

# piazza del popolo



agosto 2005

a. XI, n. 4 [61]

## UNA VETRINA per il paese

di Giuseppe Sini

**La** 18ª edizione del Time in jazz può riempire di soddisfazione Paolo Fresu e il suo nutrito staff di collaboratori. Ancora una volta il popolo itinerante di appassionati per quasi una settimana ha pacificamente invaso la nostra comunità per gustare la magica atmosfera degli appuntamenti musicali, per ammirare le diverse esposizioni e le più attuali espressioni artistiche. E' straordinario come anche agli appuntamenti musicali più decentrati fossero presenti centinaia quando non migliaia di appassionati che mettevano a dura prova le capacità ricettive dei

luoghi. Eppure in tutte le occasioni si aveva modo di scoprire senso civico, condiscendenza e rispetto per qualche contrattempo che in una manifestazione così complessa deve essere necessariamente messo in conto.

Per la verità, il primo giorno di modeste presenze di spettatori al concerto serale sembrava sconfessare le previsioni degli organizzatori che ipotizzavano un numero di parteci-

panti ancora più massiccio dell'eccezionale afflusso dello scorso anno. Invece, progressivamente ed esponenzialmente, è aumentata la quantità degli arrivi fino a mettere alle corde un'organizzazione abbastanza preparata e collaudata. Giovani e meno giovani hanno così preso d'assalto le strutture ricettive del paese ed hanno trovato sistemazione negli alberghi, nel campeggio (ma non era possibile un'apertura temporanea del Belvedere?), le pizzerie (insufficienti), i ristoranti e i tanti alloggi messi a disposizione da privati.

Per i meno fortunati niente di meglio di una nottata in sacco a pelo in sistemazioni di fortuna o nei sedili recl-

*Continua  
a p. 7*

## JAZZ... e dintorni

di Angelo Crasta

**Chi** trascorre a Berchidda i giorni di "Time in Jazz" è come investito da una gigantesca onda sonora, anomala, che ti travolge con il suo turbinio di eventi e ti costringe a trascorrere in apnea una settimana dentro un'incalzante atmosfera saturata d'arte varia.

In quei giorni tutto sa di musica, d'arte e poco d'altro. Tanto che passa in secondo piano un importante aspetto del "genius loci" berchiddese che è il suo patrimonio enogastronomico.

Anche a livello massmediatico Berchidda è diventato sinonimo di musica, avendo trovato per giunta il suo profeta, che in giro per il mon-

**Questo articolo, che illustra a fondo le potenzialità economiche e culturali del paese, è stato pubblicato in contemporanea con la 18ª edizione di Time in Jazz nell'organo di stampa dell'omonima Associazione: The Times in Jazz.**

**Ringraziamo la redazione che ci ha autorizzato a riproporlo ai nostri lettori.**

do, con la sua tromba, distilla note trasudanti identità e fierezza sardo-berchiddese.

Eppure i vini di produzione locale, su tutti il fragrante vermentino, i formaggi, i salumi, i dolci, il miele, i

*Continua  
a p. 4*



Gianluca Petrella e Paolo Fresu

Foto di Angelo Casu

### interno...

Un nuovo volume in libreria  
Salviamo i nostri polmoni  
La Banda De Muro, 48  
Aneddoti berchiddesi  
Anagramma  
Emigrazione culturale

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

*S'umbra mia*  
Pane e carne  
Berchidda Calcio  
Pompia /S'aranzata  
Notte Sarda. Riferimenti onomastici  
La storia vista coi propri occhi

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

# Conoscere il nostro territorio Un nuovo volume in libreria

di *Giuseppe Meloni*

**Castro, Oschiri e il Logudoro orientale**  
a cura di *Giuseppe Meloni e Piergiorgio Spanu*  
Delfino Editore - Sassari, 2005 (cm. 30 x 22, pp. 310).

Ulteriori informazioni su questo ed altri volumi sul nostro territorio:  
**web.tiscali.it / sardegnamediterranea**

**L'**iniziativa di pubblicare questo libro si inquadra in un progetto più vasto, che si era proposto l'obiettivo di approfondire la conoscenza del territorio comunale di Oschiri e di studiare i vari collegamenti con le realtà confinanti, esterne.

Un gruppo di studiosi ha ripreso tutte le ricerche fatte sinora su questa vasta area geografica, e in particolare su Oschiri, elaborando un quadro di sintesi che presenta al lettore lo stato delle nostre conoscenze in materia.

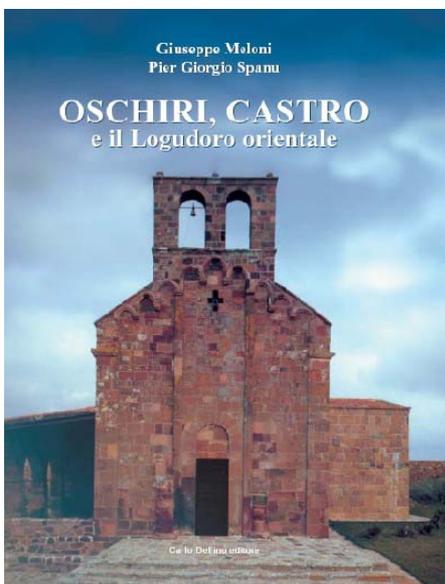
Per ogni epoca vengono offerte nuove prospettive di lettura di dati storici ormai considerati classici, proponendo una serie di ipotesi di studio, alcune delle quali vengono esaminate per la prima volta in questo volume; (ruolo religioso-militare di Castro, diffusione dell'insediamento sparso come a Otti o Balanotti; rilievo militare del Monte Acuto ecc.).

Una peculiarità della ricerca sta nel fatto che la realtà oschirese è stata costantemente ricondotta ad un ambito territoriale che tiene conto di quei collegamenti esterni che fanno del territorio specifico un anello di congiunzione imprescindibile per capire meglio la realtà storica dell'intera Sardegna settentrionale. Fin dai tempi più antichi questo territorio è stato utilizzato intensamente dalle popolazioni locali. Importanti testimonianze archeologiche costituiscono, assieme al museo archeologico di Oschiri, di recente apertura, uno dei punti di maggior attrazione. Resti del periodo preistorico co-

me Dolmen (Monte Ulia), Domus de Janas, Tombe dei Giganti (Balanotti) e una trentina di nuraghi evidenziano l'uniforme distribuzione delle comunità umane nel territorio, soprattutto per lo sviluppo delle principali attività economiche come

l'allevamento e soprattutto l'agricoltura.

Di grande interesse la presenza dell'antica fortificazione romana di Castro, che faceva dell'area un nodo viario e strategico importante per i collegamenti di uomini e merci tra il produttivo entroterra logudorese e le aree costiere.



Il *castrum*, oggi più conosciuto grazie ai recenti scavi archeologici, operò per poco meno di un millennio diventando centro di controllo anche nel periodo bizantino (VI-IX secolo). A questo stesso periodo potrebbero risalire le importanti e ancora misteriose sculture rupestri di Santo Stefano.

Tra le testimonianze più importanti del periodo basso-medioevale si nota la presenza di diverse chiese come Nostra Signora di Otti, San Demetrio, San Pietro

e la più nota e importante Nostra Signora di Castro, centro diocesano fino al 1508. In corrispondenza delle stesse si svilupparono spesso nuclei abitati destinati col tempo ad essere abbandonati a favore di Oschiri, che sarebbe diventata, nei successivi periodi moderno e contemporaneo, centro principale.

Sono tutti temi illustrati in questo volume sulla base della documentazione fino ad oggi conosciuta e pubblicata; a questa si è aggiunta una serie di testimonianze che possiamo considerare nuove, originali, inedite, che per la prima volta vengono offerte alla lettura, talvolta in trascrizione integrale.

La trattazione dei diversi periodi, una ritmica successione cronologica, si articola in capitoli trattati da specialisti che operano in campo archeologico, storico, epigrafico, paleografico, artistico, geografico.

Lo sfondo d'insieme che ne deriva contribuisce a dare al volume elementi di originalità che differenziano questa ricerca da altre in circolazione.

Il volume è stato realizzato grazie all'interessamento della Fondazione "Giovanna Sanna" di Oschiri e del Comune di Oschiri.

## Indice del volume

- **Giuseppe Meloni:** Introduzione storica e metodologica
- **Paola Basoli / Denise Marras:** Preistoria e protostoria
- **Raimondo Zucca:** Periodo fenicio-punico
- **Attilio Mastino:** Periodo romano
- **Cecilia Cazzona:** Documentazione epigrafica
- **Pier Giorgio Spanu:** Alto medioevo
- **Alessandro Soddu:** Il Medioevo. Storia politico-istituzionale
- **Franco Campus:** Il Medioevo. L'insediamento umano
- **Mauro Sanna:** La diocesi di Castra
- **Giuseppe Mele:** L'età moderna
- **Antonella Langiu:** L'età contemporanea
- **Marina Sechi:** Oschiri e il suo territorio nella narrazione dei viaggiatori
- **Aldo Sari:** L'arte.

**R**icordando tanti vecchi musicanti era più che doveroso parlare del primo Maestro di Musica, **Ciroke Casu**. A

48

## La Banda Bernardo De Muro

Raimondo Dente intervista Tore Casu

sentire i vecchi componenti della

banda, più o meno anziani, era un bravissimo esecutore, intraprendente e disponibile, per quanto fosse nelle sue possibilità. Per quanti non conoscono a fondo la storia della banda, qui pubblicata tempo fa, ricordiamo l'episodio con il quale **Ciroke Casu** lasciò la direzione della **De Muro**.

In Piazza del Popolo si svolgeva una delle consuete esibizioni quando **Ciroke**, che dirigeva, si accorse che uno dei componenti del gruppo non suonava. Lui lo notò e lo riprese: "Compà, proite no sonades?" "Ca 'ois no mi dirigides!" fu la risposta. Tutto accadde in una manciata di secondi. **Ciroke** disse: "Compà, enide 'ois a sdirigere". Il musicista accettò e terminò l'opera tra il fragore degli applausi.

**Ciroke** non esitò un attimo. Salì sul podio e disse le testuali parole: "Cari colleghi, da oggi il nostro Maestro è **Antonio Pinna**".

Ecco perché vale la pena ricordare questa figura. **Ciroke Casu** accettò di fare il Maestro in un momento difficile, nel quale la Banda rischiava di non trovare un dirigente; era consapevole, però, che era più bravo da esecutore che da Maestro.

Da allora la Banda ha avuto sempre maestri berchiddesi. **Antonio Pinna** dopo molti anni fu sostituito da **Mario Busellu**; quindi venne **Angelo Campus** e poi di nuovo **Busellu**. Quindi fu la volta di **Bustianu Piga**, **Giovanni Fais**, **Tore Grixoni**, **Gian Franco Demuru**; infine il valoroso attuale Maestro, **Antonio Meloni**.

Di **Ciroke** abbiamo un bellissimo ricordo tracciato dal figlio, **Tore Casu**.

### Tore Casu ricorda Ciroke Casu

Io ho dei vaghi ricordi di mio padre quando era maestro di musica e dirigeva la banda di Berchidda.

Ricordo che durante questo periodo ricopiava le opere e le distribuiva agli allora componenti della banda.

Gli strumenti in suo possesso alla fine del suo mandato (la direzione della banda passò a suo cognato, **Antonio Pinna**) vennero regalati a **Gavinuccio Satta**. Si trattava di un flauto traverso e di un ottavino.

Tra l'altro mi raccontava che la banda una volta fu invitata a Pattada per l'inaugurazione del monumento ai caduti e che l'epitaffio fu mandato ai pattadesi da **Gabriele D'Annunzio**. Il poeta, in un primo momento aveva dato la sua disponibilità per la presenza alla funzione. Non essendo potuto intervenire di persona, a causa di precedenti impegni, mandò comunque un telegramma all'allora sindaco con la seguente dicitura: "Stirpe più che ferrea sublime silenziosità sarda".

Babbo suonava principalmente tre strumenti: cornetta, flauto e clarinetto. Si dilettava di composizione e collaborò alla stesura di alcuni brani tra i quali "Narat Maria ninnende su fizzly", assieme al canonico **Sanna**. Purtroppo gli spartiti musicali relativi

a quelle canzoni sono andati smarriti. Però alcuni anziani ricordano ancora la melodia.

Mio padre mi raccontava ancora che durante la novena di Natale ogni sera veniva proposta una nuova canzone e lui faceva parte, con alcuni dei musicisti, della banda che accompagnava il coro.

Durante una cerimonia che si svolse in chiesa i componenti dell'attuale banda consegnarono alla famiglia, in suo ricordo, un oggetto raffigurante uno strumento musicale.



Da sinistra: **Loe Nieddu**, **Nianu Giua**, **Ciroke Casu**

### Salviamo insieme i nostri polmoni di salute naturale

Monteruinas, la Pineta, il Belvedere. Questo sarebbe, a parer mio, un progetto da realizzare tutti insieme, amministrati ed amministratori. Certo non è facile consorziarci ma, con una buona dose di buona volontà, tutto si può fare.

Questa idea mi è stata suggerita da gente in transito: continentali e anche qualche straniero. I benefici che si avrebbero sarebbero pochi, ma utilissimi: con poco lavoro si potrebbero mettere al sicuro dagli incendi e salvare migliaia di sugherete preziose.

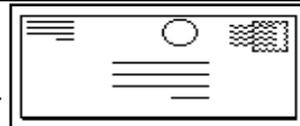
Sarebbe una buona pista di lancio per il vero turismo del nostro Limbara, che da decine di anni aspetta. Senza pensare e tanto meno criticare l'operato delle passate amministrazioni, io oggi, da medio pensionato, disporrei anche da domani stesso delle mie 1.000 euro per avviare tale progetto, o consorzio che si dica.

Nel lontano 1955 ebbi l'idea di far nascere un albergo turistico, contrassi un mutuo (senza contributo) di sette milioni a tasso agevolato del 4,20 %, da restituire in 20 anni.

*Istesi vinti dies e vinti nottes chena drommire. Oe fizzly meu ha fattu su matteddu azzaldu non de miliones, ma de miliardos; invece de de vinti dies e vinti nottes ad'a istare baranta dies e baranta nottes chena drommire ma... Chie no arriscada no piscada.*

Un vecchio proverbio musicale dice: Quando si comincia bane si è a metà dell'opera.

**Giovanni Scanu**



succulenti piatti della cucina tradizionale, uniti ad una organizzazione economica e sociale ancora oggi di forte aggregazione, hanno rappresentato in passato e costituiscono tuttora un motivo di vanto e di orgoglio, e concorrono ad alimentare la rinomata "pompa" berchiddese.

Stenta ancora in paese a farsi strada non dico la realtà ma neanche il pensiero che il cibo rappresenti un semplice rifornimento di calorie, non importa di che origine, per coprire il fabbisogno energetico di una macchina da lavoro quale sembra siamo destinati a diventare, se non ci predisponiamo ad una sana ribellione.

Un buon bicchiere di vino in compagnia, una fumante zuppa consumata nel sagrato delle chiese campestri, un sospiro, un piccante pecorino stagionato addomesticato da un dorato passito di vermentino e altre leccornie sono ancora oggi l'antidoto contro la vita caotica, il ritmo insostenibile e nevrastenico della modernità.

Sono, la ricotta *cun abbattu*, *sos brungiolos*, *sas tilliccas*, *sas panaffittas cun ozu casu*, *su tattalliu*, *sas panadas*, rimedio salutare e richiamo ad uno stile di vita più lento.

*Su concu*, *sa laldadina*, *sos maccarrones furriados*, *sas casadinas*, *su cattò*, *sa cozzula elda* sono un forte stimolo a tuffarsi con ostentata avidità, da quell'arca del gusto che è l'enogastronomia berchiddese, nel suadente mare delle golosità locali, oltre i marosi del fast-food diluviante nel mondo.

Un forte stimolo, fortunatamente ancora ben accolto dai berchiddesi, ma rivolto anche agli ospiti, specialmente se corroborato dalla magia della musica.

Perché in fin dei conti anche l'arte culinaria stringi stringi è musica. Basta assistere alla preparazione de *sa suppa* sotto gli olivastri di Santa Caterina. Come in un concerto Jazz si affrontano diversi strumentisti che passano dagli assolo alla fusione dei suoni, alternando ritmi incalzanti ad altri più lenti. E guai a sbagliare i tempi delle entrate!

Il tutto all'insegna dell'improvvisazione.

"A *oju*" si direbbe a Berchidda, come si fa per *sa suppa* e in genere per i

## JAZZ... e dintorni

Continua da p. 1

piatti della tradizione.

Gli ingredienti, carne di pecora, formaggio fresco, pecorino grattugiato, *pane ladu* per zuppa, pomodori pelati e concentrato, cipolla, prezzemolo, sedano, basilico, olio, sale e "dulcis in fundo", secondo la più antica tradizione, *ozu casu*, rigorosamente *a oju*, costituiscono le note di un concerto suonato da abili massai. E così nella frizzante aria primaverile sfrigola in apposita casseruola "armonica" la polpa di pecora tagliata a pezzetti in profumata compagnia di aglio, prezzemolo e pomodoro; accanto risponde il bubbolio fumante di carne, cipolle, sedano, basilico e sale tramutandi in saporito brodo, mentre risuona nel tagliere il ritmico sminuzzare del prezzemolo e del formaggio fresco. Esauriti questi assolo e sfumato il fruscio del brodo filtrato si assiste alla colorita fusione,

spinga a ricercare i tempi e i modi per placare la sete, indotta dalla modernità, di una vita più naturale.

Come il vermentino a fermentazione naturale, appunto, da portarsi sui gioghi del Limbara durante i concerti mattutini per sentire in bocca il profumo fresco di macchia mediterranea e ammirare attraverso il cristallo le minute bollicine che sembrano raccogliere la luce delle stelle cacciate dal sole sorgente

E magari, finito il concerto, sciamare per gli stazzi di Pedru Fadda e Nunzia, portare a tavola dalla mensola in granito de *sa contonada*, esposta ad ovest, *su concone* con latte di capra rappreso in yogurt dagli aromi di montagna o gustare la candida ricotta di capra, ricamata coi ghirigori dai riflessi dorati del miele nero dei pastori: *s'abbattu*. E non sarebbe da meno puntare alle sorgenti di Sa Rocchessa o di S'Eritti per consumare una colazione più robusta: non dico *sas ungeddhas* (piedini di maiale in gelatina) offerte qualche anno fa da un cacciatore dal ferreo

stomaco ad un "malcapitato" ospite d'una giornata di caccia a Terramala, ma che dire di una *laldadina* (impanata ripiena con lardo e cipolle) insaporita con le squisite salsicce locali e accompagnata da un bicchiere di "Terra maliosa", un rosso tanto persistente quanto la sospensione infinita delle note soffiare da Paolo Fresu metamorfosatosi in suonatore di launeddas. →

Se poi volessi al meglio entrare in sintonia con le balze del Limbara, lussureggianti di corbezzoli, una dozzina di ravioli di carne di cinghiale e una seada con miele delicatamente amaro onorebbero, maritati con vermentino superiore, la tua prima colazione; vermentino che ritrovi puntuale nella versione più delicata ad accompagnare i dolcetti (*tilliccas*, sospiri, amaretti) offerti dai priori nelle chiese campestri dopo i concerti e di nuovo nella sontuosa versione superiore ad accompagnare la zuppa berchiddese: armonia di profumi, sapori e colori che esaltano l'identità dei luoghi (le chiese immerse nella natura) e delle genti che li popolano. E anche se la campagna agostana in- →



# ANEDDOTI BERCHIDDESI

di Tonino Fresu

## A PETTORRAS

Tiu Mimmia Gajas fit un ornine burulante. Si cheriat burulare no l'infadaian sos fizos, nd'aiat solu doighi. Eppuru cun tantos sacrificios si tiraian addainantis comente si podian, ma sempre chena perdere su bonumore. Dai s'attediu no bi essit nudda.

Tiu Mimmia fit un omine de sos pius bascios de idda, pius altos che nd'aiat meda, ma pius bascios fin pagos e nud-da.

Una die li bisonzaiat unu maniale a messare orzu basciu, ma basciu li nades! Si deviat toccare sa farche in terra prò l'accabidare. Unu tribagliu feu, dai

fatta e die fin a iscurigare.

Su primu chi acciappeit isteit a tiu Beltulu. Tiu Beltulu, sogru meu, comente cumbinada fit s'omine pius altu de idda, duos metros. Fit unu grande tribagliadore, e sicomente si la sentiat de forza, li piaghian sos tribaglios pesantes, tantu chi bi leaiat gustu.

Su tribagliu pius chi odiaiat fit a messare orzu basciu, ca li eniat male a si pigiare fin a terra. Si nde podiat faghene a mancu no b'andaiat.

Tiu Mimmia lu frimmeit:

- Beltulu, a benis a messare orzu?
- E coment'est, altu o basciu?
- Est altu, mi, a pettorras a mie.
- Eh, tiu Mimmia, tando no bi enzo!



Anagramma di giugno:  
**Pulir treni basta= Punta Balistreri**



morbida grappa locale di monoviti-gno: gli effluvi dolci e rotondi dell'alcool che si fondono, nell'aria che respiri, col fumo azzurrino e profumato dell'avana o dell'imperdibile toscano ti daranno il coraggio e l'allegria necessari per affrontare l'ancora lunga immersione nell'onda musicale berchiddese. Perciò, quest'estate, quando vieni a Berchidda, compi un primo fondamentale gesto simbolico: liberati dell'orologio e lasciati guidare dal filo d'Arianna della musica seguendo il ritmo della natura. Dai valore al tempo e alle cose semplici e ti accorgerai quanto valgano, come fa la massaia berchiddese nel cucinare *su concu*: per ben dodici ore lascia che la testa di maiale, disossata e condita, resti a contatto con sale, pepe ed aglio prima di unirci in cottura cipolle, cavoli e patate, aggiusta sapientemente il cibo di sale e pepe e poi con lentezza studiata serve un pasto divino che sfida i vini più strutturati. E capirai quando avrai ben gustato quella delizia che il tempo è danaro non quando lo bruci freneticamente nel quotidiano intreccio dei bisogni indotti, ma quando lo lasci fluire a ritmo della natura, della buona musica e della buona cucina.

Che la vita ti sia lieve.

giallita e odorosa di fieno in disfaccimento non ti offre la livrea colorata delle mille fioriture ci pensano i formaggi a restituirti coi loro profumi la magia delle primavere sarde.

E se poi all'ombra dei possenti olivastri o di querce maestose ci scappa *unu sultu*, la siesta dei sardi satolli, lo fai in buona compagnia, dei silenti abitatori dei dolmen di Santa Caterina, dei nuraghi di San Michele e del Castello di Monte Acuto nei pressi di San Marco. Immerso nella storia, nella lontananza e nella lentezza della storia.

In fondo sono cose semplici quelle già suggerite e le altre a seguire, gesti o meglio "res gestae" della gola che ti consentono di attuire l'eccesso di velocità di giornate vissute al massimo: un sorso *de inu ac cottadu* nella cantina di Ninnio e Lineddu in centro storico con il profumo di selce e terra che promana dalla pavimen-



tazione ultra secolare, la succulenta zuppa berchiddese assaporata nel clima tra il francescano e il boccaccesco delle feste campestri, i sospiri che sbucano dappertutto e occhieggiando ti invitano a morderli, una sapida panada. Per compiere questi peccati di gola basterebbe tra un

concerto e l'altro frequentare i luoghi: bar, ristoranti, laboratori artigiani, Museo del vino, che caratterizzano in versione identitaria le loro attuali offerte e chissà che non si avvicini l'anno in cui i cibi precotti, preconfezionati della cucina fast-foodizzata non siano cacciati da *sa cozzula elda* (focaccia con ciccioli di maiale), *brungiolos* (dolcetti di ricotta o formaggio fresco), *cattò* (dolce di mandorle e zucchero), e nei ristoranti, relegati in un cantuccio i piatti della cucina internazionale, la facciano da padroni *concu*, *fae e laldu*, *cassola de petta anzonina*, *maccarrones furriados*, *matta e fae fris-sa*, capisaldi di una ristorazione d'identità che valorizza il lento fluire del tempo.

Per finire la giornata in buona compagnia non perdere, in piazzetta, il goloso intervallo tra i concerti serali, e lasciati condurre dai sommeliers e dallo staff della Cantina Gogantinu nel dorato mondo dei vermentini in abbinamento coi dolci della tradizione.

E se poi finiti i concerti hai ancora gambe sufficienti per arrivare alle terrazze del Museo del vino, il fresco della collina consiglia, in abbinamento, una fumata di sigari e la

# emigrazione culturale

di Fabrizio Crasta

**P**iccole colonie di berchiddesi crescono in giro per l'Italia; a Cremona, Pisa, Siena, Milano, Firenze, Bologna, Roma, Pavia, Genova, sono sempre più numerosi gli studenti che, finite le Superiori, decidono di "emigrare" in Continente per proseguire gli studi. Un'emigrazione certo più piacevole di quella dei nostri antenati del secolo scorso (o di chi ancora oggi è costretto a lasciare casa per cercare oltre Tirreno il lavoro), dettata com'è più spesso da ragioni di preferenza che di necessità.

Certo, a volte si parte perché la facoltà richiesta non è presente in Sardegna, oppure non è ritenuta all'altezza delle sue sorelle continentali (fatto talvolta da dimostrare); ma più spesso si parte con altre motivazioni e altre speranze.

Non sono qua in brama e condizione di lanciarmi in un'analisi sociologica di questa situazione, delle motivazioni che ci spingono a partire eccetera. Occorrerebbe un'inchiesta *ad hoc*. Io, da parte mia, quando due anni fa decisi di andare a Bologna, ebbene avevo sentimenti – indefiniti e magmatici, come quelli dei giovani – che mi spingevano a questa scelta, voglia "di uscire", di confrontarmi con una nuova realtà, di vedere la Sardegna, e Berchidda, e me stesso, da un'altra angolazione. Più o meno gli stessi sentimenti mi hanno poi spinto nel febbraio 2004 a richiedere una borsa di studio del progetto "Erasmus", quello cioè che ti permette di vivere e studiare per sei o nove mesi in uno stato della Comunità Europea. A Nizza, dove sono stato inviato, ho passato il secondo anno di università, in un vecchio studentato, vivendo con gente di varia umanità, dal Senegal alla Thailandia, dall'Algeria alla Francia, al Gabon. Esperienza straordinaria, che porta in dote grandi energie e motivazioni. Vivere all'estero è estremamente stimolante; chi l'ha provato credo possa confermarlo. Sembra veramente, in una situazione tale, che non si finisca mai di apprendere (parole, costumi, luoghi), neppure durante una banale e noiosa seduta di shopping pre-invernale, come

constatai, sorpreso, nei primi giorni nizzardi, all'improvvisa ricerca di una coperta per i vicoli della città.

Il progetto Erasmus è il più importante programma di scambio per studi all'estero in Europa. Ma non è il solo; ogni università ne propone di diversi, altrettanto stimolanti, anche oltre Oceano. Le informazioni si trovano negli Uffici Esteri delle facoltà. Le borse di studio, che variano a seconda dell'Università d'appartenenza, aiutano a sostenere le spese universitarie, aggravate dalle spese per viaggi e comunicazioni internazionali.

Un altro progetto estremamente interessante è riservato ai liceali e permette di vivere un anno in posti in tutto il mondo, dall'Islanda al Sud Africa, ospitati da famiglie, se non erro. Personalmente lo trovo altrettanto straordinario; a Nizza ho trovato delle ragazze che avevano passato il quarto anno di Liceo in Norvegia, o in Venezuela, e ancora fanno dei viaggi in quei posti per ritrovare le persone che per un anno li avevano adottati. Per questo progetto ci si informa su



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

Ho solo accennato in questo spazio alla bellezza dell'esperienza dal punto di vista umano e formativo in generale; altrettanto rilevante è la questione delle prospettive lavorative. Possiamo immaginare le *chances* di un ragazzo/a che, poniamo, abbia fatto un Intercultura in Inghilterra e un Erasmus in Spagna, e si trovi a 23-24 anni (se ha studiato, se non ha passato troppo tempo con i compatrioti, se massime ha trovato una fidanzata/o prima inglese poi

**Sono molti i giovani sardi (e berchiddesi) che desiderano completare i propri studi iscrivendosi ad Atenei al di fuori dell'isola.**

**Le motivazioni che li spingono sono numerose. In questo articolo, che si basa su riflessioni dettate da esperienze dirette, se ne analizzano diverse.**

spagnola/o...) con una Laurea coredata di inglese e spagnolo parlati quasi correntemente. Avrà in media più possibilità di altri, specie in certi campi.

Non tutto è oro ciò che luccica, nel continente Erasmus. La formazione strettamente culturale viene talvolta rallentata, perché l'apprendimento di una lingua "ruba" tempo all'approfondimento delle proprie materie d'indirizzo; spesso inoltre i corsi proposti dalle università straniere non sono "centrati" rispetto ai propri corsi italiani, oppure di qualità molto inferiore.

E la Sardegna? Quel ragazzo/a di poc'anzi, o i nostri stessi berchiddesi in "colonia", sono e saranno tra i tanti "cervelli in fuga", che tornano nell'isola d'estate come turisti "continentali", per poi nel resto dell'anno continuare a contribuire allo sviluppo – culturale, o economico – di altre zone? Mi pare un problema complesso; sta ai pensieri e ai percorsi di ciascuno di noi studenti porre una risposta (e ai casi della vita, che influiscono, vedi ragazze argentine o posti di lavoro imperdibili, per citare solo le possibilità al positivo). E' anche compito dei politici sardi creare le giuste condizioni per una "immigrazione di ritorno", investendo maggiormente in scuola, università, ricerca.

Tra i giovani, c'è chi si allontana definitivamente (senza tuttavia rinnegare la propria sardità, o "berchiddesità"), c'è chi invece, al contatto con la diversità, trae maggiore coscienza della propria identità e origine, e prende quindi maggior voglia di rientrare in contatto con la dimensione nella quale è cresciuto, e di impegnarsi per migliorarla.

Interessante a questo proposito una

## UNA VETRINA

continua da p. 1

nati delle auto. Tanti sacrifici per non mancare ad un appuntamento atteso e poter dire con malcelata soddisfazione "c'ero anch'io".

Piace ai visitatori la magica atmosfera di questa manifestazione: un paese accogliente, un clima di festa, la possibilità di fare amicizia e di vivere a contatto di artisti famosi e allo stesso tempo privi di manie di divismo. Il tempo poi non basta mai: si rincorre senza riuscirci un susseguirsi di spettacoli, di esibizioni e di mostre che iniziano all'alba e terminano alle prime luci del giorno successivo. Ma al Time in jazz non si viene per riposarsi. Ci sarà tempo più avanti.

Ma vediamo nel dettaglio alcuni degli elementi di novità di quest'anno. Il palco prima di tutto. Ottenuto attraverso un contributo di quasi 700.000 euro concesso dall'Unione Europea alla passata amministrazione comunale, costituisce una struttura moderna e funzionale alle esigenze della kermesse musicale. Bellissime le scenografie che si susseguivano sugli schermi curate da Nero Projet. Suggestivi per la loro ambientazione e per il seducente repertorio i concerti alle prime luci dell'alba di apertura (iniziato e interrotto a causa un minaccioso temporale) e di chiusura del festival tenuti dal Quartetto Alborada e da Paolo Fresu che hanno richiamato sulle vette del Limbara centinaia e centinaia di appassionati. Potrebbe costituire un appuntamento fisso della manifestazione la capatina all'Agnata: convincere 1500-2000 persone a recarsi nel rifugio di Fabrizio De Andrè per ascoltare le bellissime composizioni del cantautore

frase del pianista norvegese Jon Balke, presente all'ultimo *Time in Jazz*:

**"Il mio intento non è quello di sfruttare la musica di altre culture: ho vissuto esperienze fantastiche nelle strade e nelle piazze dell'Asia e dell'Africa, ma tornando a casa ho sempre provato a dimenticarle, cercando di capire piuttosto su quali criteri quelle culture fossero state costruite."**

Ecco, questa mi sembra una buona base da quale partire, per partire.

rivisitate al pianoforte da parte di Danilo Rea e alla tromba da Paolo Fresu è impresa non da poco. La

stessa Dori Grezzi assisteva soddisfatta e commossa all'invasione pacifica di tantissimi appassionati.

Ma vediamo in rapida sintesi alcuni dei principali protagonisti dell'edizione di quest'anno. Una nota particolare a Gianluca Petrella, che Paolo Fresu ha definito uomo festival 2005. Le sue straordinarie performances hanno indubbiamente deliziato il pubblico in tutte le circostanze nella quali si è esibito. Occorre sottolineare la bravura dei musicisti che lo hanno accompagnato nelle sue esibizioni: Di Castri, Della Porta, Accardi e soprattutto l'emergente Bearzatti sono unanime-



mente considerati tra i migliori talenti del jazz italiano. Di gran fascino sono stati i concerti di Battistelli, degli Gnawa, di Wesseltoft e di Pellen. Il tutto impreziosito dalle rassegne cinematografiche curate da Gianfranco Cabiddu e dalle mostre organizzate dal PAV di Antonello Fresu e Giannella Demuro.

Si arricchisce di opere di pregio il progetto Semida che, in uno scenario naturalistico senza uguali, presenta una serie di realizzazioni di indubbio interesse. Un ruolo importante riveste Riccardo Sgualdini che cura i rapporti con gli inviati e collabora alla soluzione di tutte le problematiche che via via si manifestano. Non dimenticherei la fitta rete di giovani e meno giovani collaboratori che, con la loro operosità, curano nei minimi dettagli il soddisfacimento delle aspettative degli ospiti.

Infine una menzione particolare per Paolo Fresu: direttore artistico, organizzatore, cerimoniere, presentatore e soprattutto impareggiabile musicista sempre pronto ad inserirsi con la



consueta maestria nei repertori di diverse formazioni. Berchidda deve tanto a questo artista, apprezzato nei diversi continenti.

La manifestazione nel suo complesso riverbera una positiva pubblicità sulla nostra comunità citata a più riprese sui quotidiani regionali, nazionali e sulle televisioni nazionali e internazionali. La musica costituisce, pertanto, una vetrina importante per far conoscere il nostro paese, la nostra economia, la nostra cultura e crea allo stesso tempo occasioni di valorizzazione e di promozione territoriale. Si chiude un fiorente capitolo artistico, mentre si riapre la programmazione per la diciannovesima edizione che non verrà meno alle caratteristiche connotative originarie: fantasia, suggestione, creatività, originalità e ospitalità.

### S'umbra mia

Ando peri su mundu  
trazende s'esistenza  
barria de pensamentos e de gosos.  
S'umbra mia addainanti,  
romasa, longa e poderosa,  
de ghia mi faghet, quiddada,  
in sos caminos de sa vida.  
E penso a cuss'umbra lizera  
cumpanza mia fidele,  
chi mi la giutto infattu  
da e su manzanu chitto,  
mudende sempre formas e maneras.

Biad'a tie, umbra chi no has pesu  
né coro, né fastizos, né affettos,  
no t'istraccas mancu in longos trettos  
e unu lamentu mai t'hapo intesu.

E penso cuntemplende s'umbra mia  
chi como mi caminat a fiancos,  
e si mi 'olto, issa no bidet s'ora  
de mi sighire in tundu  
sutta e subra, a mie,  
ch'intantu penso catecantu,  
pro cantos annos mi sigat ancora.

Salvatore Sini

Premiata al concorso di poesia  
ACLI Sardegna—Novembre 2004

# Pane e carne

di Lillino Fresu



Antico forno

nera e nei mesi di aprile e maggio tagliava con i denti lo stelo anche già con la spiga matura per costruirsi i passaggi fino al punto dove doveva rientrare nel podere accanto o in altri luoghi dove si nascondeva di giorno. Coticché, seguendo le "stradette" che lei si costruiva, si poteva trovare il suo passaggio (*su coladolzu*).

I cacciatori patentati non erano molti, forse una trentina in tutta Berchidda, ma specie quelli che vivevano in campagna, se avevano il fucile, prendevano molta anatre, colombacci, beccaselvaggina, visto che abbondava in tutta la zona: lepri, pernici, quaglie, ed altro.

Fino alla seconda guerra mondiale c'erano pochi cinghiali ed i pochi che c'erano stavano su in montagna.

Nel Limbara c'erano *sos murones*, i mufloni. A caccia si poteva andare quasi tutti i giorni, ma la gente non era tanto disponibile perché troppo impegnata nel lavoro.

**Un altro tema di rilievo rivisto con gli occhi di una volta, dal complesso rituale della panificazione ad un'attività allora in auge: la caccia.**

**I**l pane lo facevano in casa. Portavano il grano al mulino, anche uno starello, su un cerchietto imbottito di lana o di stracci posato giusto sulla testa e così il giorno successivo o qualche giorno dopo portavano via la farina pronta per il pane.

Molti portavano il grano a macinare nei mulini di campagna: erano due o tre, e si può immaginare la fatica ed i disagi che le donne affrontavano.

Prima di portarlo al mulino, però, il grano doveva essere pulito dal loglio (*su lozu*), oppure dai sassolini piccoli, passandolo nel crivello (*chiliru*); poi si setacciava la farina per separarla dalla crusca e la sera, prima di impastare, si preparava la farina con il fermento (*sa madrighe*). Il fermento, ogni volta che si faceva il pane, si conservava in un pezzo di pasta grande quanto una pagnottina per poter poi diventare *madrighe*. C'erano due mulini anche in paese. Fatto il pane, questo si portava ai forni pubblici per cuocerlo e si pregava Dio che cuocesse bene perché succedeva che qualche volta cuoceva con delle macchie di bruciatura (*purile*). Poteva dipendere dal tempo trascorso tra la fine della preparazione del pane ed il tempo del trasporto al forno, ma anche da altri fattori negativi o da qualche difetto del fermento.

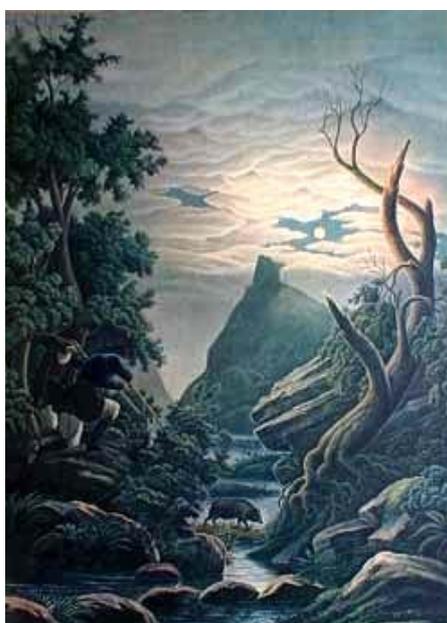
Quando questo succedeva vedevo mia madre che si rattristava, quasi fosse stata colpa sua, mentre invece succedeva per altri motivi, non certo dipendenti da lei.

Nel forno si cuocivano anche altri alimenti: zucchine, pomidori ripieni, focacce, *sa cozzula elda*, fatta dallo scarto dello strutto con cipolle, ed altri alimenti.

Su tutte queste cose si doveva dare una percentuale alla fornaia, oppure si pagava con i soldi. Questa percentuale, sia che fosse per il mugnaio o per la fornaia, veniva chiamata *deguma*.

L'altro lavoro delle donne, a parte la

preparazione della cena (se avevano i mariti tutto il giorno in campagna o se non capitava qualche volta che a pranzo erano a casa) era quello di badare ai figli. La madre, con i figli grandi a scuola e con i più piccoli a casa, si arrangiava per mangiare alla bella meglio, *comente*



Caccia notturna al cinghiale

*si narada*: pane e salsicce, formaggio, ricotta salata ed altre cosette, e così *trampaiada*, così erano i tempi! Il fuoco a legna nel camino serviva per cuocere alimenti e quelli più usati erano la pasta con sugo, il minestrone, la minestra col brodo di carne, *panafittas*, riso, fave e lardo. Qualche volta, durante l'inverno, quando capitava qualche nevicata, si faceva la polenta. Difatti nelle giornate fredde si usava dire "oe est die de pulenta!". Si faceva un buon pasto anche quando si prendevano le lepri, visto che allora ce n'erano in abbondanza ed anche noi ragazzi prendevamo gusto a mettere i lacci di filo di ferro, dato che la lepre non era molto furba.

La lepre si nutriva mangiando le foglie del grano e dell'orzo ancora te-

## BERCHIDDA CALCIO 2005-2006

Si è costituita in questi giorni la dirigenza della locale squadra di calcio.

Il presidente Mirko Serra si avvarrà della collaborazione di Roberto Fresu (vicepresidente), Giuseppe Santinu (cassiere), Giovanni Calvisi, Paolo Carta, Tore Casula, Antonello Crasta, Gianni Crasta, Gesuino Inzaina, Martino Mu, Gian Paolo Nieddu, Francesco Sini.

Allenerà la squadra Gianfranco Degortes.

## Piante: storie e leggende

# POMPIA

di Giuseppe Vargiu

### Tra

gli agrumi non possiamo ignorare una specie che cresce solo in Sardegna, nella parte orientale dell'isola, nel Nuorese, a Siniscola.

E' uno degli agrumi più strani e prende il nome di Pompia. Si tratta di un frutto sgraziato, tanto che il suo nome scientifico (*Citrus Monstruosa*) rispecchia fedelmente la sua conformazione a forma bitorzoluta, rotondeggiante, appiattita, rugosa tanto da sembrare "uno sgorbio della natura".

In questa zona ristretta delle Baronie la Pompia si coltiva da secoli. Le sue origini rimangono, ancor oggi, assolutamente sconosciute. Secondo una documentazione risalente al 1760, da un censimento ordinato dal viceré di Sardegna risulta che questa pianta veniva anticamente coltivata anche a Milis, nell'Oristanese. Di queste colture si sono però perse le tracce per cui, ormai, queste sono presenti solo a Siniscola.

La Pompia può essere erroneamente confusa con il cedro, dal quale, però, si differenzia per alcune caratteristiche sia della pianta che del frutto, in quanto il cedro ha una dimensione molto piccola, con rami provvisti di spine e foglie ovali. Per quanto riguarda il frutto, la differenza sta nel colore, giallo intenso, nell'appiattimento ai due poli e nelle dimensioni, tanto considerevoli che un esemplare può raggiungere i 600 o 700 grammi.

Secondo i botanici appare possibile che la Pompia possa essere un ibrido naturale tra cedro e pompelmo, nato in circostanze non del tutto chiare, tra gli agrumi locali.

Da questo strano, deforme agrume, dall'aspetto tutt'altro che invitante, le donne di Siniscola riescono a confezionare un dolce che porta proprio il nome di Pompia.

Il suo successo nel campo della gastronomia tradizionale sarda è certamente da ricollegare non al frutto, che non è assolutamente commestibile, poiché ha una spessa buccia e pochissima polpa, molto amara, ma alla sua scorza, che viene sottopo-

sta ad un particolare, lungo e meticoloso processo di "canditura" nel miele prima di poter essere utilizzata per la preparazione del dolce.

La ricetta, tramandata da secoli da madre a figlia, fa parte del patrimonio culturale di ogni donna siniscolese; questo consente che la tradizione rimanga sempre viva.



## S'ARANZATA RICETTA

Gli ingredienti per fare *s'aranzata* erano e sono: *sa pompia*, una specie di cedro dalla buccia molto spessa e ruvida, mandorle dolci sgusciate, lessate, asciugate e poi tostate, miele e *trazea* (confettini minuscoli di zucchero dai diversi colori).

La scorza della *pompia*, tagliuzzata a striscioline larghe poco più di due centimetri, veniva bollita e poi distesa su un tavolo per essere asciugata, mentre in un tegame di rame venivano versate sul miele bollente, le mandorle, intere se piccole o diversamente dimezzate orizzontalmente e tagliate in due pezzetti.

Quando queste stavano per indorarsi, si aggiungevano le striscioline di *pompia* ed il tutto veniva continuamente rimescolato per oltre tre ore con una paletta di legno fino a quando *sa pompia* non assumeva un colore tra il giallo ed il marrone. Il dolce così preparato, veniva quindi disteso su un tavolo e lasciato raffreddare.

Cosparsa di *trazea*, una parte di *aranzata* veniva tagliata in piccole porzioni romboidali, da servire su una foglia d'arancio e da consumare durante il ricevimento; in pezzi più o meno grandi e rettangolari veniva tagliata la restante parte, da regalare ai padrini di battesimo, di cresima o ad altri invitati di riguardo.

Trattiamo di un singolare frutto poco conosciuto ma ancora sapientemente sfruttato, sia pure in una zona ben circoscritta della Sardegna.

Viene utilizzato per la dolcificazione e attende un importante riconoscimento come prodotto di qualità.

Questo dolce squisito e ricercato è da secoli protagonista di tutte le più importanti feste, da Natale a Capodanno, a Pasqua, e di occasioni importanti come fidanzamenti, sponsalizi, battesimi, cresime, comunioni, compleanni, onomastici. Viene confezionato anche a forma di bomboniera e costituisce un regalo bene augurante per puerpere e neonati.

La tradizione impone, tra l'altro, che il dolce sia regalato a gruppi di 6 o 12 pezzi, anche se si ignora la ragione.

E' in corso una richiesta per ottenere il marchio D.O.G. (denominazione di origine geografica).



# NOTTE SARDA

## riferimenti onomastici

di Mauro Maxia

2

### Etnici

A metà strada tra la toponimia e l'antroponimia si inseriscono gli etnici; i nomi, cioè, di popolazioni relative a regioni ma anche ai piccoli villaggi che punteggiano la trama del racconto. Citati sempre dall'autore con l'iniziale maiuscola, alcuni vi hanno senz'altro un ruolo marginale come gli Alaesi (345) oppure il Lurese venditore ambulante (186) ma anche gli stessi Oschiresi (181). Un ruolo particolare, ambivalente, è riservato all'elemento non sardo, ad esempio a quei "contacci che bestemmiano in una lingua che (Ciccìa) non conosceva" (119). Non sempre, infatti, dei regnicoli di terraferma è offerta un'opinione negativa; è il caso della "signorina continentale", figlia del delegato torinese di Oschiri, che altrove è detta "la Piemontese" (293) e di cui l'autore precisa che conosce il dialetto (272-273), intendendo per esso la varietà berchiddese della lingua sarda.

Di converso ecco citati per la prima volta in tutta l'opera "i Sardi" (300), etnico non a caso proferto dallo stesso delegato di Oschiri che, essendo di Torino (298, 306), percepisce gli abitanti dell'isola come un'entità ben distinta, quasi monolitica, rispetto alle componenti di terraferma che negli anni Quaranta dell'Ottocento popolavano i diversi stati dell'allora Regno di Sardegna. Ben altra è la percezione di sé che mostrano gli stessi Sardi, il cui particolarismo è alla base di storici giudizi forgiati dai dominatori spagnoli. Se i Campidanesi citano i berchiddesi in un proverbio in cui venivano definiti matti (229), i Galluresi (332, 345) già nell'opposto versante del

nei, gli "ospiti galluresi" (178), attraverso il comune linguaggio anche nel caso di figure sconosciute (168, 343). E "la Gallurese" (198, 302, 352) è l'epiteto col quale l'autore, alternandolo a "la Bortigiadese" (250, 255, 281, 377), spesso si riferisce a Ciccìa Zinilca. Allo stesso modo, "il Bortigiadese" è detto il fratello Pedru (339).

Altissima, a tratti quasi smisurata, è l'opinione che i Galluresi mostrano di avere di se stessi. A Baccianu che si rivolge a Ciccìa dicendole "ti credo Gallurese schietta" (71) lei risponde "non sei di Gallura, tu?" (140) sfidandolo a dimostrare il proprio coraggio. Soltanto un notevole orgoglio può fare affermare a

taluno: "fate vedere ai Montesi come si cavalca in Gallura" (143). E se questa opinione talvolta può apparire condivisa anche da persone non galluresi - come quando a Ciccìa nella casa di Giachinu Melone viene detto "tu sei gallurese e ti sai tirar d'impaccio" (275) - altre volte non riesce a bilanciare il disprezzo degli altri sardi che considerano i Galluresi

spergiuri e traditori ("in Gallura non si rispettano le paci", 337). Giudizio, questo, che curiosamente i sanguinari fratelli Zinilca attribuiscono ai Montesi ritenuti "maligni e perfidi" (331).

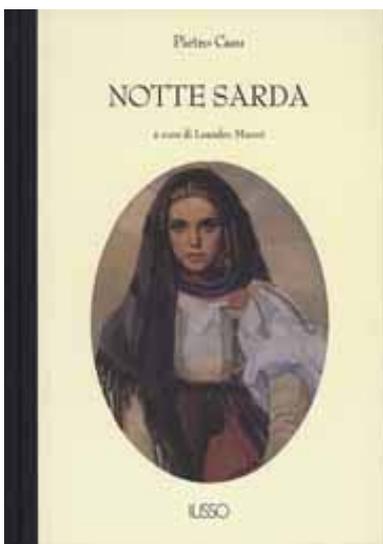
### Antroponimi

La galleria dei personaggi e dei relativi antroponimi è, come si accennava in premessa, davvero nutrita. Converrà citarli secondo lo stesso criterio geografico-cronologico usato dall'autore. Una particolare attenzione deve essere riservata al *clan*

degli Zinilca. Nei momenti tipici del racconto - specialmente in occasione dei festosi matrimoni e delle truculente vendette - esso esprime una coesione singolare coinvolgendo anche i parenti acquisiti. L'esordio del romanzo presenta gli Zinilca come una serena famiglia di campagna. Ma già l'episodio di Macciunitta, in occasione del quale l'anziano Salvador'Andria Zinilca - nonno di Ciccìa, Petru e Stévanu, definito "terrore della Gallura" (66) - muore in un conflitto a fuoco con i regi dragoni chiarisce più di ogni commento i valori a cui si ispirano questi pastori e la società che li esprime. La loro provenienza dalla Corsica e il sentimento della vendetta che ancora alberga nell'isola gemella in misura forse anche superiore a quanto avviene in Sardegna possono offrire una spiegazione, sia pure di tipo empirico, nei confronti dell'indole sanguinaria che anima soprattutto i maschi. Le donne, invece, da Ciccìa alla madre berchiddese Maria Demuru e alla cugina di costei, Nenalda, mostrano sentimenti moderati dal timore di Dio che l'autore evidenzia lungo tutto il dipanarsi della trama.

Quello dell'origine corsa di Zinilca e di numerosi cognomi sardi è un aspetto chiarito soltanto da poco attraverso i recenti studi sull'elemento corso dell'antroponimia sarda. La forma Zinilca, tuttora attestata a Bortigiadas e nel suo agro, rappresenta uno dei soprannomi della famiglia Addis che, secondo la tradizione locale, ne avrebbe annoverato un tempo più di una decina. Pietro Casu, probabilmente per esigenze dovute al proprio progetto di romanzo, sembra ignorare questo dato.

Qui non si entrerà nel merito degli antefatti da cui prese le mosse il racconto dell'autore, fatti per i quali si rimanda ad altre opere, ma ci si limiterà a porre in luce, in coerenza col titolo della relazione, quegli elementi degli antroponimi citati nel romanzo che hanno un'origine corsa rispetto a quelli più propriamente sardi. E nel caso di Zinilca, sebbene localmente sia percepito soltanto con valore soprannominale, si è di fronte a uno sviluppo del cognome corso *Cinarca*, più precisamente della sua variante *Cinérca* come conferma la variante *Cinilca* un tempo attestata nell'altopiano del Sas-



su. Ebbene, quantunque gli Zinilca e lo stesso Pietro Casu non ne avessero contezza, *Cinérca* rappresenta in assoluto uno dei più prestigiosi cognomi corsi, ben noto fin dal medioevo e tuttora vigente nella regione geografica dal cui coronimo è formato.

Di questo *clan* bortigiadese fanno parte il vecchio Salvador'Andria (già morto nel 1834 all'esordio del racconto), suo figlio Micheli e i figli di questi, Stévanu, Petru e Ciccìa; il loro cugino Baccianu col padre Giuanni, la madre Duminica e un altro parente di nome Jacu. Il matrimonio di Micheli con la berchiddese Maria Demuru aveva determinato l'apparentamento con i Demuru di Berchidda, famiglia non particolarmente vasta ma di cui facevano parte, tuttavia, la cugina di Maria, Nernalda, il nipote di costei, Zaneddu; Gian Franziscu Demuru (90, 93) altri parenti più discosti come Antoni Maria Scroce, Guanne Maria Tori Zabatta, Guanne Zuseppe Tori Giudeu e il bieco Zizzu Maria Laina.

L'altro principale gruppo familiare, opposto a quello degli Addis Zinilca da una feroce faida che, iniziata nel 1834 si protrasse per ben quarant'anni, è costituito dagli Spanu che nel racconto figurano quasi sempre col soprannome *Scròcciu*. L'unica eccezione è rappresentata da Juanni Maria Spanu (343-346), esponente del celebre ramo dei *Cicciaredha* che, pur essendo padrino di battesimo di Petru Zinilca, in ossequio alla legge della faida dà un contributo decisivo all'uccisione di quest'ultimo.

Il soprannome *Scròcciu* ha anch'esso origine corsa formato come è da un deverbale del verbo *scrucchjà* nell'accezione di 'smanceria, smargiassata', per cui significa letteralmente 'millantatore, smargiasso, prepotente'. La voce conserva un uso residuale anche nel logudorese settentrionale *iscrocchiòne* 'bravaccio, millantatore' riferito ai ragazzotti in cerca di avventure (Perfugas). La medesima origine dovrebbe avere anche la forma *Scroce* (113, 179) attestata a Berchidda ma relativa, stavolta, a parenti acquisiti degli Zinilca piuttosto che ai loro nemici *Scròcciu*.

Si può affermare, allora, che, mentre Addis e Spanu sono i cognomi sardi con i quali le due famiglie rivali

sono conosciute ufficialmente, *Zinilca* e *Scrocciu* sono i cognomi-soprannome che segnalano l'origine corsa di un ramo dei rispettivi casati.

Un cognome di sicura origine corsa è *Mancinu*, dall'autore localizzato a Monti. Pietro Casu alla prima occorrenza (123) lo accentua volutamente sulla penultima sillaba forse per distinguerlo dal cognome *Mànchinu* attestato proprio a Berchidda. I *Mancinu*, definiti come "una delle principali famiglie del paese <di Monti> (144), sono in realtà una famiglia di origine corsa che sembra avere la propria sede storica nel villaggio di Mancinu, frazione del comune di Propriano lungo la costa di sud-ovest che prospetta sulla Gallura occidentale e sul Golfo dell'Asinara.

Parenti dei *Mancinu* sono i fratelli Francu (163, 240), altro cognome corso documentato in Sardegna da almeno cinque secoli e tuttora attestato a Monti.

Nell'insieme dei cognomi citati dall'autore, ha una sicura origine corsa *Ceddha* (18), formato dal gallurese *cédha* 'uccello' che è una variante aferetica del corso *acédha*, *acélla*, plurale di *acéddu*, *acéllu* a sua volta dal toscano antiquato *uccella*.

Di veste corsa è pure l'epiteto *Cicciu-lu-maccu* (14,17 e passim), lett. 'Ciccio lo scemo' il cui aggettivo *maccu* non è soltanto sardo ma anche corso sebbene il significato nell'isola gemella si avvicini più al concetto di 'frollo, marcio' piuttosto che a quello di 'folia' propriamente sardo.

Corso è anche quel Griscione (334) che altri autori vorrebbero di origini napoletane. Questo cognome, documentato a Berchidda anche nel ventennio successivo a quello cui si riferiscono i fatti narrati nel romanzo, ha tuttora in questo stesso villaggio il proprio epicentro.

Di origini corse è anche il poeta e bandito gallurese Decandia (181), il cui cognome è formato probabilmente dal toponimo del villaggio di

Candia attestato in documenti corsi della prima metà del Cinquecento. La sua localizzazione gallurese rende probabile l'origine corsa anche del cognome Mazza, (18, 101, 269) che alla base probabilmente ha il toponimo corso *Mazza* relativo a una frazione del comune di Castineta.

Oriundo corso è anche il giustiziere di Istèvene Zinilca, Giolzi Muzzu (240), cognome frequente nel Nord dell'isola e al quale sulla sponda opposta corrisponde *Muzzi*.

Altri cognomi hanno origini meno scontate pur essendo seriamente indiziate di origini corse. E' il caso di Diana, cognome che nel racconto è localizzato ad Oschiri (181, 183, 275, 333), e che potrebbe rap-

presentare una variante del sardo Deiana ma anche del corso Diani.

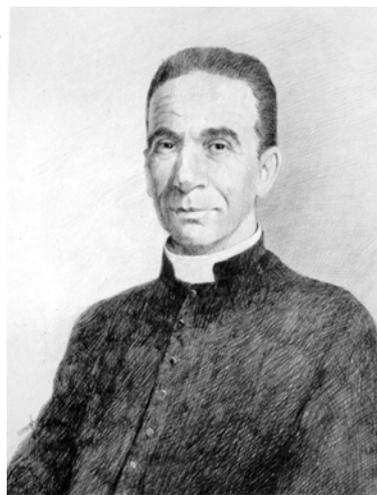
Un caso analogo è costituito da *Fresu* (101, 204, 318, 334) che parrebbe costituire una variante di *Fresi*, ugualmente diffuso in Sardegna e formato dall'antico nome toscano di un tessuto, il *forése*, oppure dal nome di un villaggio, Fresia, situato nella Corsica meridionale.

Anche nell'onomastica personale si osservano forme di origine corsa come, per esempio, il nome *Piredhu* di un bandito (181, 336) che presenta uno svolgimento cacuminale, regolare nella fonetica storica sia del logudorese che del gallurese e del corso oltremontano, rispetto all'originario *Perello*.

Di veste corsa sono il nome di un ambasciatore di pace, Larenzu (53), che si oppone al sardo *Laréntu*, e quello di Lucia, comare *di fugaroni* di Petrina (20), amica di Ciccìa, a cui in sardo corrisponde *Lughia*.

Anche il soprannome *Pilucca* (171) 'parrucca' pare formato da un lessema corso oltremontano sebbene nella medesima forma occorra anche in sardo.

Di origine corsa è il nome *Santinu* (334, 338), formato da un diminutivo di *Santu* che dà origine all'omonimo cognome diffuso, oltre che in Gal-



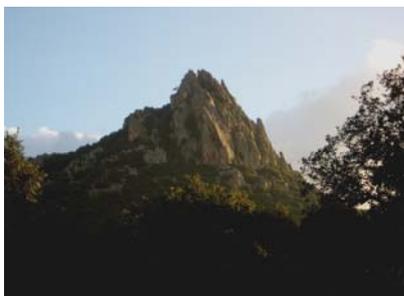
# La storia vista con i propri occhi

di Antonio Grixoni

**L**eggendo e rileggendo il libro sulla storia di Berchidda tra '700 e '800 mi sono soffermato a lungo nel notare che, secondo la Cronaca di Berchidda, in Muros de Ruinas (Zonza) – la mia zona di nascita e di vita – esisteva un agglomerato o un convento. Mai sentito dire.

A ogni modo faccio presente che lì vicino, tra i confini di Sa Tanca 'e Alzolas e quella che tuttora ha in proprietà Tomuccio Fresu, in un muro, a pochi passi dalla strada consorziale, cioè una grande e grossa lastra di pietra, considerata come una pietra chilometrica romana (un miliario).

Secondo il parere di Bore Nulvara, assieme al quale esplorammo quei posti, una simile ne fu rinvenuta in Badu 'e Chexia. Esternamente non si nota alcun segno, a meno che questo



non sia nella parte conficcata in terra. Se per caso ti interessa fare approfondimenti, puoi chiedere a Tomuccio, oppure, se gradisci la mia compagnia, io stesso potrò accompagnarti sul posto, ma considera che non ho macchina.

Secondo Giulio, si tratta dei resti di una strada romana, che partiva da San Salvatore di Nulvara, dove ancora oggi si notano ruderi di antiche costruzioni e una chiesetta in disuso. Questa strada scendeva in Sa Corona, Giacamu, Badu 'e Chexia, Bados de Mela, Sa Zappa, Su 'Adu 'e sas vaccas, Alzolas, Rattagasu,

Corrosolis; quindi, attraversato il fiume verso Lochiri, proseguiva per Sa Frina, Santu Miali (dove ancora esistono mura di un'altra chiesa. Infine raggiungeva Otti e quindi Castro, attuale Santuario della Madonna di Castro.

Un'altra cosa è certa. Con l'andare dei secoli molte cose scompaiono. Chi la dice cotta e chi cruda.

Con Nulvara esplorammo anche Casteddu-Monte Acuto. Sali sulla vetta, che nel versante nord si affaccia su un dirupo dal quale viene paura ad affacciarsi; vidi la cisterna e notai, nei dintorni, sassi, pietre, vecchie fondamenta di muri, tutti resti

lasciati dalla presenza dell'uomo. Conclusi che l'uomo vi ha abitato in diverse epoche, persino in epoca nuragica.

Io non ho fatto studi specifici né conosco la storia dei resti antichi; però pratico

la campagna e questo mi porta a proporre le mie tesi che, comunque, non pretendo che vengano considerate con certezza.

Non pretendo di essere innalzato a super sapiente. Non amo essere esaltato, come invece si usa a Berchidda.

Tra i berchiddesi che meritano, voglio ricordare Giuseppe Ignazio Grixoni, che alla testa della sua compagnia, avendo mio babbo come attendente, sfidando ogni pericolo e la morte, a sciabola sguainata, come Giuseppe Garibaldi, gridava: "Qui o si fa l'Italia o si muore!". Arrivò fino

**Libri come quello edito di recente sulla storia di Berchidda nel passato hanno, tra l'altro, lo scopo di sollecitare la curiosità dei lettori che, spesso sono positivamente coinvolti nella ricerca di notizie sulla nostra storia.**

**Oltre che dai documenti scritti, queste vengono sovente dalla conoscenza del territorio nel quale si è nati e si vive.**

**L'articolo che pubblichiamo si inquadra in questo filone. L'autore offre i suoi approfondimenti in merito alle strade romane, ai ruderi che si notano in diversi punti e conclude con un ricordo affettuoso e accurato per un berchiddese "da ricordare".**

al gradi di generale, eppure nessuno lo ricorda. Quello sì che era un uomo!. Lo si può notare anche leggendo il libro di Giuseppina Fois sulla Brigata Sassari e in quello di Emilio Lussu, *Un anno sull'altopiano*. Al solo pensare a questa figura mi inchino riverente e la mia mano trema.



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

segreteria di redazione:  
**Maddalena Corrias**

Hanno collaborato:  
**Angelo Casu, Tore Casu, Angelo Crasta, Fabrizio Crasta, Raimondo Dente, Lillino Fresu, Tonino Fresu, Antonio Grixoni, Mauro Maxia, Giovanni Scanu, Salvatore Sini, Giuseppe Vargiu.**

*Stampato in proprio*  
*Berchidda, agosto 2005*  
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**

## NOTTE SARDA (Continua da p. 9)

lura, in Corsica anche con la variante *Santi* e numerosi derivati.

Certamente corso è il nome *Tomeu*, *Tommeu* (181, 183) localizzato nel racconto ad Oschiri, il quale è formato, come l'italiano *Tomèo*, dal np. *Tommaso* ovvero da *Bartolomeo*.

Più incerto è il discorso sull'origine del nome di uno zio di Ciccìa, Jacu

Zinilca (115). La forma *Jacu* fa riferimento al gallurese comune, dal momento che nella varietà bortigiadese corrisponde a *Jagu*. Essa è attestata fin dal Trecento a Orosei e dintorni e la circostanza, unita al fatto che in Corsica vigano soltanto forme alterate del nome *Ghjâcumu* 'Giacomo', lascerebbe pensare che proceda direttamente dal nome toscano antico *Jaco*, *Jago* piuttosto che dallo spagnolo *Yago*.