, metodologie, orari e programmi.

## Scuola dell'infanzia

Offerta formativa prevede da un minimo di 875 ad un massimo di 1700 ore annuali. Mantiene la durata triennale, ma sono consentiti, a regime, anticipi nelle iscrizioni per i bambini nati entro il 30 aprile (2 anni e 4 mesi di età).

Perché questo si verifichi sono ne-

cessarie le seguenti condizioni: Disponibilità di posti, recettività delle strutture e nelle strutture, risorse certe da parte dei comuni. Purtroppo non è stata introdotta l'obbligatorietà della frequenza nonostante l'utenza regolarmente iscritta raggiunga sul territorio nazionale percentuali che superano il 95 %.

## Scuola primaria (ex scuola elementare)

Il quinquennio previsto avrà un'articolazione di 1+2+2 periodi didattici ai quali succederà il triennio della scuola secondaria di 1° grado, suddiviso in 2+1. Viene abrogato, a partire dal prossimo anno scolastico, l'esame di licenza elementare, ma resta l'esame di stato al termine della scuola media. Confermata la possibilità di anticipare l'accesso alla scuola primaria di quattro mesi per coloro che compiranno i sei anni entro il 30 aprile dell'anno successivo. Fino ad oggi esistevano tre categorie



di orario scolastico settimanale: tempo normale (27-30 ore), tempo prolungato (fino a 27 ore) tempo pieno (40 ore). Il nuovo decreto legislativo prevede 27 ore settimanali obbligatorie, 3 facoltative opzionali e 10 dedicate alle attività di mensa e di dopomensa. Il percorso opzionale facoltativo si svolge per gruppi (gruppi di classe/interclasse, di livello, di compito, elettivi) nei Laboratori. L'equilibrio tra i due percorsi per ogni allievo è governato dal coordinatore-tutor, insieme al team docente e alla

**Un tema che interessa la totalità delle famiglie che si interrogano su quali siano le novità che i giovani dovranno affrontare in una scuola "rinnovata".**

**I suoi contenuti, positivi o negativi, sono ancora tutti da verificare e, comunque destano, soprattutto negli addetti ai lavori, molte perplessità.**

famiglia e all'allievo stesso, nel Piano di Studio Personalizzato. Tutti i docenti possono essere responsabili di laboratorio, uno di loro svolge le funzioni di tutor.

## Scuola secondaria (ex scuola media)

L'orario base prevede attualmente 30 ore settimanali che diventano 36 (o 40) per le classi a tempo prolungato. Il nuovo decreto legislativo prevede 27 ore settimanali di quota obbligatoria, più da 3 a 6 ore settimanali per attività facoltative opzionali, più 7 ore settimanali per le attività di mensa e dopomensa. Molte scuole, utilizzando le ore facoltative, riproporranno i modelli attuali più diffusi del tempo normale e del tempo prolungato.

L'allievo sarà accompagnato per tutta la durata del suo percorso scolastico dal Portfolio delle competenze personali che costituisce una collezione selezionata, commentata e valutata di materiali particolarmente significativi da lui prodotti, che consentono di conoscere la profondità delle sue competenze e, allo stesso tempo, della maggiore o minore pertinenza degli interventi didattici adottati. Esso comprende una sezione dedicata alla valutazione e una dedicata all'orientamento.

## La Banda Bernardo De Muro

41

Raimondo Dente intervista Francesco Sini

## intervista a Francesco Sini

**D**opo tanti racconti presentatici da musicanti più o meno giovani, in questo numero è la volta di Francesco Sini, le cui dichiarazioni ospitiamo con grande piacere.

**E' da molti anni che suona nella banda, tanto che non ha saputo precisare se il decano è lui oppure uno degli altri colleghi anziani, come Ninnio Fresu o Giuseppe Casula; Si tratta comunque dei "vecchi" della banda, che tanto lustro hanno dato nella storia musicale di Berchidda.**

**Francesco ci racconta delle numerose trasferte alle quali ha partecipato e specifica che sono poche quelle che si è perso, spesso per motivi di lavoro.**

**Quando gli abbiamo chiesto di scegliere quella che ricorda come la più bella si è espresso così: "Per me le gite sono state una più bella dell'altra, anche perché avevo poche pretese. Chiedo qualche bicchiere di vino che non è mai mancato, solo che, a volte, ci facevano bere troppo e spesso, il giorno dopo, non ricordavo neanche a che ora eravamo rientrati; comunque è andata sempre bene; son contento e spero di rimanere ancora a lungo a suonare in banda"**

*Si de sos pius vezzos has su antu  
b'istes cantu bi ses' e atter'e tantu.*

**Ho** iniziato a studiare la musica nel lontano 1943/44, quando avevo 12 anni.

Ricordo ancora che le lezioni si svolgevano in un vecchio magazzino nella zona chiamata Pentumas.

Dopo aver seguito le lezioni teoriche e pratiche per due o tre anni, finalmente sono entrato in banda sotto la direzione del maestro Antonio Pinna. Il primo strumento che ho suonato è stata la tromba, quindi sono passato al tamburo.

Con la banda ho fatto tante trasferte; la più bella, che ricordo ancora con grande emozione, è stata quella fatta per l'inaugurazione del primo traghetto a Golfo Aranci, alla presenza di Antonio Segni.

L'ambiente della banda è abbastanza tranquillo; è vero che non mancano discussioni e spesso pareri contrari, ma in 60 anni che faccio parte del gruppo non ho mai avuto problemi né con colleghi grandi né piccoli. Nonostante alcuni disaccordi siamo infatti un gruppo notevolmente affiatato.

### Scuola secondaria di secondo grado

Tutti gli istituti si chiameranno *licei* e si divideranno in otto aree: artistico, classico, economico, linguistico, musicale, scientifico, tecnologico e delle scienze umane. L'obbligo scolastico è ridefinito diritto-dovere all'istruzione e alla formazione della durata di almeno dodici anni e comunque fino al conseguimento di una qualifica entro il diciottesimo anno.

Il nuovo itinerario scolastico e formativo si articolerà nel sistema d'istruzione e poi nel secondo ciclo, con la scelta di proseguire nel sistema d'istruzione di uno degli otto licei previsti, oppure nell'istruzione e formazione professionale regionale.

Tutti gli insegnanti dovranno avere una formazione universitaria al termine della quale dovranno sottoporsi a tirocinio obbligatorio. L'accesso all'università sarà programmato in base al fabbisogno di docenti.

Queste alcune delle indicazioni di massima contenute nel decreto e



**Componenti della Banda negli anni '70. Prima fila:  
Ninnio Fresu, Francesco Sini e il Maestro Sebastiano Piga**

nelle circolari successive. E', comunque, necessario conseguire un diffuso sentimento di condivisione nei confronti della riforma che attualmente è lontano dall'essere raggiunto per la netta avversione degli ad-

detti ai lavori. E' fondamentale ribaltare queste posizioni prima di introdurre novità che potrebbero determinare conseguenze pericolose sulla maturazione di tante generazioni di ragazzi.

# Ma... sa Saldigna!

di Mario Santu

**L'attrattiva di un mondo migliore, di nuove esperienze, del lavoro, del guadagno, di fronte alla riscoperta di antichi valori che vengono maggiormente apprezzati quanto più ci si sente da essi lontani.**

**G**iommaria, nadu e crèschidu in una iddhizzola a lacana tra Logudoro e Caddura, siat pro incunzas malas de sos ultimos annos, che pro s'intiriolu de andhare in continente, a bider sos logos meravizosos chi l'haian descrittù, in ultimera 'e sos annos baranta isponzesit de fagher su massaju e palteid a Torino, a chilcare tribagliu.

Daghi sich'ideid in mesu mare, istejendhesiche dai Saldigna, fit cuntentu che paba, a iscrufuleddu 'e risu e sonnienche a s'ischidada, siche isaiad inie già sistemadu comente tribagliu, introitu e totu s'ateru.

Ma, a dolu mannu sou, no resulteit gasi fazile comente l'haiana nadu e haiat sonniadu. Pared un'abbis'abbisa ma est sacrosanta veridade: no podiat leare tribagliu ca no haiat sa residenza e no li daian sa residenza chena leare tribagliu.

Gasi, pro unu paju 'e annos fatteit trabagliuccios de pagu giudu, e pagados un'ignagnaria.

Zeltu chi no mandhigaiat sempre candho e catu ndh'haiat boza, ma, essendhe abituadu a su malu passare, manc'a cadeliu, imbi-teidi.

Posca 'e tantu cominzeid unu tribagliu 'eru, bene pagadu e in regula 'e tottu. A man'andhendhe bideid sos logos bellos ch'haiat sempre disizadu e chi l'haian descrittù. Ma cun su passar'e sos annos Giommaria s'istraccheit de girare; sos logos, man-cari bellos, no l'incantaian pius che in-nanti. Massimu candho fit solu, sa idea olaiad a sa iddhigheddha sua e ammen-tendhe s'amore e galbu, sa generosidade e cuncoldia, s'ospitalidade chi bi fidi,li lagrimaian sos ojos.

## Amore e galbu

Li torraiad in mente chi candho, ancora criadura, passaiad in sas carreras e beniat faeddhadu dai sas padronas de como, fattu intrare e posca 'e l'haer dadu calch'ingogna l'accompanzaian a sa janna, cun amore, nendheli: "andha in bon'ora, fizu meu".

E de candho, pius mannittu, daiat sempre a totue (ca fit cussa sa pesada) sa precedenza a feminas e anzianios, o ag-

giuaiat sas primas a paliare istelzos e cadinus in sas funtaneddhas, e-i sos anzianios a giugher beltulas e tranzagollos.

## Generosidade e cuncoldia

Candho sos rios, un'attunzu aveschen-dhe a s'ierru, dai tant'abba chi fatteit, ch'essein dai sa cascia, allaghein iscias e padimas e sa piena si pijeit parizzos fiados, e ateros restein isolados in pe-zzos pius altighinos. Ammentat chi An-toni e Cireore, pro los poder salvare, ch'intraian a moddhe cun caddhittos saldos, affrontendhe s'impetu 'e sa fuente e arrischendhe sa vida. E candho a su tiu (su die de Santu Pedru) su fogu li brujeit su trigu in su restuju, e tottu sos massajos, puru sos pius poveros, si unein e li torrein su tantu, si no piusu, de su trigu brujadu dai su fogu.



## Ospitalidade

Su chi ischit Giommaria a rigualdu 'e s'ospitalidade de sos saldos in generale e logudoresos e caddhuresos in paltuculare, pienad unu liberu, ma zito solu duos casos suos personales.

medas annos faghed, una die, pioendhe a dirrubulu, una poveritta busseit sa janna pedendhe sa lemusina. Sa mama la fatteid intrare, l'aggiueid a sindhe 'ogare sos pannos infustos dai dossu, los ponzeid in sa ziminea pro asciuttare, li etteid una caldadeddha in palas, ac-culzieid una banchitta a su fogu e li deid a mandhigare,

S'atteru faeddhat de duos amigos mila-nesos (maridu e muzere) chi fin'in sal-digna in vacanza, che isse. Custos, una dominiga, dveian andhare a bustare a

ndhomo 'e Giommaria ma appein un'istobbu e no potein. Andhein su luni-si, e comente arrivein a mesu iddha pre-guntein a su primi ch'idein (Franziscu) s'ischiat ue istaiat Giommaria. Franzi-scu, timendhe de no s'ispiegar'ene los accompanzeit, ma sos de su ighinu nein chi Giommaria fit paltidu. Sos istranzos ringraziein a Franziscu e fin dispiden-dhe, ma custu (bidu chi fit mesu die pas-sadu) cun su risigheddhu invitante e de-zisu, los giutteid a bustare a ndhomo sua.

In Giommaria, ammentendhe custos palticulares, creschiat s'oriolu 'e torrare in Saldigna e dagh'andheid in pensione lasseit tottu, zittade, logos bellos, domo manna e ben'arredada, pro sindh'enner a istare in sa domitta 'e sa iddhigheddha sua, a contivizzare s'oltu, fagher calchi mariglia e s'ammentare cun cumpanzos (tra una fitta 'e tatalliu, unu mossu 'e casu frazzigu e calchi tazizza 'e inu) de candho fini minores, chi currian, in piat-ta e in sas carreras, cun caddhittos de ferula o canna, e andhaian peri tirighi-nos e tancas, chilchendhe lattareddha, mura mura, multa e pirastru.

## GLOSSARIO

- a lacana = *al confine*
- cuntentu che paba = *contentissimo*
- siche isaiat = *immaginarimente era già là*
- un'abbis'abbisa = *un indovinello*
- un'ignagnaria = *pochissimo*
- ingogna = *dolce e dolciumi in genere*
- ca fit cussa sa pesada = *perché così gli era stato insegnato*
- cadinu = *recipiente o contenitore conico, in legno, apposito per l'acqua*
- beltula = *bisaccia*
- tranzagollu = *piccolo fascio di legna portato a spalla*
- fuente = *velocità e impetuosità dell'acqua*
- restuju = *stoppia*
- a dirrubulu = *a valanga, come Dio comanda*
- istrobbu = *impedimento, disguido*
- sos de su ighinu = *le persone del vicinato*

# Piante: storie e leggende

## ERICA

di Giuseppe Vargiu

Il nome dell'Erica deriva dal greco "eriken = rompere", e sul suo significato, così come tramandato dalla tradizione letteraria, esistono ipotesi discordanti.

Per alcuni botanici, sarebbe dovuto alla "fragilità" dei suoi rami, per altri dal fatto che la pianta, durante la combustione "scoppietta" provocando un ottimo fuoco; per altri ancora, per la sua presunta proprietà farmacologia di "frantumare e sciogliere" i calcoli renali.

Anticamente, l'infuso delle foglie di erica, veniva adoperato come diuretico e disinfettante delle vie urinarie. Il genere erica comprende oltre 500 specie, ma nella nostra isola la più nota è l'Erica Arborea che è molto diffusa nelle macchie e nelle gariche del nostro territorio, ove è conosciuta con numerosi appellativi quali *scova*, *iscopa*, *iscoha*, *iscopa masciu*, *scopulza*, *scovedu*, *tuvara*, *uvara*, *Tuvara*, *era*, *castannagliu*, *kastannalzu*, *kastanagliu*, *ghiddostre*, *iddostre*.

I suoi rami giovani sono spesso rico-

perti da peluzzi bianchi mentre i suoi fiori profumati riescono ad attirare le api fornendo un ottimo miele amaro e producono un caratteristico polline in quantità così notevoli tanto da provocare delle vere e proprie "nuvolette polliniche" nella zona adiacente alla loro ubicazione. Il ciocco di erica contiene silicio che lo rende incombustibile e, per questo motivo, è molto ricercato per la fabbricazione delle pipe, in particolare quelle ricavate da ciocchi di eriche sarde, sono le più pregiate e le più ricercate. Il suo legno viene anche usato per forni a riscaldamento a carbone, in quanto, è fornito di un alto potere calorifico associato ad una lenta combustione. Un'altra erica ben nota nella nostra isola è l'Erica Scoparia, *scopa*, *scova*, *iscova*, che cresce principalmente nelle zone collinari. Anche dai ciocchi di questa pianta si possono ricavare pipe e dal suo legno si ottiene dell'ottimo ricercato carbone.

fra le altre eriche che si ritrovano nella nostra isola segnaliamo l'Erica

Iniziamo una serie di istruttivi e interessanti contributi che permetteranno di approfondire le nostre conoscenze sull'esistenza di diverse piante, più o meno tipiche della nostra regione, senza tralasciare quanto la tradizione ci offre in proposito.

Nei prossimi numeri ci occuperemo di cisto, lentisco, mirto, oleandro, pompia e bergamotto.

Terminalis, *scova burda*, *scovedu*, che cresce nelle zone interne montuose del Limbara, monti di Alà, Gennargentu, e l'Erica Multiflora, che si rinviene quasi esclusivamente nel sassarese, nella zona di Logu-lentu e nel territorio di Osilo.



## A Piazza del Popolo

A tie, Piazza del Popolo, so dedichendhe in rima sarda custà poesia no ca ses voghe 'e sa iddha mia ma ca ses cultura generale semenendhe.

Trattas de tottu sos problemas e pro chie ti leggede ses iscola, però attenta chi no ti ponzan musarola ca intraniada est sa zente in sos temas!

Faeddha sempre giara, nara inu a su inu, attertantu a su pane, nara pane e ilfriscia sempre eretta in su caminu e no t'abbagliese inoghe né iguddhae.

Canta sa veridade e sa giustixia ca sun custas sas virtudes chi resessini, sas mezus chi sos onestos aggradessini ca cumbattini in pienu sa malixia.

Chie in custà terra cheret bogare biccu e dettare programmas e legges in tottue bulizzare sas abbas inoghe e igue a tottu coddhu cun ostinadu pinniccu.

Però tue iscrie chi s'omine est solu riccu

candho professat su chi est veridade ca sa veridade rendet libera s'umanidade democratica, tzivile e cun afficcu.

Ispalgha, Piazza, alas dai Polu a Polu, de muzzighiles mustrengos no ti cures e in sos chelos ispannados chena nues che caddhu ferradu tira 'olu

a tiru longu, che criadura abbramida suendhe, in su cabisgiu 'e sa mama sinzera, cunfide, aggradessida, colorida, bianca, rusgia, che fiamu.

Canta, Piazza, che melodiosu rusignolu candho da' in china in china faghet festa in sa bella, naturale foresta chi a lu 'iere solu dat consolu.

Ciao, Piazza, e cantu t'happo auguradu si tramutet in perpetua realtade! A basciu sa balentia sa disamistade e sovrana regnet sa sinzeridade!

Antonio Grixoni

## A Marco

Che su crabittu in su monte eo tantu lestru fia, no mi bastaia s'orizzonte, Casteddu no mi paraiat. Su mare pro me fit su fronte ca nudda m'ispaventaia. Marco, torra cando ti paret c'amus a currere umpare.

Bos saludo semplicemente, mind'ammento 'e tottu. S'Europa sezis folmende, custu mi dat cunfoltu, muntenedemi a mente. Sos Saldos hana impostu a s'Europa su decoro cun sa bandera de sos battor moros.

Pietrino Demuru

# GIOGOS DE TANDO

di Tonino Fresu

# SA MORROCULA

**Proponiamo, a partire da questo numero, brevi ma significativi richiami sul tema "Giogos de tando", tratti da una pubblicazione dal titolo "Riende Gioghende Trabagliende".**

**Si nota ancora l'ingenuità e la spontaneità dei divertimenti che animavano in altri tempi lo svago dei più giovani.**

**Si trattava di momenti di socializzazione con i quali contrastano le lunghe ore di isolamento o di divertimenti individuali che sembrano far parte della vita dei giovanissimi d'oggi.**

**Nei prossimi numeri verranno presentati altri giochi quasi dimenticati, come questi: A dinari, A s'attappa, A cartas, A Santu Sabustianu.**



**T**ando, a tempus sou, aimus su tempus de giogare. Unu de sos giogos pius bellos fit sa morrocula, chi si giogaiat sempre in su mese de Sant'Andria, ca sas morroculas noas arrievian tando.

Oltre de la ballare, aimus puro un ateru giogu, a ciarolu. Si giogaiat a murra in duos; su chi perdiat poniat in terra sa morrocula e s'ateru cun sa sua la ciarolaiat. Si prendiat sa morrocula e s'ammiriat a sa chi fit in terra, e su giäu deviat dare a issa. Si li daiat li faghiat unu bucu (su ciarolu), però in terra poniamus sa'e riselva, una morrocula ezza, pro no guastare sa noa.

Cun sa morrocula si giogaiat puru a dinari. In mesu a unu cerchiu, fattu in terra cun unu roccu, si poniat su inari. Sa solita murra e posca, chie la inchiat, balende sa morrocula miriaiat a su inar. Su chi ch'essiat dai su cerchiu tundu si lu leaiat.



## AMMEAGGIUNTU

Ammeaggiuntu, sempre cun sa murra, si poniat chie perdiat curvadu e s'ateru che lu brincaiat ponzendeli sas manos in s'ischina.

be bi fit su "grecco", chi fit unu colpu de botte a culu de chie fit sutta. A su doighi si poniat sa ciccia in s'ischina e unu brincaiat; si la faghia ruere, tando perdiat. Cun sa ciccia si brincaiat tres boltas.

## A TRETRE'

A tretre' si faghian duos gruppos e si ponian curvos unu attaccadu a s'ateru a trenu. Su primu attaccadu a unu muru o muraglione, e sos ateros devian brincare tottu a subra chena nde ruere a terra. Si unu nde ruiat, si ponian sutta tottu sos ateros cun isse.

## SALVI

Un teru giogu fit a Salvi! Duos gruppos, solita murra. In una con-tonada, sempre cun unu roccu (tando sas carreras fin de terra, primu de ponner s'impedradu) si faghiat un'ispessia de mandra, dai su muru, unu pagu a longu, e torraiat a su muru. Intro si ponian sos chi aian perdidu a murra.

Su mesu, però, andaian a fora e devian tentare de los salvare. Comente? S'imbucaian currende e devian ponner su pè intro su mesu cerchiu. Però, sos chi aian binsu a murra, faghian de muraglia fora appena de sa riga. Los paraian e, naturale, binchiat su pius forte. Si no benian parados primu de sa riga, in-

traian in su cerchiu e sos chi fin intro ch'essian, e sos vinchidores gridaian "Salvi!".

## ALLUNAMONTA

Allunamonta si poniat unu curvadu, però in mesu a duas rigas, e si brincaiat bindighi oltas chena lu toccare, nende un'ispessia de filastrocca. A su 'e chim-

## A IMMAZINAS

Sas immazinas fin sas freguras de sas iscatulas de sos lominos.

Nd'aimus a chentinas. Giogaimus a deghe o vinti; auniamus unu pagu de terra, a manu, s'intendet, e poniamus sas immazinas rizzas.

Murra; chie inchiat aiat sa pedredda de terra e dai una distanza istabilida la mandaiat istriscende, ammiriu a sas immazinas. Sas chi che ogaiat dai sa terra las aiat binsas.

Sas pedreddas, posca, las faghiamus de ferru, su mesu de un'alvada.

# Leonardo Tola, eroe ozierese

di Giuseppe Meloni

Il 13 marzo di quest'anno si è tenuta ad Ozieri una giornata di commemorazione di un illustre figlio del nostro territorio, un ozierese, che si distinse verso la fine del '400 in diversi scontri militari che ne esaltarono il valore.

**Esaminiamone la figura con l'avvertenza che alcuni particolari sulla sua vita, soprattutto quelli che rivelano sue doti al di sopra del normale, devono essere accettati dal punto di vista storico con molta prudenza.**

incredulità generale e ciò lo rese imprudente e beffardo nei confronti del suo sfidante. Gli si avvicinò perciò "con aria di disprezzo e con un sardonico sorriso".

Quando era ormai giunto a pochi metri e la minaccia era ormai reale, Leonardo Tola arrembiò con maestria la sua corda, facendola roteare. Sicuramente le sue conoscenze in materia derivavano dalla pratica che i contadini sardi, e in particolare quelli ozieresi, avevano nel catturare torelli o cavalli da domare.

Il laccio, abilmente maneggiato, si avviluppò al collo del saraceno il quale, sorpreso, non oppose resistenza ad uno strattone del Tola, per cui cadde a terra rovinosamente.

A questo punto per Leonardo fu facile avere la meglio sul presuntuoso e imprudente avversario, che si sentiva soffocare dal laccio che sempre più gli si stringeva al collo.

Sempre stramazzaato a terra, fu trascinato dal Tola fino alla tenda del re spagnolo, mentre l'esercito cristiano acclamava il piccolo eroe sardo dalle qualità militari inaspettate e gli assediati arabi cadevano sempre più nello sconforto.

In premio per la singolare esibizione Leonardo Tola ricevette da re Ferdinando la decorazione del Cingolo Equestre oltre a numerose altre ricchezze.

La famiglia Tola ha origini lontane. Suoi esponenti sono presenti nelle antiche fonti monastiche sarde dei secoli XI-XIII, i condaghes. Non si sa se fin dalle origini alla famiglia fossero riconosciute prerogative nobiliari. Sappiamo, invece, che le più antiche notizie si riferiscono ad esponenti popolari, di ceto servile (due figurano come guardiani degli allevamenti di maiali). Secondo un'altra teoria la famiglia è, invece, di origini nobiliari spagnole.

Non entriamo in questa discussione ma illustriamo semplicemente in questa sede la figura di un esponente della famiglia ozierese, Leonardo, che fin da giovane aveva abbracciato la carriera militare.

E' nota la sua presenza attiva alla rivolta che Leonardo Ala-

gon guidò contro le forze aragonesi, trovando protezione soprattutto nel Montecauto.

Conclusasi l'esperienza di rivolta sotto le insegne del marchesato d'Oristano, il Tola dovette godere del perdono regio per cui, non trovando in un Montecauto e in una Sardegna ormai pacificati motivi per sviluppare le sue attitudini militari, si arruolò negli eserciti cristiani che i re Cattolici, Ferdinando ed Isabella, stavano per scagliare contro le ultime presenze musulmane nella penisola iberica.

Proprio di questi episodi dobbiamo parlare.

Un uomo di cultura che scrive tra '800 e '900, Pietro Meloni Satta, raccolse da alcune "cronache paesane" notizie su un glorioso episodio che riguarda Leonardo Tola, impegnato con l'esercito cristiano sotto le mura di Granada, città ancora in mano agli Arabi, che gli Spagnoli avevano stretto con un ferreo assedio condotto da migliaia di guerrieri.

L'accerchiamento della città, durava ormai da mesi. Le possibilità di sopravvivenza degli assediati, privi di viveri, acqua e decimati dalle sofferenze e dagli scontri, erano ormai minime.

A questo punto, una mattina del mese di dicembre del 1491, "un sarace-

no di erculee forme e di torreggiante statura" si fece avanti sfidando a duello chi, nei ranghi dell'esercito cristiano, avesse avuto il coraggio di affrontarlo.

Nessuno si sentiva di misurarsi personalmente con quella figura gigantesca che doveva ricordare agli occhi dei presenti quella sinistra del gigante Golia.

C'era bisogno di un Davide.

Fu proprio Leonardo Tola, offeso dalle provocazioni del "gigante", pro-

tabilmente per l'indole insofferente che gli derivava dalla sua mentalità di sardo, e di ozierese che, dopo aver ricevuto il dovuto consenso del re Ferdinando, "si fece avanti con passo grave e sicuro".

Forte fu la meraviglia dei suoi compagni d'arme, i quali non gli attribuivano doti tali di coraggio e spregiudicatezza.

Non impugnava né uno spadone, come si usava negli scontri armati di quei tempi, né usava particolari protezioni. Affidava tutte le sue possibilità di sopravvivere allo scontro e di sconfiggere l'avversario, semplicemente con una semplice corda, una sogla, che terminava con un capio.

Ancor di più i presenti, che nel frattempo erano aumentati di numero da entrambe le parti, ma si tenevano a debita distanza, deprecarono la temerarietà del piccolo sardo del quale non attendevano ormai che la sconfitta, l'umiliazione e, probabilmente, la morte. Nessuno era disposto a scommettere per una sua vittoria.

Il saraceno condivideva il senso di



Mura di Granada

# BERCHIDDA

continua da p. 1

di Giacomo Mameli

i gelati, con un mantecatore venuto dal mare. Tutto avveniva in una delle prime famiglie, se non la prima, che ha saputo guardare oltre Tirreno e ha proposto - e imposto con eleganza - il nome della Sardegna fuori dall'Italia collocando i nostri prodotti agroalimentari nel mercato globale. E oggi danno visibilità all'Isola soprattutto nei negozi di qualità. In Italia trovate Rau da Berchidda in via della Spiga a Milano, in corso Vannucchi a Perugia, in via delle Carrozze a Roma, in piazza delle Erbe a Verona. E lo trovate a Manhattan e nella City londinese, a Parigi e Amsterdam. Boutiques ed enoteche che vendono il miele sardo, che è di corbezzolo e cardo, castagno e asfodelo, lavanda e agrumi. Pensate alle marmellate:

sempre di corbezzolo e mirto, fichidindia e more, limoni e mandaranci, all'ottima confettura di mele con menta selvatica, senza conservanti né coloranti. Essenze rigorosamente sarde. Raccolte nelle campagne del Logudoro e del Sarrabus, in Goceano e in Ogliastra. E ancora *copuletas*, sospiri (al mirto, al limone, al cioccolato), le *ciccioneddas* ("il nostro fiore all'occhiello, marchio registrato per evitare copiatore"), i più classici amaretti. Dolci di qualità tutti presentati in cataloghi di pregio (con l'imprimatur del Consorzio 21).

La voglia di varcare il mare è recente. Roba di trent'anni fa, quando Salvatore Crasta, (un erede degli industriali-mito del formaggio) va in gruppo alla Fiera del Technotel di Genova. Ci sono Marco Taras direttore della cantina sociale, Giovannino Gaias (sughero) e Tonino Rau. Un quartetto di caporali sardi coraggiosi. Espongono i prodotti di Berchidda. "Sembrava una festa di nozze", ricorda oggi Tonino Rau nel suo la-

poteva essere la Sardegna ma che si doveva guardare oltre". Basta col forno di casa e via alla costruzione di un nuovo laboratorio di 150 metri quadrati. Oggi i metri quadrati sono mille. Negli anni settanta 500 quintali di produzione, adesso siamo a tremila. Pasquale Rau, 30 anni, figlio di Giampiero segue i mercati esteri. "Saranno il nostro business futuro, corteggiamo e siamo corteggiati da negozi specializzati, da catene di primo livello nell'import-export". Nel 1976 c'è il boom del miele sardo. Dice Tonino Rau: "Lorenzino Arcadu, un apicoltore di Berchiddeddu sfonda col miele di corbezzolo. Dice alla televisione che lui curava l'asma col miele amaro E inizia la richiesta del prodotto. Noi ci siamo buttati a capofitto".

Le ragioni del vostro successo? Raffaella Rau, 31 anni, figlia di Tonino, responsabile vendite spiega: "Sicuramente la selezione delle materie prime Tutto ciò che è possibile viene acquistato in Sardegna. Che cosa c'è di meglio del clementine e degli altri agrumi di Muravera. Prima acquistavamo le mandorle tra Santuluri, Villacidro e Bonorva. Oggi dobbiamo rivolgerci ai mercati di Bari e Catania".

Nei laboratori che profumano di dolce Erminia Sini, 45 anni ( sono qui da trentun anni") sta seguendo la cottura delle bacche di corbezzolo, Giuseppina Casula e Marco Campus confezionano altri tipi di marmellate ("dobbiamo stare attenti alla temperatura, il prodotto non va surriscaldato, deve mantenere i suoi profumi e i suoi sapori ). E' il futuro? Tonino Rau: "Dobbiamo valorizzare ancora di più la flora sarda, è una miniera, il settore dei dolci, dell'agroalimentare in genere può contribuire bene all'incremento della ricchezza

laboratorio al centro del paese. "Abbiamo capito lì che il mercato non

**Questo articolo costituisce un capitolo del libro *Sedici ore al giorno. Cronache del lavoro in Sardegna senza fatti di cronaca*, presentato di recente a Berchidda.**

**Si tratta di una serie di spunti sulla realtà economica e sociale di diversi paesi della nostra isola, elaborati dal noto giornalista televisivo di Videolina.**

**Ringraziamo l'autore che ci ha autorizzati a riproporlo ai nostri lettori.**

complessiva della Sardegna E c'è spazio per tutti, purché si rispetti la qualità.

Dei dolci si è già detto. Ma Berchidda ha dell'altro. Oggi non sono all'ordine del giorno i nomi che hanno fatto grande il paese fuori dalle mura di casa. Non ci sono le note del genio del jazz Paolo Fresu, né sale in cattedra il preside di Lettere dell'Università di Sassari Giuseppe Meloni. Speriamo di essere perdonati dal poeta estemporaneo del tardo Seicento Francescalvaro Mannu e dallo storico Pietro Casu riportato sugli altari dalla Ilisso con il vocabolario sardo-logudorese-italiano completo di versione multimediale su Cd-Rom. Oggi Berchidda è, forse dopo Thiesi, leader dell'export in Sardegna. Parla con i suoi fatturati tra i filari di vigne, negli ovili, nelle botteghe artigianali. Che danno altre ricchezze al paese. Il che non vuoi dire che non ne potrebbero assicurare molto di più se non esplodessero le invidie tra aziende. Ma questo è un cancro di tutta l'Isola, da Teulada a Palau.

Cominciamo allora dalla legione belante delle quattro zampe e dai tinocchi di vino. Tutto legato alle leggi regionali sulla cooperazione che qui avevano avuto un ideatore politico di alto intuito, Gian Giorgio Casu, uno dei politici che avevano instradato la Sardegna verso la modernizzazione. Casu da Berchidda, agronomo di professione e di studi accademici, era un sardista che politicamente meritava di essere definito tale. Ave-





va analizzato nei dettagli i provvedimenti per la coo-perazione che doveva vincere l'esasperato individualismo sardo, spezzare l'isolamento delle campagne, rompere il fai da tè di contadini e pastori, far capire che il *forza paris* vale, funziona in economia. Berchidda fu un avamposto di quella trasformazione sociale. Nel dopoguerra aveva fatto scuola. Tante cose sono cambiate. Ma guai a dimenticare quei nastri di partenza. Parliamo di pecore, allora. Pascoli verdissimi sotto Punta Balistreri e Bandèra, stalle razionali, acqua nella Sardegna della siccità. Sono 25 mila le pecore. E siamo - in lire - almeno a cinque miliardi di valore. Molti ovini sono di quelli selezionati geneticamente e che non possono essere valutati duecentomila lire. Ovini da premio oscar. I bovini (mucche e vitelli, da latte da carne, razze tra le più pregiate) sono oltre seimila e qui superiamo bilanci da dieci miliardi. Qualche conferma di business arriva da Marino Piga, segretario del caseificio "La Berchidese". Si regge su 120 soci conferitori con quelli che arrivano da Monti, Tolti, Olbia e Padru. Seimila i quintali di formaggio tra ovino e bovino, 1500 quintali di formaggi dolci (50 per cento estero, 50 in Italia). Il bilancio del 2001 chiuso con sei miliardi e mezzo di fatturato. I pezzi forti sono le "perette", il semicotto "Moltalvu e il "dolce di Berchidda". C'è anche la "Nuova Casearia" che risale alla storica famiglia Crasta oggi gestita da un manager aperto al mondo, Salvatore Piga, 58 anni. Fiu-tando il vento del mangiar sano si è buttato a capofitto nel biologico in collaborazione con *S'atra Sardinia* di Sestu. Il pecorino che va per la maggiore è il Tanca fiorita, il 90 per cento venduto in Germania da un importatore che riesce a piazzare i prodotti da Monaco a Francoforte. Produzione globale di tremila quintali, nove posti di lavoro garantiti anche dal pecorino romano che nessun casaro sardo rifiuta di produrre per gli States. Anche Giancarlo Calvia si lancia nel mondo dei latticini con un minicaseificio che guarda lontano. Com'è oggi la Berchidda economica? Piga, quello del biologico, dice: "Sul crinale. Gian Giorgio Casu la definiva un'isola nell'isola negli anni sessanta, in senso positivo. Oggi il segno non dico sia nega-

tivo ma ha cambiato aspetto. Siamo tra color che son sospesi".

Brinda con i suoi numeri di tutto rispetto anche la cantina sociale del Giogantinu. Gesuino Galaffu, 53 anni, direttore da oltre venti, parla di 310 soci, di una produzione di dodicimila ettolitri, un fatturato vicino ai nove miliardi. Le vendite? Settanta per cento in campo nazionale Sardegna compresa, trenta per cento all'estero in collaborazione con la cantina di Monti. Pezzo forte? Il vermentino.

C'è un ritorno all'olivicultura. Giancarlo Zeddita, 53 anni, amministra l'oleificio sorto nel 1965. Un po' di co-operazione resta anche in questo settore: 189 soci, mille quintali di olive raccolte per avviarle alla molitura e ridistribuire l'olio ai proprietari che vengono anche da Arzachena e Porto San Paolo. Stanno sorgendo nuovi oliveti. Idem in un paese vicino, Oschiri. Andrea Mu vende l'olio extravergine ottenuto dai filari di cultivar bosana. Anche l'olio darà da vivere? Speriamo. Crea reddito il sughero con gli stabilimenti dei Casula e di Colla&Fresu. Crea reddito il salumificio dei fratelli Sotgiu, le botteghe artigiane dei falegnami Brianda e Fresu. E i mercati? Visto che la Regione non lo fa, il Comune potrebbe creare un assessorato al Commercio estero.

Il sindaco è un professore in pensione di Lettere, Angelo Crasta, 56 anni, guida una giunta di centrosinistra. Emette diagnosi con linguaggio da cardiologo, come se il paese stesse per soffrire di pressione arteriosa. "Siamo border-line, in un equilibrio che si avvia a essere instabile. Non possiamo dire di essere in forte crisi ma non si respira nemmeno quell'aria di benessere di alcuni decenni fa. Gli abitanti sono abbastanza legati al paese, qui non c'è mai stata la rincorsa all'impiego pubblico, si è sempre manifestata la voglia di fare. Forse oggi manca la spinta per l'innovazione anche se alcuni imprenditori sono stati pionieri nei settori di propria competenza". Berchidda, 3200 abitanti che vivono

su un pianoro circondato dai graniti della Gallura e dai monti del Goceano, ha due grandi infrastrutture a bocca di paese: la stazione ferroviaria e la vicinanza col porto e l'aeroporto di Olbia. Sorgeranno altre imprese? "Ci speriamo, a parità di investimento privilegiamo aziende che rispettino l'ambiente, abbiamo rifiutato perfino lacentrale eolica". Andrea Campus, assessore ai lavori pubblici, ingegnere di 46 anni, spera che la nuova zona industriale di "Pirastros muzzos" inneschi un processo virtuoso di crescita "valorizzando soprattutto i prodotti locali". Oggi sono già insediate quindici aziende, altre dovrebbero sorgere e assicurare almeno settanta posti di lavoro". E ancora: "Dovremmo assegnare presto altri dieci lot-

ti, abbiamo già predisposto l'ampliamento della zona industriale. Crescere si può, anzi: si deve". Economia incerta, allora? Più no che sì. Forse economia da definire, da fissare, da ancorare ancora di più alla terra. Del resto l'incertezza è data anche su altri versanti. Non si sa neanche se il nome del paese derivi da una radice semitica, o sia protosardo con quell'*idda* finale che altro non sarebbe che un diminutivo. O che derivi dal tedesco berg che vuoi dire montagna. E che c'entra il Reno con il Tirso? C'è chi lo collega perfino a una casata latina Vergilla o Virgilla. O che sia tutto dipesa dalle querce che incoronano il paese e che il latino *quercus* sia diventato *buercus* e poi *berchidda-berchidda* così come quattuor si è trasformato in bàttoro? Bocciato quell'ingenuo che voleva semplificare le cose e immaginarlo come paese delle pecore, *idda de ber(beghes)*, quindi Berchidda. I filologi hanno ancora da studiare. Ma qui c'è materiale per il *made in Sardinia*. Nel nome dei dolci, dei filari di vite, dei campanacci di pecore e mucche, del sughero. E adesso della sapa da terzo millennio. Nel nome dell'Export che qui ha trovato il suo primo commesso viaggiatore.

25 novembre 2002.



# LA VITE NEL CICLO DELLE STAGIONI

di Sergio Crasta

**C'**era una volta la primavera, l'estate, l'autunno, l'inverno. Potrebbe essere questo già nell'immediato futuro, ma auspichiamo sia il più lontano possibile l'inizio di un racconto di una bella fiaba, che rievoca il passaggio delle quattro stagioni durante l'anno solare. Tutte molto importanti ma anche indispensabili sia per il ciclo biologico della natura e quindi anche per tutte le piante e di conseguenza per la sopravvivenza dell'uomo. Le così dette mezze stagioni e cioè la primavera e l'autunno, una ha il compito di risvegliare tutte le piante dopo il lungo e indispensabile riposo invernale per poi con l'autunno successivo preparare le stesse che dopo aver prodotto frutti e quant'altro di indispensabile per l'uomo, necessitano del successivo riposo invernale.

Noi vignaioli berchidesi, che abbiamo la fortuna di svolgere la nostra professione durante tutto l'anno, a stretto contatto con la natura e l'ambiente incontaminato del territorio di Berchidda, certamente siamo stati e lo siamo tuttora, gli osservatori più diretti e attenti che qualcosa sta cambiando, o peggio ancora forse lo è già.

Per quanto detto prima, in questi ultimi anni veramente ne abbiamo visto di tutti i colori. Fioriture in pieno inverno, rifioriture di piante da frutta come pero, ciliegio melo ecc., in pieno autunno, tutti fenomeni anomali che anche dal punto di vista visivo, hanno fatto perdere la sensazione incantevole del paesaggio nelle mezze stagioni. Forse oggi il vigneto e l'unico posto dove, in modo puntuale e preciso, è ancora possibile osservare l'alternarsi delle quattro stagioni, che attraverso le sue fasi vegetative offre anche degli scenari

unici. Infatti fino da quando spunta il primo germoglio e fino al momento che viene potata l'ultima vite, la vigna è capace di sorprendere tutti gli osservatori, anche i più attenti, con i suoi - per dire - "misteri", che la distinguono dalle altre colture. Quindi per chi volesse rivivere queste sensazioni, ma anche osservare attentamente le varie fasi della vite durante il ciclo delle stagioni, una semplice e sana passeggiata tra i vigneti di Berchidda sarebbe senz'altro l'ideale.

Già in questo periodo è molto bello e interessante, specialmente quando s'incappa in una giornata tipica primaverile con temperatura mite e soleggiata, andare a visitare un vigneto per poter osservare attentamente il primo fenomeno visivo dello stesso. Infatti il suolo, avendo subito un progressivo riscaldamento, dà il segnale di avvio alla vite che il nuovo periodo vegetativo è pronto. Ma le prime avvisaglie di questa ripresa si sarebbero potute osservare già a fine febbraio

quando si verificano i primi progressivi aumenti della temperatura. Infatti avremo notato la fuoriuscita di un liquido dai tagli di potatura che altro non è che una secrezione che viene definita "pianto della vite".

Entro la prima decade di aprile, in qualsiasi territorio di Berchidda, le gemme fruttifere si schiudono. Ma a causa del cambiamento inarrestabile del clima per tutto aprile rimane il rischio delle gelate tardive, che potrebbero danneggiare seriamente i giovani e delicati germogli. Sempre in questo periodo si può osservare che l'accrescimento degli stessi avviene in modo lento e poco uniforme ma comunque di pari passo con lo sviluppo di piccole foglioline visibili su entrambi i lati. Si potrebbe anche



Forse in nessun altro luogo come nella vigna è possibile osservare l'alternarsi delle quattro stagioni. Non è un fatto trascurabile, considerate le bizzarrie del tempo nell'ultimo decennio.

**Da sempre, giorno dopo giorno, l'ambiente della vigna sorprende e, a volte, stupisce l'osservatore più attento, regalando anche scenari affascinanti.**

**Da pochi giorni è ripresa l'attività vegetativa. Bisogna approfittarne. Una bella passeggiata anche all'interno dei vigneti di Berchidda è il miglior modo per osservare l'andamento del ciclo delle stagioni attraverso le fasi vegetative della vite.**

imbattersi col vignaiolo tradizionale che, poco prima del germogliamento della vite, sapientemente somministra a mano, con l'apposita bisaccia, "sa beltuledda", il giusto apporto di concime al terreno per il fabbisogno nutritivo della pianta, con lo scopo anche di produrre uve di qualità superiore, ma osservando attentamente, senza esagerare per non rovinare l'equilibrio del suo habitat. In poche parole come sempre abbiamo sentito dai nostri nonni che dicevano: "solo quanto basta, senza esagerare".

E' risaputo che in vigna il periodo che intercorre fra il germogliamento e la raccolta dell'uva comporta per il vignaiolo una attività molto intensa. Infatti a partire dal mese di maggio iniziano i primi trattamenti contro il parassita vegetale più insidioso, cioè la peronospora. E' facile, durante la passeggiata in questo periodo, vedere il vignaiolo che, ben imbavagliato e munito di una pompa a zai-

no e manuale, con passo svelto e cadenzato, degno del più preciso orologio svizzero, distribuisce sulla vegetazione il verderame. Il tutto avvolto in un silenzio assoluto, tanto da sentir solo il cigolio della pompa manuale mentre viene azionata. Nello stesso periodo il vignaiolo sapiente sa che è arrivato il momento di avviare i lavori di potatura verde. Questa pratica è fra le più faticose, però è anche il presupposto più importante per far crescere uve sane e di ottima qualità.

Osservando con attenzione, si può notare che la prima operazione di potatura verde è la cimatura del giovane germoglio; essa viene eseguita prima della fioritura. L'esperienza acquisita nel tempo fa capire che tale operazione deve essere eseguita solo al momento opportuno, e cioè quando la lunghezza del germoglio è tra i venti e i trenta centimetri, in quanto solo allora sono visibili i giovani grappolini a forma di pannocchia.

Tra fine maggio e una parte di giugno avviene la fioritura. Al contrario di altre piante, si può osservare che i fiori della vite sono piccoli e poco vistosi, tanto da non essere notati dall'osservatore poco attento. Ma ormai in vigna si ha la sensazione che l'estate è alla porta. Si può notare ad occhio che la massa fogliare è sempre in continua crescita, tanto che una volta i vignaioli berchiddesi impropriamente affermavano: "*in custu tempusu sa ide creschede a de die e a de notte*". Fatto sta che neanche l'arrivo dell'estate concede un periodo di breve tregua al bravo vignaiolo. Ma lui con altrettanta caparbia non accenna a fare un passo in dietro, pur di tenere il suo vigneto in perfetto ordine.

Per tutto giugno e una parte di luglio i tralci della vite in continuazione devono essere sistemati per bene, ognuno al pasto giusto, questo sia per favorire la circolazione dell'aria, ma anche per difenderli da improvvi-



si e forti folate di vento, che diversamente andrebbero a spezzarli. Oltre a questo si può osservare un altro importante lavoro e cioè la sfogliatura. Si può notare che va eseguita con molta cautela e solo su quelle viti che ne sono in eccesso, giusto per riequilibrare la massa fogliare a vantaggio della sanità dei grappoli. Ai primi di agosto, i grappoli d'uva si



avviano verso la maturazione finale; si potrà osservare che quelli a bacca rossa iniziano anche a prendere il loro caratteristico colore, mentre quelli a bacca bianca tenderanno ad ingiallirsi. La vendemmia è ancora un po' lontana.

Per questo motivo quando vedremo il vignaiolo armato di forbice, intento a tagliare grappoli d'uva per poi abbandonarli sul terreno, è veramente un fatto insolito. Andando a verificare questo, noteremo che alle viti ha lasciato soltanto il numero dei grappoli sufficienti, per poter assicurare una piena e perfetta maturazione. Questa operazione si potrebbe chiamare "vendemmia verde".

Le ultime settimane di agosto, sono le ultime che precedono la vendemmia, ma sono anche quelle in cui si tagliano le prime varietà di uva da tavola. Sono prelibate, dolcissime e aromatiche è il primo segnale che il lavoro e l'impegno in vigna durante i mesi passati non si è vanificato.

Con i primi giorni di settembre il vignaiolo non può più fare nulla per condizionare la

qualità della sue uve. Da questo momento solo chi ha lavorato bene sarà premiato. Con l'inoltrarsi di settembre l'autunno è sempre più vicino, le giornate sono asciutte, calde ma le notti fresche, condizioni ideali per una maturazione finale perfetta delle uve. Le cantine di trasformazione divulgano il calendario di vendemmia, al quale rigorosamente bisogna attenersi.

Dopo un breve periodo di tregua con l'inizio della vendemmia si riprende un'attività frenetica in tutti i vigneti. A fine settembre una volta terminata gli stessi sembrano come alligueriti. Ad ottobre, mentre sembra ancora prender fiato, si prepara al periodo del letargo inver-

nale.

Con l'arrivo dell'autunno, il paesaggio pian piano diventa sempre più malinconico, ma è in questo momento che la vigna pensa a dipingerlo e rallegrarlo, con le sue foglie che assumono forti colori di ruggine, rosso e giallo, ma con l'abbassarsi della temperatura inesorabilmente cadono per terra.

Questo fa capire che l'inverno è ormai alle porte. Per il paziente e saggio vignaiolo è l'inizio del nuovo lavoro di potatura che si protrae sino al febbraio successivo, selezionando i tralci migliori che produrranno nuovi germogli destinati alla futura produzione.



Anagramma di febbraio:  
*Sud patta su due code = Su coddu 'e su pattadesu*

# Saper bere

*ex libris a cura di Mario Pianezzi*

**Color rosso rubino, brillante, di buona struttura; di profumo intenso: si sente la frutta**

**matura, i profumi del sottobosco, è piacevolmente speziato, caldo, di corpo, giustamente tannico, molto ben equilibrato e persistente. Lascia la bocca buona.**

**Più o meno in questo modo esperti sommeliers descriverebbero un vino rosso di un certo pregio ai nostri tempi; tempi in cui la cultura del vino è particolarmente diffusa e abbraccia un numero sempre più grande di appassionati.**

**Seguirebbero, cioè, dei criteri convenzionali di analisi, di giudizio e di descrizione che nel mondo del vino si sono omologati, anche allo scopo di evitare una "babele" delle lingue e per intendersi meglio a tutte le latitudini.**

**Diverso è il linguaggio usato dai poeti e dai grandi scrittori. Il brano che vi proponiamo è tratto dal romanzo *Zorba il greco*, di Nikos Kazantzakis (Creta 1885, Friburgo 1958).**

*M.P.*

**D**opo aver urtato i bicchieri l'uno contro l'altro, assaggiavamo l'eccellente vino cretese, dal ricco color rosso simile a sangue di lepre. Nel berlo si ha l'impressione di comunicare con il sangue stesso della terra e ci si trasforma in orchi. Le vene si gonfiano di energie nuove, il petto di bontà. Se si fosse pecore, si diventerebbe leoni! Si dimenticano le meschinità della vita, tutti i vincoli opprimenti cadono. Uniti agli uomini, agli animali e a Dio, ci si sente veramente una cosa sola con l'universo...

Si bevve, si finì di divorare l'agnello, e il mondo intorno a noi parve divenire più leggero, il mare appariva felice, la terra beccheggiava come il ponte di una nave, due gabbiani zampettavano sui ciottoli chiacchierando come esseri umani.



## UNU CANE

*di Roberto Modde*

**Unu** cane folte che rocca e furu che unu rajù, essendhe giovanu aiada dadu meda cuntentos a su padronu; teniat sa fera a mossu, chi serene istados polcrabos, leperes o mazzones; non faghiat differentzia; isse los atterraiada tottu.

Como fidi etzu, ma su padronu lu jughiaida ancora a catza; intradu in unu sueredu, s'agateidi a cara a pare cun

d'unu polcrabu; atzudu comente a sempre, su cane s'iscudeidi subra a s'abrinu, si gherreini e in ultimu su cane munteniada su polcu a s'orija. Essendhe denti fradzigu, sa mossa no dureidi meda e su polcu si ch'andheidi. Su catziadore s'attedieidi e frastimaia da su cane nendheli chi fidi invalidu e fadigosu; su cane s'abbaideidi su padronu e cun sos ojos li neidi:

*"Omīne ingrātu, non este zeltu sa odza chi mi mancada, ma sas folzas; totta sa vida so istadu fattu fattendhedi diveltire, e como mi dasacusta paga; omīne isconcadu, si fio potidu torrare insegu mi fia restadu cane de istelzu".*

## Finanziamenti

Continua da p. 1

tuzione di linee e impianti obsoleti. I finanziamenti per i privati riguarderanno la ristrutturazione delle abitazioni insistenti sul centro storico con possibilità di recuperarne funzionalità e metterle a disposizione dell'utenza.

Di grande rilevanza anche il finanziamento dei lavori di sistemazione della palestra comunale. Gli importi finanziati supereranno i 150 mila euro e riguarderanno il rifacimento della pavimentazione, la risistemazione degli infissi delle gradinate e dei corpi illuminanti.

Continuano intanto i lavori per la messa in sicurezza delle scuole. Ultimato il piano superiore delle scuole elementari, l'impresa Ogana di Ozieri ha iniziato il rifacimento degli impianti nel piano inferiore. Ai primi di giugno inizieranno i lavori per la messa a norma dei locali della scuola materna e della scuola media, che dovrebbero concludersi ai primi di settembre. In questo modo si ottempererà alle direttive dell'Unione Europea che prevedono la messa a norma degli edifici scolastici entro il 31 dicembre di quest'anno.



Direttore:  
**Giuseppe Sini**

Composizione:  
**Giuseppe Meloni**

segreteria di redazione:  
**Maddalena Corrias**

Hanno collaborato:  
**Sergio Crasta, † Pietrino Demuru, Raimondo Dente, Tonino Fresu, Antonio Grixoni, Giacomo Mameli, Roberto Modde, Mario Pianezzi, Mario Santu, Francesco Sini, Giuseppe Vargiu.**

*Stampato in proprio  
Berchidda, aprile 2004*  
Registrazione Tribunale di Tempio  
n. 85 del 7-6-96

*piazza del popolo* non ha scopo di lucro



**Indirizzo e-mail**  
**gius.sini@tiscali.it**