

# piazza del popolo



agosto 2006

a. XII, n. 4 [67]

## ESTATE 2006 FORTI EMOZIONI PER IL CALCIO ITALIANO

di Giuseppe Meloni

**P**ochi, alla vigilia dei campionati avrebbero scommesso qualcosa su un successo così a lungo atteso e così difficile da conseguire, sia per la complessità delle circostanze che si devono verificare perché una nazionale ottenga un risultato di tal genere (forse il titolo sportivo più importante a livello mondiale), sia per le particolarità del momento nel quale si trovava la squadra e l'intero pianeta-calcio italiano.

Tra quanti non credevano alla possibilità che l'Italia conseguisse il titolo di campione del mondo c'era probabilmente anche quell'azienda che ha promesso ad ogni acquirente di televisori di qualità e di grande schermo la gratuità dell'acquisto. Incamerato il titolo, celebrati i doverosi festeggiamenti, l'Italia calcistica si è dovuta interessare nuovamente di un *piccolo* problema, che era sta-



to momentaneamente accantonato, in occasione dei campionati mondiali: lo scandalo del calcio pilotato: Calciopoli, o Moggiopoli, come è stato denominato in onore del prin-



Dopo ventiquattro anni la squadra nazionale ottiene un altro titolo mondiale, il suo quarto, collocandosi nella bacheca dei successi in una posizione di eccellenza, seconda nella storia al solo Brasile (titolare di cinque successi) e davanti alla Germania (tre trofei).

cipale artefice della falsificazione dei risultati sportivi di diversi campionati (per ora solo due accertati). Quanto si era intuito in numerose occasioni (ma nessuno aveva avuto mai le prove per denunciare) è finalmente venuto alla luce. Numerose partite, e di conseguenza interi

*Continua  
a p. 8*

## COOKIN' JAZZ

XIX TIME IN JAZZ (2006)

di Giuseppe Sini

**L'**alta marea degli appassionati di jazz che per la settimana di ferragosto ha pacificamente invaso il nostro paese si è lentamente ritirata lasciando soddisfatti organizzatori, promotori, esecutori, musicisti, artisti e quanti hanno a cuore una manifestazione sempre più interessante e rinomata. Da quasi un ventennio a questa parte si ripete un rituale che porta il nostro paese all'attenzione dei media e non finisce di sorprendere per le

dimensioni sempre crescenti. Migliaia di giovani e meno giovani prendono d'assalto il paese occupando alberghi, campeggi, case di campagna a volte spiazzati delle stesse. Numerose case del centro storico riaprono i battenti e rivivono, anche se per pochi giorni, entusiasmi e amarezze, gioie e dolori propri dell'esistenza. Quasi d'incanto una chiesa campestre, un picco del Limbara, un angolo del paese, scelto per uno dei tanti concerti o sede di una mostra, diventa meta quasi obbligata per una multiforme moltitudine

*Continua  
a p. 6*

### interno...

L'elicriso  
I sani divertimenti de "sas cumpanzias"  
850 piatti di zuppa  
Un'attera mandra  
Pensieri di un animalista  
Andria Mu

p. 2	Lettera alla redazione	p. 5
p. 3	Un paese votato al jazz	p. 7
p. 4	Cantina Giogantinu	p. 9
p. 4	La dissoluzione della Jugoslavia	p. 10
p. 5	Anagramma	p. 12
p. 5	Ammentu de Angelina	p. 12

# L'ELICRISO

di Giuseppe Vargiu

**Tra** le varie essenze stagionali vogliamo ricordare una pianta che fa parte della tradizione popolare sarda, l'Elicriso, dal nome scientifico *Helichrysum Italicum*, volgarmente chiamato canapicchia, semprevivo, zolfino, perpetuino, tignamica, fiore eterno, sempiterno, perpetuino giallo, appartenente alla famiglia delle Composite-Asteracee. L'etimologia della parola Elicriso deriva dai vocaboli greci Elios = sole e Crusòs = oro, sole ed oro, per indicare la forma ed il colore dei capolini; Italicum significa dell'Italia.

In sardo è conosciuto con una lunga serie di appellativi: *uscradinu*, che significa erba che brucia, infatti veniva usata per *uscra* il maiale, cioè bruciare le setole, una vecchia usanza sarda, soprattutto dell'interno, che rappresentava un vero e proprio rito sacrale, per sacrificare i maiali della montagna. L'elicriso svolgeva una parte preminente nella preparazione della carne, perché i magroni di montagna, soprattutto nelle annate siccitose, si cibavano delle radici dell'elicriso che donavano alla carne un particolare sapore che si ritrova solo in questi animali, cresciuti allo stato brado nei pascoli intonsi montani e collinari.

L'elicriso, con il suo odore un po' acre ed un po' dolciastro, riusciva a trasmettere un buon caratteristico gusto alla carne ed ai prosciutti. Anche a questa consuetudine sono ricollegate delle vecchie usanze come quella che (Incombenza di procurare *s'erba uscradina*) era una mansione esclusivamente riservata ai bambini ed ai ragazzi, che raccoglievano delle enormi fascine della pianta che, poi, accatastavano nella piazza del paese ove doveva svolgersi il rito dell'uccisione.

Agli adulti spettava invece appiccare il fuoco e successivamente procedere ad *uskrare* (da *uskratina*, *uskradinu*, *usadina*) abbruciacchiare

con i rami della pianta ricchi di oli essenziali, le setole del maiale che infine sarebbe stato "raschiato" con le apposite "leppe", stando bene attenti a non intaccare la carne, soprattutto nelle zone dei prosciutti e delle spalle.

Altro appellativo di questa erba è *alluefogu*, accendi fuoco, perché dai pastori era impiegata come esca per il fuoco. Viene chiamata anche *buredda*, *mortiddus*, derivato da *mortu*, *mortuus*, perché la pianta si conserva inalterata anche dopo l'essiccamento ed anche perché, sin dai tempi più remoti, veniva usata per ornare le tombe e per confezionare corone funebri.

L'elicriso è da sempre stato ricollegato alle funzioni sacre tanto che i sacerdoti greci e romani usavano dei mazzolini di questa pianta, per incoronare le statue degli Dei. L'appellativo "*frore di Santa Maria*" fiore di Santa Maria, è dovuto al fatto che i suoi spendenti corimbi, come l'oro, non soggetti ad imputridire, erano particolarmente adatti alla confezione di ghirlande per onorare la madonna ed, inoltre, perché, come leggiamo nella storia della medicina, già dai tempi di Plinio e Dioscoride, sino quasi al XVIII secolo, era utilizzato dalle donne per regolare il flusso mestruale.

Il nome *scova de Santa Maria* si ricollega invece al fatto che l'elicriso era adoperato per confezionare scope atte ad allontanare insetti, tignole e blatte dalle case, mentre *munteddas*, *monteddass*, fasce per bambini perché secondo un'antica leggenda, l'odore aromatico della pianta sarebbe scaturito in modo miracoloso al momento in cui la Madonna stese, sopra un cespuglio di elicriso, i panni del Bambin Gesù.

**Una pianta tipica della Sardegna, poco conosciuta, nonostante caratteristiche molto apprezzabili in svariati campi: non ultimo quello erboristico.**

**I monaci di Montecassino confezionano ancora oggi, secondo una ricetta millenaria, un unguento a base di elicriso utile, tra l'altro, per contrastare una malattia dermatologica assai diffusa e difficilmente curabile come la psoriasi.**



La definizione *erva o frore de Santu Juvanne* deriva dal fatto che veniva bruciata in falò agli usci delle case in onore della festa di San Giovanni. Altri nomi sono *murgeus*, *scavicciu*, *ca-*

*tecasu*, *simu*.

L'elicriso, tra le Composite della flora aromatica prettamente italiana e mediterranea, è diffuso principalmente in Sardegna ove è presente anche con alcuni endemismi. Nella nostra isola si ritrova dal mare sino alla montagna, ove crescono due endemismi: l'elicriso de Monte Linos, specie esclusiva delle zone più elevate della Sardegna, e la specie *Helichrysum Saxatile*, presente nelle regioni calcaree della Sardegna centrale. L'elicriso si ritrova abbondante in località *sa casa*, tra Aritzo, Meana, Laconi e Gadoni, ove, intrecciato con il timo, "forma un manto profumato dall'odore intenso".

Secondo una vecchia tradizione, chi passa il valico di *sa casa* deve cogliere un mazzo di elicriso e di timo. In Barbagia, entrambe le essenze vengono chiamate *nuscadore* cioè erba che odora e profuma di buono. Si tratta di una pianta perenne che cresce allo stato spontaneo anche lungo le coste marine assolate; ha fiori superbi, profumati, molto aromatici, che conservano il profumo anche quando sono essiccati.

L'elicriso contiene l'elicrisene, una sostanza aromatica, un olio essenziale, pinene, eugenolo, linaiolo, acido caffeico e flavonoidi.

La pianta, detta "erba delle meraviglie", veniva usata sin da epoca remota per la sua azione afrodisiaca; era ben conosciuta sin dai tempi più remoti, soprattutto dalle popolazioni della nostra isola. Attualmente è ancora usata in cosmetologia, per le pelli delicate ed irritate, e si ritrova in molti preparati e dentifrici.

L'elicriso si può considerare, almeno per quanto riguarda la nostra isola,



# I SANI DIVERTIMENTI de “sas cumpanzias”

di Lillino Fresu

**F**ino agli undici o dodici anni, dopo cena non usciva nessuno in giro con gli amici. Un po' più grandetti si formavano le comitive stabili (*sos cumpanzos*), che erano in genere composte da un minimo di venti, fino ad un massimo di trenta giovani. L'età in genere variava al massimo di due o tre anni, ed in maggior parte eravamo tutti della stessa classe: già amici di scuola, poi il militare, o comunque tutti del vicinato, sia in paese che in campagna.

Fino all'età di quindici anni circa giocavamo con diversi passatempi: giochi a nascondino o a cavallino, figurine e anche a soldi, quando ne avevamo. Trottole, jajo, calcio, ecc.

Organizzavamo qualche spuntino a base di salsicce, pancetta e la notte della vigilia del Natale compravamo l'agnello.

Ci riunivamo in qualche magazzino e non dico altro dove! Nelle case di abitazione non potevamo stare perché in genere eravamo in molti e nelle famiglie non tutti avevano grandi stanze disponibili, salvo in qualche abitazione di gente di *pinnettas*, se non c'erano in quel momento i familiari. In tal caso, nel camino arrostitavamo l'agnello. Cominciavamo già a bere vino (la birra ancora non era molto usata) e molte volte ci inebriavamo di alcool, ma comunque sempre di vino.

Le domeniche andavamo in comitiva da *unu zilleri* all'altro e quando ci

spostavamo intonavamo le canzoni in voga. Lì ci incontravamo con gli altri gruppi che scherzavano e poi ogni *greffa* seguiva per proprio conto.

Nei *zilleris* non mancavano le chitarre, che qualcuno in genere sapeva suonare, o meglio strimpellare come si sapeva e si poteva; poi si cantava – chi aveva un po' di voce buona – *in Re* o *a muttos*. Cantavamo anche le canzoni in voga e scolando fiaschi di vino. Essendo in molti, mangiavamo anche noccioline americane e, a suo tempo, castagne bianche o ghiande bruciate.



Ai Santi facevamo lo spuntino con le castagne arrosto e il *pirizzolu* (vino novello) e anche qualche altra cosetta. Ogni comitiva allestiva una sala da ballo e c'era anche la possibilità di fare amicizia con qualche ragazza; era una grossa soddisfazione “essere in parola”, vedersi ogni tanto, fare qualche passeggiata in piazza o qualche scampagnata. Il resto era tutto precluso. Era quello l'ambiente e le ragazze di allora avevano la loro dignità e riservatezza ed anche i giovani (giù le mani!) salvo...



Per chi non aveva il coraggio o il modo per dichiarare il suo amore ad una ragazza, si usava mandare un suo amico o parente (*su mandadalu*) e succedeva che il mandatario o il messaggero magari la dichiarava

per sè e poteva avvenire tutto il contrario del previsto, a seconda dei gusti della ragazza; allora con il vero innamorato erano forti rancori con conseguenze sgradevoli. A volte si combinava la coppia anche tramite qualche lettera.

Succedeva che in parola (*in paraula*) si poteva rimanere per molti anni e di rado succedeva la “Caporetto”, cioè la ritirata, come nella guerra del '15-'18. In genere tutto filava liscio fino a quando non si giungeva al matrimonio. Quando si decideva per il lieto evento i genitori del giovane andavano a chiedere la mano della ragazza per il loro figliolo innamorato, visto che lui era impaziente di averla tutta, la futura sposa, e non solo la mano... Andavano di notte nella casa della promessa sposa ed esternavano il motivo della visita, anche se gli altri stavano già aspettando in quanto già avvertiti dalla ragazza, ed avevano preparato dolci, rosolio, vino e altro.

Arrivati a questo punto il <no> non esisteva. Decidevano allora il fidanzamento ufficiale (*s'abbruzzu*) ed invitavano dalle due parti i parenti, sempre dopo cena. Il promesso sposo, appena giunto alla porta della casa della promessa sposa, la abbracciava e la baciava. Tutti gridavano “un altro bacio! *Istringhela ancora!*”, immaginando ingenuamente che quella fosse la prima volta di tali manifestazioni di affetto. In realtà c'erano state anche intimità più ravvicinate (cose che succedevano anche a quei tempi!). Quindi si festeggiava l'evento.

Poi i fidanzati uscivano liberamente, ma solo in paese. Tanto non c'erano macchine per andare altrove. Dopo cena il giovane andava a casa della amata e passavano un paio d'ore assieme anche abbracciati, ma per quanto riguarda altro, ad esempio il baciarsi, non era facile perché c'era sempre la mamma che osservava. Ma in qualche maniera *la frigaiana su matessi* ed almeno il bacio della dispedita era immancabile, specialmente se la mamma *no lis poniat fattu fenament'a sa janna!*

Tali usanze e abitudini erano in voga fino all'epoca della guerra. Poi le cose un po' si addolcirono e poi ancora presero le redini usanze più brutte e dannose per la morale e la decenza.

una pianta assolutamente trascurata e sconosciuta come essenza medicale; non è stata mai opportunamente valorizzata nonostante il nostro elicriso sia il migliore e cresca con estrema facilità; inoltre, non ha mai goduto di alcuna tutela, essendo soggetta ad un continuo vandalico saccheggio che potrebbe anche pregiudicare la sua sopravvivenza, anche perché il suo profumo rappresenta una delle note basi dell'odore caratteristico della terra sarda.

# 850 PIATTI DI ZUPPA

di Mario Pianezi

Ottocentocinquanta piatti di zuppa. E' questo il numero indicativo delle dimensioni della diciannovesima edizione del Time in Jazz. Delle migliaia di persone che si sono ammassate intorno ai

magici strumenti di Antonello Salis e di Stefano Bollani, si sono arrampicate sugli olivastri secolari della chiesa di Santa Caterina e si sono distribuiti lungo i declivi della collina in sacrale silenzio per ascoltare le note che si perdevano nel cielo terso di mezza estate assieme ai loro applausi.

Ben 850 si sono fermati a gustare il più classico dei piatti della tradizione berchiddese, la zuppa, che si ottiene facendo cuocere nel brodo di pecora la classica spianata berchiddese tagliata a piccoli pezzi, che viene poi condita con abbondante pecorino e ragù di carne di pecora. Ma che bontà! Una leccornia! A seguire 850 piatti di carne di pecore bollite, la cui carne tenerissima si scioglie in bocca, e 850 insalate di contorno e vino di un rosso simile a sangue di lepre per favorire la digestione e per allontanare le preoccupazioni e le angustie della vita. Il tutto organizzato in modo ordinato e puntuale.

Questo il pranzo. Ma prima del pranzo, alla fine di un concerto irripetibile, che ha entusiasmato le migliaia dei partecipanti, sono stati offerti, in segno tangibile dell'ospitalità berchiddese, dagli "operai" di Santa Caterina, più di 850 bicchieri di vermentino e più di 850 biscotti. Fatto che ha ispirato al bravissimo Enzo Decaro l'ormai famoso apologo della donna e del biscotto, che potrebbe diventare un manifesto politico del terzo millennio. Più o meno la stessa folla ha seguito gli altri concerti delle chiese campestri che si sono svolti tutti in maniera molto ordinata, grazie all'impeccabile organizzazione degli addetti ai servizi e dei numerosi volontari che si sono prodigati per alleviare al massimo le difficoltà delle migliaia di belle persone che hanno "invaso" il paese nei giorni del festival.



Chi conosce la storia di Time in Jazz sa bene che, sino a pochi anni or sono, i concerti si tenevano all'interno delle chiese, che potevano ospitare meno di cento persone. Da qualche anno, essendosi registrato un costante aumento di presenze, si tengono all'esterno, nei sagrati, per

far fruire la musica alle migliaia di persone che arrivano da tutto il mondo. E ben 850 hanno potuto gustare la bontà della zuppa fumante. 850 piatti di zuppa, mangiati ai tavoli ombreggiati da olivastri secolari della chiesa di Santa Caterina che forse hanno contribuito a convertire anche gli avversari più scettici e diffidenti che osteggiavano il festival e ne parlavano male, non capendo, forse per partito preso, l'importanza di questa eccezionale manifestazione ed il lustro che dà all'intera Sardegna, ma anche all'Italia, nel panorama della musica internazionale, ma soprattutto a Berchidda, che attraverso le note della musica è conosciuto in tutto il mondo.

**Lunga vita al Festival!**

## Atter'una mandra

No bastaian sas mandras de piatta nd'amus una noa introidda s'est azzesa in sa zente s'ischentidda pro un errore chi peus no s'agattada.

Pro ponner duas cadreas a sere an tancadu in tottu una via ma niunu b'at postu sedere ma una giaga acentru a domo mia.

Trinta familias nd'an su toltu, pro tres meses, no podimus vessire, a piatta no podimus arrivire tancados comente tancan s'oltu.

Mai in sa vida capitada una cosa ingiusta che custa una via da una giaga tancada de ferru pesuda e robusta.

Trinta familias namus "comente?" ma nisciunu pro como at rispostu; domandan puru sa zente tottu custu solu pro unu postu?

De vantaggiu no bind'at pro nisciunu est istada una mala pensada s'idet sulu una via tancada e una mandra chena cabu perunu.

Sos atteros c'an sas cadreas tottu poden fagher domandas si es chi an valore s'ideas diventat una idda de mandras.

Signales appiccados sun tott'ue ma nisciunu custos rispettat e tando a chie ispettat si nisciunu in fallu no ruet?

Sa regula ischimus chi ch'est ma intro nisciunu sil'agatta bastat de abbaidare sa piatta e sibb'idet s'oldine chi b'est.

Sa cheja, meno male ch'est tancada si no fid'istada coriosa aimus vidu un'istrana cosa sas macchinas intro posteggiadas!

Ma si sighit cust'andazzu amus a biere custu e atteru puru sas mandras no pius in s'istazzu ma si faghen introidda muru muru. →

M'iscuscio ca est istadu un'ilfogu ca nos an tancadu s'istrada inoghe no fit mai capitada una cosa chi no capitat in logu

Ispero finat lestru cus'abusu e chi no capitet mai piusu!! →

*Unu pastore dai sa mandra  
Tonino Fresu*

# PENSIERI DI UN ANIMALISTA

di Antonio Grixoni

**P**overe bestiole, condannate senza nessuna colpa ad un'infame destino. Credetemi, mi fanno raccapriccio queste persone che si sbarazzano con fare incivile, crudele e odioso dei loro amici a quattro zampe e poi, come se niente fosse, alla domenica vanno a messa e ai funerali. Ma, Dio mio, con che faccia ci vanno? Per conto mio, chi abbandona o maltratta gli animali è veramente un poco di buono che meriterebbe, oltre alla galera, l'espulsione dai sacramenti.

Ognuno sappia che detti animali sono creature di Dio e la loro presenza costituisce l'insieme di tutto ciò che è vita; di questi si deve avere provvida cura e benevolenza anche perché, con la loro semplice esistenza, benedicono Dio e il creato e gli rendono ogni istante gloria. Gli animali si inseriscono in un disegno provvidenziale che fa capo a Dio; ma la signoria sugli esseri viventi e sul creato accordata dal Creatore all'uomo non è assoluta. Rispettare e amare



il creato è un dovere di ogni persona. Trasgredire significa offendere l'integrità naturale e macchiarsi gravemente la coscienza davanti alla società e a Dio stesso.

Gli animali domestici costituiscono, con la loro presenza, una base affettiva tanto necessaria all'uomo in ogni epoca. Senza gli animali la vita stessa viene menomata e chi menoma la vita è un assassino.

Da quando, per ragioni di età e per altre circostanze, mi sono ritirato dalla campagna e vivo in paese, ogni giorno alla mia porta compaiono delle bestiole randagie; mi fanno rabbrivire e provo un senso di pena; non potendo fare altro regalo loro una carezza e un po' di cibo, e loro, riconoscenti, scodinzolano e mi guardano con quegli occhi benedicienti.

Io sono un animalista per natura e invito ad imitarmi; altresì rivolgo un invito a quanti non vedono di buon occhio questo mio prodigarmi verso queste bestiole domesti-

**Cara Piazza del Popolo**  
Non avendo mezzi e spazio sufficienti a cui rivolgermi, eccomi a te per un problema che mi gela il cuore soprattutto quando arriva l'estate, periodo di vacanze ma anche periodo malvagio e terroroso per i tanti cani e gatti abbandonati e buttati sulle strade dai loro padroni che un'ora prima li coccolavano e li sfamavano.

che, a non ostacolarmi, altrimenti farò appello alla "Giustizia". Amare, far rispettare le bestiole, non è fatto delinquenziale, ma un atto di carità vero e proprio. Non c'è da vergognarsi; deve vergognarsi chi non lo fa.

## Andria Mu

Esemplu in sa vida ses istadu de cantos t'ana idu e t'an connutu, ti mustraias gentile cun tottude cantos in caminu as abbojadu.

Fist'abile, sinzeru e laboriosu, disponibile cun donzi persone, prontu a servire in donzi occasione de aggiare s'ateru orgogliosu.

Don Pala in s'omelia t'ha descrittu nende a giovanos e de onzi edade: "virtuosu, esemplare fis che frade: imitate de isse onzi meritu".

Ma! Cando intro 'e chexja had'echeggiadu de sa trumba su sonu lentu, lentu, no b'ha persone in cussu mamentu chi a ojos asciuttos es restadu.

Ed es nebode tou puntuale ch'allevia sa pena, su dolore; ti tramanda s'istima, su calore de s'ultimu saludu geniale.

Unu ciau 'e coro! Mai intesu; appo comente Annetta ha dadu a tie cun su coro s'ammenta donzi die ed es cun tegus puru sende attesu.

Berchidda, luttuosa, s'est unida fin'a pagos istantes fit festosa; Berchidda 'est unida luttuosa saludende sa tua dipartida.

Custu saludu chi t'ha dadu Erchidda est sentimentu 'e mannos e minores. de parte mia rezzi sos onores e un'ammentu 'e totta sa idda.

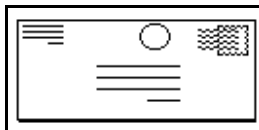
Raimondo Dente

Via Nuova è stata chiusa al traffico senza un motivo. La gente che vi abita (trenta famiglie) lamenta pure minacce e insulti se si tocca la transenna per passare a piedi. Dopo questa chiusura c'è un lampione che chiude la strada.

Cento agricoltori e allevatori devono fare marcia indietro per uscire dall'altra parte, 150 metri per poi attraversare una strada stretta in discesa pericolosissima insieme ai residenti una cosa assurda!

E' stata organizzata una raccolta di firme e trasmessa una denuncia alla caserma dei carabinieri, ma non si sono degnati di una risposta. Siamo gente di serie C. La popolazione è contraria perché è una cosa assurda, ma nessuno ascolta. Costa un'ora di lavoro togliere il lampione, mettere una striscia gialla in terra con i dovuti segnali e tutto finisce per sempre. Una buona volta, ma che non si ripeta più.

Da notare che al jazz e alla festa patronale nessuno disturba perché è chiuso il centro storico. Quindi è una chiusura senza senso, continuiamo a sperare?



di musicofili provenienti da località più disparate. Ascoltano i concerti in religioso silenzio, osservano con competenza le più variegate manifestazioni dell'arte e al termine del momento culturale si mettono in marcia per la successiva tappa in programma.

Non c'è stanchezza che tenga. Una moltitudine ancora una volta tranquilla, culturalmente preparata, ordinata e partecipe che ha trovato attenzione, ospitalità e gentilezza.

Molti hanno rilevato che quest'anno i visitatori sono apparsi più qualificati seppure il loro numero sia stato di molto superiore agli ultimi anni. L'organizzazione comunque ha retto brillantemente grazie ai numerosissimi volontari impegnati per garantire puntualità ed efficienza.

Gli atteggiamenti dei berchiddesi nei confronti di questo fenomeno sono i più disparati. C'è chi lo segue con entusiasmo: negli anni è cresciuto il gruppo degli estimatori che partecipano con passione ai concerti compiaciuti dalla bravura degli artisti. Non mancano gli indifferenti che non si sbilanciano neanche per un parere e assistono neutrali quando non colgono l'occasione per trasferirsi altrove. Ci sono i contrari a questo evento che cercano in tutti i modi di criticare gli atteggiamenti degli ospiti e ingigantiscono gli ovvi inconvenienti che pure si determinano. Gli interessati per motivi commerciali, infine, attendono con ansia questo momento per risollevarne le sorti della propria attività e impinguare i conti del proprio esercizio. Da qualunque angolatura la si osservi questa rassegna contribuisce ad animare e a vivacizzare il sonnacchioso tran tran quotidiano del paese.

Il tema di quest'edizione è stato l'enogastronomia con particolare riferimento alle tradizioni della cucina locale, alcune particolarmente tipiche e originali, e a quelle più rinomate dell'arte culinaria regionale. Un occhio alla musica e un altro alla scoperta di antichi e nuovi sapori. Il jazz

## COOKIN' JAZZ

### Continua da p. 1

d'altro canto si presta ottimamente a questo connubio anche se certe esibizioni sono apparse un tantino forzate. Alla luce di questo tema diverse famiglie hanno organizzato mensole domestiche per i visitatori proponendo i piatti tipici della nostra comunità con – a quanto risulta – ottimi risultati sia per il proprio bilancio che per il palato dei consumatori.

Fedele alla tradizione di distillare di anno in anno qualche sorprendente ed inattesa novità, Paolo Fresu, limitatamente definito direttore artistico dell'evento, ha introdotto quest'anno le parate musicali in aeroporto e il treno sonoro, contenitore-imbonitore di musicalità, sul percorso Cagliari-Berchidda. Nel solco della tradizione, la rivisitazione di celebri melodie di Fabrizio de Andrè, iniziata lo scorso anno con il pianista Danilo Rea e con Paolo Fresu, curata con successo da Maria Pia de Vito e Rita Marcotulli all'Agnata.

Ancora una volta si sono rivelati indovinati per la loro ambientazione e per il seducente repertorio i concerti alle prime luci dell'alba di apertura e di chiusura del festival sul Montalvu dedicati a Billy Sechi grande amico di Paolo e del nostro paese che hanno richiamato sulle vette del Limbara centinaia e centinaia di appassionati.

Tra i protagonisti che hanno in qualche modo lasciato il segno nell'edizione di quest'anno Stefano Bollani, Arve Henriksen, Carla Bley, Paolino Dalla Porta, Peppe Servillo. Sempre intelligenti e divertenti gli interventi di Enzo Decaro. Molto apprezzate le performance fornite dalla Gangbè

Brass Band che ha saputo suscitare allegria nelle diverse serate superandosi nella chiusura finale di ferragosto.

A tutto questo bisogna aggiungere le rassegne di film a carattere etnografico curate da Gianfranco Cabiddu, in collaborazione con l'Istituto Superiore Regionale Etnografico e le innumerevoli esposizioni organizzate dal PAV di Antonello Fresu e di Giannella Demuro.

Ineccepibile il coordinamento generale della manifestazione curato da Riccardo Sgualdini, puntuale nel diramare comunicati stampa e variazioni di programmi.

Ancora una volta si è riusciti a creare una magica atmosfera di festa alla quale hanno contribuito un po' tutti. Con una sottolineatura particolare per Pa-

olo Fresu, antipersonaggio per eccellenza, sempre disponibile, paziente, attento alle sollecitazioni che da più parti gli provenivano, puntuale e bravissimo musicista nelle diverse incursioni effettuate come protagonista o come coprotagonista. Il Festival costituisce un impegno di non poco conto per Paolo che ad esso dedica energie, cura per i dettagli, anche i più insignificanti e attenzioni per rinnovare formule e sperimentazioni. Da parte sua la soddisfazione di regalare alla propria comunità una pubblicità straordinaria grazie a molteplici articoli, servizi e recensioni su radio, televisioni e giornali. Un ritorno di immagine che serve a valorizzare quanto si produce sia culturalmente durante la rassegna, sia materialmente attraverso l'intelligente operato dei produttori locali. Fuori dei confini municipali Berchidda, istintivamente abbinata al pecorino, al vermentino, al sughero, ai dolci, oggi è indissolubilmente accostata a Paolo Fresu e al Time in jazz. "Fare Time in jazz – ha detto Paolo – è come comporre per me: dietro c'è un pensiero preciso".

Attendiamo con curiosità le suggestioni che scaturiranno dalla ventesima edizione. Siamo certi che saprà essere all'altezza delle precedenti.



via Nulvara, 2 - 07022 BERCHIDDA (Olbia-Tempio)

tel. 079 70 30 07 - fax 079 70 31 49

E-mail: [info@timeinjazz.it](mailto:info@timeinjazz.it)

Web: [www.timeinjazz.it](http://www.timeinjazz.it)

# Un paese votato al Jazz

di Ilaria Serra



Osservazioni sui riflessi della ormai famosa manifestazione musicale nel tessuto socio-economico di Berchidda. L'articolo, nel quale viene tracciato un quadro delle edizioni passate e una previsione per quella del 2006, risale a qualche mese fa.

**T**ime in jazz mi ricorda... un paese che in pochi giorni cambia volto, che come un mutante si trasforma in un qualcosa che fino al giorno prima sembrava lontano; un paese che pullula di gente, formichine che corrono dalla mattina alla sera come schegge impazzite; ritmi che, da dilatati, diventano frenetici, corde degli strumenti che non sono più le uniche ad essere tese fino alla prima sera.

Da quel momento in poi i visi cominciano ad essere un po' più distesi, qualcuno può già tirare un sospiro di sollievo, ma è solo nella serata finale del 15 che ci si può finalmente sfogare in urla liberatorie!

Il festival sulla carta è uno, ma in realtà è come se avesse mille facce: quella di chi lo organizza, che si fa aspirare come da un vortice e vive giorno e notte per-

ché tutto scorra senza intoppi, che tra un battibecco e una risata non risparmi energie per una causa a cui si è totalmente immolato; quello dei veri appassionati che seguono Fresu e i vari nomi che ogni anno si succedono sul palco e attendono trepidanti questo appuntamento; che pensano che la Sardegna non sia solo un "mare di vacanze" e preferiscono di gran lunga passare la settimana di ferragosto di giorno tra una chiesetta e l'altra, per poi concludere la loro giornata seduti nella platea di Piazza del Popolo ad assaporare suoni che evocano culture lontane che, come d'incanto, vanno a mescolarsi con altri che hanno qualcosa di molto più familiare, radicato; il tutto in una sinergia perfetta.

Ma non finisce certo qui; la notte è ancora lunga e allora tutti al jazz club, dove i borsisti di Nuoro si esibiscono emozionati perché Fresu quella sera ha deciso di suonare con

loro.

Ma la vera magia è quella di ferragosto quando dalla baldoria finale, dove Bacco la fa da padrone, sottolineata dai fuochi d'artificio e dalle performances dei funamboli di "Théâtre en vol" a cui il Fresu si accoda deliziando la folla impazzita dal campanile della chiesa, si passa all'atmosfera incantata dell'ultimo concerto all'alba, dove chi è riuscito a uscire indenne da questo "tour de force", si lascia strappare dalle braccia di Morfeo, o forse non ci si è neppure abbandonato, e si mette in coda, inerpandosi tra le pendici del Limbara, mentre i profumi forti della macchia mediterranea destano pre-



potentemente i suoi sensi, per assistere a uno dei momenti più toccanti dell'intera manifestazione.

E poi c'è l'altro festival, quello dell'orda di giovani erranti, apparentemente no-global, che forse della musica gliene importa ben poco, ma è lì per divertirsi, per bivaccare, per dare vita a una sorta di "woodstock" dei poveri, il cui principale trastullo è quello di eludere la sicurezza; che si arrovella per ideare efficaci escamotage e poterli fregare; che protesta perché il concerto più atteso è già "sold out" ma che fino al momento in cui i biglietti erano disponibili stava ben lontano dal botteghino e che – ovviamente – è ben lungi dal frequentare chiese campestri dove i concerti sono gratuiti.

E infine c'è chi il Festival lo subisce, che si ritrova – suo malgrado – in questo turbine di eventi, che a priori è contrario al suo svolgimento, che mal sopporta quest'invasione dei propri spazi, che si lamenta dei disordini e della sporcizia, ma che per i più è una grossa fonte di guadagno fino a qualche anno prima impensa-

ta.

Time in Jazz è questo e molto altro: è una commistione di manifestazioni artistiche perché, grazie al suo demiurgo, non è solo musica ma è anche arte contemporanea, con le sue mostre, che sono degli eterni cantieri, e che il 15 di agosto sono ancora incomplete.

Ma va bene così, perché basta conoscere i suoi curatori e non gli si può che perdonare tutto.

E' letteratura, con poeti improvvisatori che si confondono tra scrittori di grido, attori e chansonniers di nota fama.

E' un posto dove tutto e il suo contrario sono possibili, dove si può rimanere ammaliati da una straordinaria ballerina di flamenco e rimanere interdetti per un concerto di pecore. Grossi nomi del jazz internazionale e suonatori di launeddas.

E poi Paolo Rossi, che si aggira tra i tavoli della mensa con aria sorniona, Stefano Benni inalberato perché non può ancora cenare, fans in delirio perché Paolo Fresu, che sino a un istante prima era accovacciato sul palco con la sua trombetta, chiacchiera serafico come amico di fianco a loro.

E ancora. un concerto del Paf che all'ultimo momento viene spostato dall'anfiteatro al museo perché Qualcuno Lassù ha deciso che l'11 di agosto piovesse, e allora, via vai di persone indaffarate affinché nonostante lo "stato di emergenza" tutto funzioni alla perfezione e le attese di centinaia di affezionati e non, accorsi per l'occasione, non vengano deluse.

E quest'anno è anche cucina, cibo, vino e tant'altro ancora. Gli ingredienti, come sempre, ci sono tutti, Insomma.

E allora non ci resta che attendere per vivere ancora una volta intense sensazioni che questi virgulti, e il clima che insieme alla magia del luogo riescono a creare, sono capaci di regalarci!



campionati, nel loro complesso, e numerose partite erano truccati. Ne derivava che nell'ultimo decennio solo due

squadre hanno potuto accedere allo scudetto. Due squadre fortissime, intendiamoci, due delle più forti al mondo. Succedeva, però, che quando la forza intrinseca delle compagini non era sufficiente per assicurare il successo, intervenivano altri fattori che spingevano la macchina organizzativa verso la perpetuazione del duopolio.

Più vincevano, più le due squadre incassavano, più potevano investire, più vincevano, più aumentava il divario con le altre squadre. Un giro automatico che, ogni tanto, spesso, poteva prevedere anche qualche aiuto non del tutto lecito, tanto per non rischiare che altri potessero partecipare ad un gioco che non era più sport.

A questo punto, però, ed esattamente nel campionato 2004-2005 e successivamente in quello 2005-2006, una delle due squadre, ritenendosi minacciata dal potere dell'altra (tesi Moggi), ha rotto gli indugi e ha preteso di vincere tutto senza lasciare niente agli altri: neanche alla squadra con la quale fino ad allora aveva diviso il potere. Da questa rottura del patto (certo non scritto) sarebbe derivata l'indagine che ha scoperchiato quanto di più marcio si potesse prevedere.

L'arroganza con la quale si programmano i favori che gli arbitri dovevano riservare alla squadra più coinvolta nello scandalo, rasenta l'incredibile. Non solo, nell'affrontare compagini decisamente sulla carta inferiori si chiedevano arbitri compiacenti (o amici); ci si preoccupava anche di far squalificare preventivamente quei pochi elementi di classe che le squadre provinciali non avrebbero potuto impiegare nei confronti con la

## FORTI EMOZIONI PER IL CALCIO ITALIANO Continua da p. 1

grande squadra. Si trattava ancora di sport?

Qualcuno ricorda l'incertezza di campionati dove vinsero squadre come il Cagliari, la Sampdoria, il Verona? Oggi ciò non può più succedere. Il calcio è cambiato in meglio o in peggio?

Gli organi di informazione hanno purtroppo lasciato grande, troppo spazio all'auto-difesa di personaggi altamente implicati nello scandalo che, dopo aver metabolizzato la propria colpa ed essersi accorti di aver passato il limite e di essere stati colti con le mani nel sacco, sono passati al contrattacco. Quale arroganza!

Hanno difeso i titoli conquistati appellandosi alla forza dei campioni della squadra vincitrice. Giusto! Ma allora dirigenti e la società nel suo complesso (non i giocatori) sono doppiamente colpevoli. Perché un illecito è grave quando viene commesso in stato di necessità (come nel caso di una squadra di non grande levatura che, ogni tanto, vorrebbe vincere qualcosa, o che cerca di evitare una retrocessione) ma è intollerabile quando a commetterlo è la compagine più

forte, che ha tutte le carte in regola per vincere sul campo, senza favori. Questi personaggi, anziché accampare scuse risibili, dovrebbero solo chiedere scusa a tutto il calcio italiano, ma soprattutto alla loro squadra e ai loro tifosi che si erano illusi di vincere tutto solo con le proprie pur considerevoli forze. Queste affermazioni di condanna sono state fatte da un personaggio al di sopra di ogni sospetto: Giampiero Boniperti. Speriamo che gli oscuri personaggi già condannati dai tribunali sportivi e

dall'opinione pubblica non possano più far del male.

E la squadra?

Dopo una prima condanna alla serie C, con penalizzazione, si è passati ad una condanna alla serie B, con penalizzazione, squalifica del campo e ammenda. All'inizio questa soluzione sarebbe stata definita ottimale. Invece, dirigenti che si stanno distinguendo per una frenetica ricerca di minimizzare quanto accaduto,

chiedono di essere riammessi alla serie A, accampando il diritto di essere giudicati alla stregua delle altre squadre coinvolte (tutte rimaste in serie A con penalizzazioni perché implicate molto meno nello

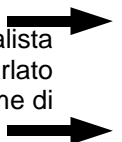
scandalo). Ma per l'illecito, o anche per la responsabilità oggettiva non era sempre prevista la retrocessione?

Per chi è stato giudicato colpevole, e condannato a giocare un campionato in serie B, non sarebbe meglio pagare per le proprie colpe (almeno per non avere vigilato), fare un minimo di purgatorio e poi tornare puliti e rigenerati al punto dal quale si era partiti?

Un colpo di spugna non può che lasciare in tutti gli sportivi un sapore di beffa. "Truffate pure, tramate, comprate, tanto a certe grandi squadre tutto continua ad essere permesso".

Tra le numerose dichiarazioni di tifosi della grande squadra in questione alcune appaiono più equilibrate di altre nel prendere in considerazione l'ipotesi di un ulteriore rifiuto di sanzioni sportive che i più giudicano sacrosante. Soprattutto quelle che evidenziano come, una volta capita l'amarezza, "ogni tentativo di contestazione finisca per danneggiare ulteriormente l'immagine della Juventus". Immagine già abbondantemente macchiata.

Ivan Zazzaroni, noto giornalista sportivo, ha recentemente parlato del ricorso al Tar della Juve come di





# CANTINA GIOGANTINU

di Giuseppe Sini

**La** qualificata pubblicazione *Annuario dei migliori vini italiani* curato dal giornalista televisivo ed esperto di settore Luca Maroni ha ritenuto il Vermentino Karenzia 2005, prodotto da vigne storiche, meritevole di essere inserito tra i migliori a livello nazionale. Su questo vino, a suo tempo, l'apprezzato enologo della cooperativa Enzo Michelet aveva espresso i suoi giudizi più lusinghieri "E' il vino che mi ha dato maggiori soddisfazioni perché sprigiona profumi inconfondibili e diversificati". Dello stesso parere Piero Dente primo collaboratore di Enzo Michelet "Siamo riusciti nell'intento di realizzare un vino bianco dai sapori complessi, ma piacevoli, che durasse rispecchiando le tipicità del territorio. Il nostro studio iniziato una decina di anni fa non avrebbe ottenuto questi risultati senza la fattiva collaborazione dei viticoltori". Al termine dello scorso anno questo vino era stato selezionato e premiato ai Gourmet's Wine Festival importanti rassegne internazionali di Monaco e di Vienna.

Un ulteriore motivo di compiacimento è dato dal riconoscimento conseguito dal vino passito nella IV rassegna nazionale di vini passiti prove-

nienti da 19 regioni italiane tenutasi a Volta Mantovana. La presentazione dell'evento si è tenuta al circolo della stampa di Milano con la partecipazione di una trentina di giornalisti di testate nazionali e di riviste del settore ed ampio rilievo è stato dato dalle televisioni nazionali, locali e da diversi siti internet. La manifestazione è stata visitata da oltre 10.000 persone ed è stata coordinata da Edoardo Raspelli (giornalista conduttore di MelaVerde), Paolo Lauciani (giornalista, sommelier, conduttore della rubrica Gusto del TG5) e Osvaldo Murri (giornalista, analista sensoriale e collaboratore della trasmissione "Vivere meglio"). Nella rassegna ogni vino è stato catalogato ed esposto in apposite bacheche ed accompagnato da una scheda tecnica con le caratteristiche salienti. Sommelier professionisti hanno accompagnato curiosi e degustatori nel raffronto e nella scoperta delle principali caratteristiche dei diversi prodotti.

Durante la rassegna sono stati ufficializzati i risultati di un'indagine sull'interesse dei giovani per il vino. Tra i rossi i nomi più conosciuti sono risultati il chianti (oltre il 90%) e il pinot (90%). Tra i bianchi il vermentino è conosciuto dal 53 % dei consu-

**Significativi riconoscimenti sono stati attribuiti anche di recente ai prodotti della cooperativa Giogantinu di Berchidda.**

matori intervistati; più noti il prosecco (86%), il moscato (84%) e lo chardonnay (82%). La percentuale dei conoscitori del vermentino è risultata alta in rapporto alla dimensione strutturale delle aziende produttrici di moscato e di prosecco, alla dimensione mondiale dello chardonnay e ai massicci investimenti pubblicitari che accompagnano questi prodotti. Le aziende che producono il vermentino sono, infatti, di dimensioni medio piccole e pertanto non sono in grado di impegnarsi in grandi investimenti pubblicitari. Secondo Pier Paolo Lorieri piace al consumatore del vermentino "la qualità e il gusto mediterraneo, differente per area di produzione, ma con toni salini e speciali che tengono l'acquolina in bocca".

"Siamo orgogliosi di questi riconoscimenti - sottolinea il presidente Sergio Crasta - che attestano l'attenzione e la cura che da sempre ha caratterizzato i prodotti della nostra cooperativa".

Una notizia che non potrà non rallegrare i consumatori dei prodotti con lo storico marchio Giogantinu è la commercializzazione iniziata di recente del mirto, della grappa, dell'olio extravergine d'oliva con monocultivar bosana e, in futuro, di pane carasau e di formaggio. Questi prodotti si inseriscono in una prospettiva commerciale che vedeva penalizzata la cooperativa soprattutto nella grande distribuzione della penisola, che da qualche tempo richiedeva di accompagnare i tradizionali vini con i prodotti classici della nostra regione. Capitava non di rado che un distributore dovesse rivolgersi ad altri produttori per far fronte alle proprie esigenze commerciali. Dopo il rinnovamento e la diversificazione dei prodotti enologici si aggredisce il mercato anche in altri campi con prospettive moderne e imprenditoriali. Amministratori e soci confidano che la nuova scommessa commerciale fondata sulla qualità e sulla bontà dei prodotti gratifichi l'impegno degli operatori locali.

una "simpatica" iniziativa. Ha evidenziato, tra l'altro, che la stessa squadra che si presenta al Tar del Lazio è la stessa che un paio di mesi fa ammise (attraverso John Elkann) le malefatte di Moggi e Giraud e ha lamentato il fatto che il tempo (e gli interessi, piccoli e grandi) abbia cancellato il ricordo delle clamorose e imbarazzanti intercettazioni.

Per quanto riguarda la motivazione del ricorso (tutelare gli azionisti) ricorda infine che gli stessi sono stati danneggiati nei loro interessi non già dalla sentenza della giustizia sportiva, ma dalle malefatte di dirigenti e dalla mancata vigilanza (se solo di questo si tratta) della So-



cietà. Adesso (notizia dell'ultim'ora) questa società avrebbe addirittura chiesto al Calcio italiano un risarcimento!

Auguriamoci di assistere ad un prossimo campionato che inizi regolarmente, con squadre abbondantemente penalizzate in A e una doverosamente in B. Un campionato dove primeggeranno ancora le squadre forti ma quelle meno attrezzate potranno fare di tutto per emergere, almeno in qualche occasione (sarebbe già una grande soddisfazione), nel rispetto di una regola di base del gioco Calcio: si gioca

## 11 CONTRO 11

# LA DISSOLUZIONE DELLA JUGOSLAVIA

## Una guerra partita da lontano [2]

di Roberto Modde

**Il tema, introdotto nel numero di giugno, viene approfondito con un'analisi di diversi termini che hanno a che fare con la difficile realtà che si vuole descrivere.**

**Seguiamo ancora la testimonianza diretta di chi ha svolto un delicato compito in quella vicina regione europea.**  
(Foto di Roberto Modde)

### Le armi

All'inizio dell'assedio i Serbi avevano circondato Sarajevo con circa 260 carri armati, 120 mortai, lanciarazzi, sistemi per la contraerea posizionati e mitragliatrici. Prima che i difensori di Sarajevo venissero riforniti di armi, per poter combattere produssero armi artigianali, fucili fatti con i tubi del gas, archi e frecce con punte esplosive, bottiglie riempite con i più svariati generi di liquidi infiammabili, che venivano lanciate con altri fucili artigianali.

Proiettili di mortaio da 82, 120 e di artiglieria da 150 e 250 millimetri cadevano sulla città. I primi furono utilizzati nella strage del mercato ed in quella di via Vase Miskina. I calibri più grandi, spesso incendiari, furono utilizzati per la distruzione di edifici importanti.

Missili guidati del tipo Maljutka, nonché granate corazzate, che potevano penetrare diverse pareti prima di esplodere, furono utilizzate per il medesimo scopo.

Artiglieria antiaerea e mitragliatrici venivano usati per il tiro casuale. Le bombe modificate, chiamate "sows" (scrofe) raggiungevano il maggior effetto distruttivo ed erano lanciate da macchinari appositamente costruiti. I proiettili, a meno che non fossero corazzati, esplodono al primo contatto.

Quando pioveva, una macchia bagnata sul soffitto indicava la presenza di una bomba inesplosa (un "alien") sull'attico. Lo scoppio di una granata produceva schegge.

A Sarajevo forse non esiste un palazzo che non abbia "segni" provocati da schegge. Il segno lasciato dallo scoppio di una granata veniva chiamato "rosa".

Nel periodo in cui venivano utilizzati maggiormente le granate da 120 mm il bollettino cittadino in segno di sfida recava il titolo "120 mm non è

molto", firmato: Cicciolina.

### I cecchini

All'inizio dell'assedio, l'esercito Jugoslavo e gli estremisti serbi avevano posizionato i loro cecchini in cima ai palazzi e nelle caserme della città per far fuoco sui cittadini. Perfino quando hanno abbandonato la città, la distanza fra le strade e colline del territorio occupato è stata sufficiente per far fuoco con le armi semiautomatiche prodotte per l'esercito Jugoslavo.

Nel solo 1995 sono rimaste ferite 1.030 e uccise 225 persone di cui 60 bambini.

In alcuni giornali Europei si parlava di "turismo di guerra" incluso il tiro contro i cittadini di Sarajevo. Lo scrittore russo Limonov fu fotografato mentre si concedeva a questo "piacevole" sport.

Ogni area della città era una zona pericolosa. In ogni momento, da



**Ponte di Mostar**

qualunque posto delle montagne che circondavano la città, i cecchini potevano raggiungere ogni obiettivo. Per questo motivo le zone più pericolose erano quelle direttamente



**Bandiera della Bosnia**

sulla linea del fronte. I ponti, le strade e i prati erano esposti alle montagne. Nei posti dove la possibilità di essere colpiti era elevata il pericolo diminuiva se uno correva veloce. Tali posti sembravano meno terribili di quelli dove non si era mai sicuri se andare veloce o piano perché le granate potevano cadere addosso o sulla strada percorsa. Le segnalazioni "zona pericolosa" o

"attenzione cecchino" come i cartelli segnaletici erano scritte semplicemente su vario materiale: un pezzo di plastica, sui muri, sugli alberi, su pezzi di cartone o su un pezzo di legno.

### La casa di riposo

A causa dei proiettili infiammabili, gli anziani e gli studenti internazionali che abitavano nella casa multicolore costruita poco prima della guerra, furono evacuati.

Lo stile architettonico e la colorazione hanno dato alla struttura la denominazione "Disneyland".

### Oslobodenje (Giornale di Sarajevo)

Nell'estate nel 1992 il grattacielo del quotidiano Oslobodenje ("liberazione"), fu colpito da decine di proiettili infiammabili iniziando a bruciare. Sistematicamente ogni giorno i proiettili colpivano il grattacielo. Nonostante l'attacco continuo, i giornalisti decisero di stampare il giornale quotidianamente nel sotterraneo del palazzo. I giornalisti uscivano ed entravano dal palazzo infiammato portando i pacchi di giornali che distribuivano per la città.

Prima della guerra la sua tiratura era

di circa 120 mila copie, dopo la guerra si è notevolmente ridotta a circa 18-20 mila copie.

### Il palazzo della PTT

Il palazzo dell'azienda di comunicazioni telefoniche ha preso il nome inglese a seguito dell'insediamento di Unprofor. Nonostante la presenza del Comando Generale di Unprofor, il palazzo non fu risparmiato dai proiettili.

### Palazzo delle Nazioni Unite

Questo complesso è stato, prima della guerra, casa dello studente. Distrutto durante la guerra, al termine di essa le Nazioni Unite lo hanno ricostruito e affittato per tutta la permanenza nella Bosnia H. Esso ne costituisce la sede principale. Al suo interno vi è l'IPTF (Polizia Internazionale), la quale ha il compito del monitoraggio della polizia locale.

### Nuovo quotidiano "Dnevnia AVAZ":

E' stato fondato dopo la guerra ed ha una notevole tiratura. Esso riporta tutte le notizie riguardanti i fatti che avvengono sia nella Federazione che nella Repubblica Srpska.

### Palazzo della radio e televisione

La massiccia costruzione in cemento armato, costruita in base ai criteri di guerra, ha sofferto bombardamenti continui. Fu uno dei primi edifici colpito da una bomba d'aeroplano modificata, invenzione del comandante serbo accusato di crimini di guerra da parte dell'Alta Corte dell'Aja nel 1996. In quella occasione l'edificio subì i danni maggiori. Nonostante questo la trasmissione dei programmi non fu interrotta.

### L'albergo "Bristol"

L'albergo di categoria "A" era sulla linea del fronte. Bruciato ed in rovina è ricordato come "No Man's Land" (terra di nessuno).

### La Vecchia Chiesa Ortodossa:

E' uno dei monumenti più antichi. Costruita nel 1539 è un eccezionale monumento architettonico. Durante la guerra i Serbi hanno di-

strutto gran parte della città di Sarajevo. Tuttavia questo monumento e anche tanti altri che rappresentano la religione ortodossa, non sono stati distrutti. Al contrario nelle zone conquistate dai Serbi, tutti i monumenti che non erano di religione ortodossa sono stati distrutti, senza pensare all'importanza storica che ne poteva derivare.



Bambini a Tuzla

### La caserma "Maresciallo Tito"

La caserma dell'esercito Jugoslavo era nel centro della città, circondata dalle vie che portavano dal centro alla parte nuova. La velocità media per le autovetture davanti alla caserma era di 120 km/h per poter evitare i proiettili. Quando nel 1992 l'esercito jugoslavo ha cominciato ad abbandonare la caserma, il battaglione Ucraino di Unprofor ha preso il suo posto. La struttura è stata parzialmente danneggiata e bruciata e alcune delle sue parti sono state usate per costruire il Survival Ad Museum situato di fronte al Teatro Nazionale nel 1994.

A tutt'oggi in questo complesso si sono installate varie organizzazioni della Comunità Europea, tra le quali MAC (che si occupa dello smantellamento e bonifica di tutte le aree del paese) - ICTY (Corte Internazionale del Tribunale per la ex Jugoslavia che si occupa dei crimini della guerra e di indagini sulle fosse comuni). Questa organizzazione collabora direttamente con l'Alta Corte dell'Aja.

### L'Holiday Inn

Prima dell'assedio di Sarajevo, i posti letto dell'albergo erano 49.000, e durante l'assedio è stato l'unico al-

bergo in funzione. L'albergo è stato costruito prima dei Giochi Olimpici Invernali, Il 6 Aprile 1992, qui si posizionarono i cecchini della SDS (Polizia Serba) i quali sparavano contro i cittadini che si raccoglievano davanti al Parlamento. L'albergo, in un certo modo, è stato risparmiato delle granate poiché era sede di giornalisti della stampa estera. Nonostante ciò, un gran numero di stanze furono distrutte o bruciate. E' stato uno dei pochi alberghi in cui le stanze più care erano quelle senza vista. Vedere le montagne significava prestarsi alla vista dei cecchini. Durante l'assedio la regola era: "Se tu vedi lui, lui vede te". L'albergo ha offerto ospitalità per tutta la durata dell'assedio.

### Il Museo di Stato

Il Museo di Stato è situato in un edificio neo-rinascimentale in cui esso sono custoditi molti reperti archeologici provenienti da altrettanti scavi i cui rinvenimenti sono stati divisi tra Vienna e Sarajevo.

Situato sul lato opposto rispetto all'-Holiday Inn, il Museo di Stato era sulla linea del fronte in quanto il fiume Miljacka lo separava dal territorio occupato denominato Grbavica. La costruzione include i giardini botanici è considerata come il più vecchio istituto culturale e scientifico in Bosnia Herzegovina. Istituito nel 18-84, il museo e' situato in una monumentale struttura tombale medievale. Nel museo sono situati i dipartimenti di archeologia, etnografia e scienze naturali. E' stato impossibile proteggere tutti gli oggetti in esposizione, ma nonostante il bombardamento, questi non furono colpiti direttamente. Gli oggetti di più gran valore, come il famoso "Sarajevo Haggadah", sono stati trasferiti in luoghi più sicuri. Una parte del museo fu distrutta con il fuoco e colpita con più di 420 proiettili, secondo quanto si desume dalle statistiche del museo. Di fronte al museo era posizionato un veicolo trasporto truppe che era destinato alla protezione dei cittadini che utilizzavano il tram. Molte persone furono uccise o ferite in questo punto e fu proprio in questo che vennero uccise le ultime vittime quando una granata colpì un tram, dopo la firma degli accordi di Dayton.

# AMMENTU DE ANGELINA

di Salvatore Sini

**C**hie hat giradu su mundu comente a mie, de zertu m'asculat chena de s'ispantare; chie invece no hat happidu custa possibilidade, a bortas ti parede chi ti leede pro mesu faularzu. Pro custu, chi a bortas nde fatto a mancu de contare carchi cosa, e cando nd'hapo sa 'ozza mi las iscrio.

Iscriende in sardu no hapo nemmancu su timore chi muzere mia si ponzat a leggere sas cosas mias, ca no cumprendet sa limba. No chi hapa nudda de cuare, chi a essere sinzeru, da e cando mi so cojuadu hapo sempre chircadu de mi cumportare comente unu bonu maridu e unu bonu babbu de famiglia.

Cando sos americanos isbarchein in sa luna, si narat chi b'agatteini sos napoletanos chi faghiana sas pizzas, giustu prò narrere chi los agattas in tottue. Ma puru sos sardos no burulana, ca si puru los agattas in tota s'Europa, m'est capitadu de nd'agattare in India, in Giappone, in Argentina e in ateros cuzolos de su mundu.

S'incontru chi m'ammento de piusu lu fattesi in Franza, e prezisamente a Marsiglia. No est sempre chi capitat de abbojare de cuddas feminas bellas, o unu pagu feittas chi siana, chi però hana carchi cosa chi las faghene apparrer subitu interessantes, siat pro su modu de faghere, siat pro sa simpatia o pro su modu de si presentare. De feminas bellas che nd'hat in tottue, ma cando ti capitant custas de su genere, calesiat omine nde

restat unu pagu imbaddinadu, e proite no, carchi pensamentu naturale curret in sos trobojos de sa fantasia.

Su ricevimentu in onore de sa nave ue fia imbarcadu, offertu dai sa Marina Franzesa, fit già cominzadu dai pius de mes'ora e, finidos sos discursos e sos saludos de ritu, una bella orchestrina cominzeit a sonare e in giru de pagos minutos no bi reiteit una femina libera ca totas benzeini impignadas a ballare. S'unicu fessu chi si fit baraddadu istesi eo, e cando creia de passare sa sera solu a buffare e assazzare pasticcinos, s'uju meu ch'andeit a finire in una bella pisedda, s'unica restada libera.



MARSIGLIA

“Forsi no l'haiat invitada niunu pro timore de unu rifiutu”, pensesi. L'invitesi eo e ballesi cun issa pro tota sa sera.

Si naraiat Angelina e, destinu de sa

sorte, fit sarda. De cuddas sardas dechidas, no tantu alta, mora, bene fatta e proporzionada, elegantissima e cun duos ojos mannos e profundos chi mi lassein incantadu. Sa gentileza e sa simpatia fini ateras prendas chi s'annanngian a su restu.

Finida sa serada, mi pregheit de che l'accompanzare a domo sua, in su Consoladu italianu de Marsiglia, in cantu mi neit chi fit impiegada in su matessi. A chentu metros prima de ch'arrivire si frimmit, nos saludemus e mi ringrazieit meda de sa bella serada passada umpare, restende de accordu de nos torrare a biere s'incras a sas chimbe de sa sera pro faghene una bella passizada e passare sa sera umpare.

Sa notte guasi no drommesi pensende a cale fortuna mi fit capitada e no bidia s'ora chi esseran arrividas sas chimbe prò andare a s'appuntamentu. A sas batter e mesa che fia già in su logu e, puntuale a sas chimbe, la 'idesi arrivire bella, elegante e profumada chi pariat una de cuddas attrices famosas chi tantas bortas disizamun e sonniamus de haer carchi rapportu de amistade. Cuntrestende e passizende chircaia sempre de che la giughere in sos logos pius centrales, pius che ateru prò sa suddisfascione de mi fagher notare dai sos collegas

mios chi, diffattis, cando los incontraia, faghiana milli cumprimentos e si ortaiana tres o battoro ortas cun carchi pagu de invidia.

Finemus sa serada in unu bellu locale fin a cando, verso sas deghe, mi pregheit de che l'accompanzare a su Consoladu, ca no si sentiat tantu 'ene. Restemus de accordu de nos torrare a biere sa die sighente a sa matessi ora e in su matessi logu. L'aisettesi fin'a sas ses e messa, ma a s'appuntamentu no bi 'enzeit.

Pensende chi li fit suzessa carchi cosa, sa manzana posca andesi a su Consoladu pro la chircare. Unu usceri tantu gentile m'accompanzeit in un'offisciu in ue bi fini sas ischedas de sos dipendentes, siat sas ischedas de tottu sos italianos. Nesi su lumine a s'impiegadu e, no agattendela in sos addettos a su Consoladu, la chircheit tra sos italianos de Marsiglia.

Angela... nata a.... il 21 maggio 19... Coniugata e separata da....., cittadino francese.

Ha scontato mesi tre di pena per reati contro la morale.

Indagata per reati contro il patrimonio.

Domicilio attuale: Hotel Papillon.

Impiego attuale: prostituta.

**ANAGRAMMA**

**UN  
BUS IN  
SERA**

2-9  
campagna

*(soluzione nel prossimo numero)*

Anagramma di giugno:  
*Sa rughe missa = Sa Murighessa*

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

Segreteria di redazione:  
**Maddalena Corrias**

Hanno collaborato:  
**Raimondo Dente, Lillino Fresu, Tonino Fresu, Antonio Grixoni, Roberto Modde, Mario Pianezzi, Ilaria Serra, Salvatore Sini, Giuseppe Vargiu.**

*Stampato in proprio*  
*Berchidda, agosto 2006*  
Registrazione Tribunale di Tempio  
n. 85 del 7-6-96  
*piazza del popolo* non ha scopo di lucro



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

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