## piazza del po dicembre 2006 a. XII, n. 6 [69]

## BUON NATALE... MA A CHI?

di Gian Matteo Serra

uon Natale... ma a chi? Chi vorrei leggesse queste righe? Sono ormai diversi anni lontano da Berchidda, e ogni volta che rientro per le vacanze molti volti mi sembrano sconosciuti, soprattutto quelli di chi ricordavo bambini e ormai son diventati giovani e robusti.

Rimango impressionato quando passo in piazza e vedo, lungo il muraglione, giovani che aspettano, divertiti (più o meno), in attesa del prossimo che si fermerà col motorino; magari caricheranno qualcuno o

qualcuna dietro, partiranno e ripasseranno dopo qualche minuto. A loro vorrei chiedere, se ne avessi il coraggio: "mi portate a fare un giro"? Molti neanche li conosco, forse conoscono me, non so, so solo che mi piacerebbe fermarmi, stare con loro! Il mio sogno sarebbe sentirmi dire: "ti porto sulla mia moto", sarebbe una gran

bella sorpresa! E ci andrei, magari chiedendo solo di andare piano: risparmierebbero qualche bestemmia da chi cerca di guardare la televisione seduto su un divano e borbotta infastidito per il rumore delle "(s) marmitte"!

Forse oggi chiederei loro: "Il Natale, per te, cos'è? Aiutami a capire?" Non so chi leggerà queste righe, così apro semplicemente il cuore...

e parlo!

Cosa significa per me oggi provare a credere che questo bambino che siamo abituati a vedere in una grotta sia realmente Dio? Cosa mi insegna? Su cosa mi fa riflettere? Soprattutto, cosa me ne faccio?

Potete anche dirmi che è un discorso che non vi interessa, parole perse fra le nuvole, piene di angeli che cantano, parole che non toccano minimamente la vostra vita... eppure la mia la stanno lentamente, radicalmente cambiando e... cambiando in meglio!



Natale per me, oggi, significa scoprire di essere importante per qualcuno! A questo qualcuno do un nome: Dio! Con la grotta di Betlemme è come se Lui stesso dicesse ad ognuno di noi: "Oggi inizio a vivere una vita piena! Potrai capirne il segreto se scruterai il mio

modo di amare. Mi faccio uomo come te perché tu sei importante a p. 9

#### **COLLABORATORI 2006**

Associazione Time In Jazz, Andrea Campus, Giovanni Casu, Antonello Coizza, Maddalena Corrias, Berto Crasta, Fabrizio Crasta, Giampaolo Crasta, Sergio Crasta, Raimondo Dente, Lillino Fresu, Tonino Fresu, Antonio Grixoni, Gruppo di Minoranza, Antonietta Langiu, Gian Martino Meloni, Giuseppe Meloni, Modde, Roberto Gianfranco Pala, Mario Pianezzi, Ottorino Pierleoni, Teresa Rau, Bastianino Sannitu, Ilaria Serra, Gian Matteo Serra, Riccardo Sgualdini, Andrea Sini, Giuseppe Sini, Nino Sini, Salvatore Sini, Mario Spanu, Sveva Taverna, Giuseppe Vargiu, Giuseppe Virdis, Maria Zanzu.

Quest'anno abbiamo raggiunto il numero di 325 collaboratori.

A tutti "grazie" perché continuano a rendere possibile la prosecuzione di questa pubblicazione.

### interno...

| Il mago della luce / Ottorino Pierleoni |
|-----------------------------------------|
| "Cercato, voluto, amato"                |
| Il Vermentino. Frutto del granito       |
| Il fico d'india                         |
| La Banda De Muro, 52                    |
| Il maiale. Una dispensa / Anagramma     |

| p. 2 | Lettera alla redazione              | p. | 7  |
|------|-------------------------------------|----|----|
| р. 3 | L'artigianato del coltello          | р. | 8  |
| р. 3 | La dissoluzione della Jugoslavia, 4 | р. | 10 |
| p. 4 | Aneddoti berchiddesi                | p. | 11 |
| p. 5 | Concerto di Natale                  | p. | 12 |
| p. 6 | Rau – Lucrezio R. eris e oe         | p. | 12 |

### IL MAGO DELLA LUCE

di Maddalena Corrias

Un ricordo personalissimo di Tore Pigozzi, vicino di casa, che ho sempre stimato sul piano umano e professionale.

Dopo breve stagione ci stacchiamo dall'albero della vita ma nuove foglie s'aprono sui rami e colmano di sé la nostra assenza.

A. Florio da "Come mare e riva".

ono ritornata a Berchidda sabato 18 novembre, dopo un periodo di assenza, ed ho saputo: non sei più fra noi.

Ho chiesto spesso di te, ho condiviso la tua sofferenza, i tuoi perché, le tue paure, quando "l'intruso" si è tenacemente impadronito del tuo essere fragile uomo.

Ti sono stata vicina col pensiero, sempre, forse perché anch'io mi ritrovo a percorrere un cammino non facile e di cui ignoro la meta.

Oggi mi sorprendo a ricordare l'ultima volta che ti ho incontrato per strada e ci siamo augurati una vita nuova perché avevamo entrambi lasciato il lavoro.

Eravamo "pensionati" dopo lunghi anni di servizio. Lunghi soprattutto i

tuoi, che hai iniziato ancora adolescente, ma senza rimpianti, come mi è sembrato di capire dai discorsi fatti durante l'esperienza di lavoro che ci hanno visto vicini.

Ricordi? Ricordi quante volte abbiamo condiviso momenti di fatica per l'attività teatrale della scuola?

Tu eri sempre pronto a darci una mano. Facevi l'elettricista per noi. Improvvisavi colori, luci, sfumature, penombre, baleni, col povero materiale che i magri bilanci scolastici potevano offrire. Talvolta i ragazzi ti aiutavano; spesso scherzavano con te, tu con loro. Ricordo che, a lavoro finito, ti guardavano ammirati, stupiti per quanto le tue mani riuscivano a creare. Per i più ingenui eri il mago della luce, "Pigozzi il mago"; per gli

altri un indispensabile tecnico della luce. Stavi bene con noi.

Per te quei momenti rappresentavano uno stacco salutare al solito trantran quotidiano, anche perché i ragazzi avevano il potere, pur con la loro irrequietezza, di regalarci un'energica sferzata di vitalità.

Ricordo che talvolta, durante le prove, ti commuovevi davanti alla bravura dei piccoli attori, ma per il tuo essere schivo e quasi geloso delle tue emozioni scacciavi con un moto improvviso il luccichio degli occhi, e il viso si apriva a un largo sorriso.

Forse invidiavi il loro essere spensierati, fortunati nel vivere una stagione diversa da quella da te vissuta. Alla loro età – mi raccontavi – lavoravi già col tuo maestro, zio Nino Grixoni, del quale conservavi un ricordo carico di stima e ammirazione

Mi piace pensarti così, sul lavoro che ha accompagnato la tua vita; mi piace ricordarti sorridente e leggero quando, di buon mattino, eri la prima persona che incontravo in via Pietro Casu.

Ora so che tutto andrà avanti, con i suoi ritmi e le sue eterne vicende. Spero di cuore che il tuo non essere più qui tra noi non si trasformi, come

spesso accade, in tranquilla indiffe-

## Ottorino Pierleoni

a cura di Giuseppe Meloni

Dalle numerose recensioni che l'autore dell'opera presente in questa pagina ha ricevuto abbiamo tratto alcune osservazioni che illustrano, in breve, i tratti caratteristici della sua opera pittorica.

Ci scusiamo per la qualità della riproduzione, proporzionata alle nostre risorse, che non rende merito all'originale.

ttorino Pierleoni è originario di Sant'Elpidio, una cittadina delle Marche. La sua attività artistica si esplica con una particolare predisposizione alla tecnica dell'incisione, caratterizzata da un segno geometrico e deciso.

Proprio nella ripetizione di differenti forme geometriche e nell'uso del colore combinato in diverse sfumature e chiaroscuri vanno identificate le principali caratteristiche dell'artista. Il suo disegno è caratterizzato da una precisione del tratto voluta e ricercata con continuità. I critici d'arte gli riconoscono anche una "vitalità cromatica esemplare" che porta alla realizzazione di"forme di gran-



de "purezza", che avvicinano agli originari elementi dell'universo". Il suo gioco pittorico è stato definito "Molto vicino a quello della musica" in quanto "coglie le tinte e le linee nelle loro fasi più inquiete, nel tempo della mutevolezza, quando sono pronte a vestirsi di nuove immagini, e a caricarsi di seduzioni nuove".

## "Cercato, voluto, amato"

di Maddalena Corrias

E' arrivato anche quest'anno, puntuale e gradito come sempre, più di sempre, il dono di Ottorino e Antonietta: un'incisione accompagnata da una tenera composizione poetica.

Antonietta, diventata nonna ancora una volta, ha voluto fissare nei versi un momento particolare della sua vita: sua figlia Paola, a 45 anni, dopo mille tentativi e delusioni è riuscita, il 7 agosto 2006, a mettere al mondo un bimbo: Matias.

Antonietta ha accolto l'atteso nipotino nel cerchio protettivo della sua casa, gli ha costruito intorno una promessa di pace, di sicurezza, di evasioni, senza responsabilità, né doveri, nel rifugio di nuove favole da lei inventate, di piacevoli sogni, di fragili danze capaci di aprire il cuore ad un ritrovato sorriso.

Matias è stato – come dice Antonietta – "cercato e amato" e, aggiungo, voluto con struggente testardaggine, tipica di chi sa che dare la vita è il dono più grande che ci è concesso, anche oggi, pur distratti da modelli di superficialità e indifferenza

#### A Matías

Inventando una favola ho atteso il tuo sorriso

Inventando una favola ho rubato al cielo i colori dell'arcobaleno

Inventando una favola ho dimenticato l'età dei miei anni e ho danzato per te senza ali ho attraversato la strada dei secoli per ritrovare nel tuo sorriso i volti perdute di altre infanzie

Antoníetta Langíu

# IL VERMENTINO frutto del granito

a cura di Giuseppe Sini

settimanale dedica un ampio servizio al nostro vitigno tipico, intitolato Vermentino duello di-vino, scritto dal giornalista Daniele Bonecchi. Il sottotitolo presenta il tutto come "Viaggio con degustazione alle radici del bianco "conteso" tra Corsica e Sardegna. Dalle coste dell'isola francese fino alla Gallura per riscoprire tradizioni, cantine, vigneti. Dove la qualità è una questione di terra. Anzi, di granito".

Dopo aver descritto itinerari dell'isola francese e caratteristiche del vino di Tempio, il giornalista aggiunge:

"...Proprio da Tempio Pausania, lungo le alture verdissime del Monte Limbara, parte la strada del vermentino che porta, dopo aver costeggiato il lago Coghinas, a Berchidda e Monti. Giù, dietro il Limbara, lungo le colline spazzate dal Maestrale, ci sono Berchidda e Monti, dove il vermentino, grazie anche al terriccio misto al granito, raggiunge il massimo della qualità.

A Berchidda c'è anche il museo del vino, utile per conoscere ed per orientarsi tra i vitigni del territorio. Il museo (www.museodelvino.net — tel. 079-704587) è sul Monte Acuto,



dove, nella sala multimediale, un sommelier virtuale aiuta a conoscere i vini della Sardegna. Per fortuna virtuale non è la degustazione e l'enoteca del museo è fornitissima. La cantina sociale di berchidda è nata invece nel 1954. Oggi sono 350 i soci su 320 ettari nel comprensorio di Berchidda e Oschiri che danno vita alla cantina sociale (www. giogantinu.it ). In cima alla classifica di qualità dei suoi vini c'è il Giogantinu, Vermentino di Gallura Superiore; l'uva del comprensorio viene dalle vigne storiche che conferiscono il prodotto alla cantina e hanno la bellezza di settant'anni... ".

Su "Il Venerdì di Repubblica" del 20.10.2006, nella rubrica Weekend. Incrociamo i calici, è apparso un articolo che può interessare i lettori in quanto prende in esame un tema di notevole importanza per l'economia del paese: la produzione del vino, e soprattutto quella del Vermentino. Ne proponiamo un estratto.

#### Consigli di servizio

In Liguria è delicato, in Corsica e in Sardegna è più deciso: è il granito del terreno a deciderne il sapore. Vitigno bianco proveniente dalla penisola iberica, il Vermentino è arrivato in Sardegna attraversando la Corsica.

In Gallura dove ha ottenuto la denominazione di origine controllata e garantita nel '75, esprime però il medio di sé.

Colore giallo paglierino con riflessi verdastri, ha un profumo sottile e un sapore secco vagamente amarognolo. Attorno ai 12 gradi, quando raggiunge i 13 si chiama Vermentino Superiore. Si serve fresco, accompagna crostacei e pesce. Alcuni lo preferiscono "tardivo", col pecorino stagionato e una lacrima di miele di corbezzolo".

## IL FICO D'INDIA

di Giuseppe Vargiu

nome scientifico è Opuntia Ficus Indica, appartenente alla famiglia delle Cactaceae. Nella nostra isola è chiamato figu d'India, ficu d'India, figga d'India, figa d'India (Alghero) figo morisca, figu morisca, figu muriska, ficu muriscu, figu moro, figu 'e moro.

E' una classica pianta del paesaggio mediterraneo, originaria dal Messico, ove veniva coltivata già in epoca pre-colombiana, e dalle regioni aride dell'America centro meridionale, ove il clima è secco ed assolato. Qui la conobbero i conquistatori spagnoli che la introdussero in Europa ed Africa, agli inizi del '500, al ritorno da quelle che credevano le Indie occidentali. Furono appunto gli Spagnoli a dare il nome fico d'India, attribuito alla pianta, imitando così Cristoforo Colombo, che confuse l'America Centrale con le Indie occidentali. Così da allora il fico d'India continua a conservare il nome sca-

turito da un enorme equivoco geografico.

Si tratta di un cactus a portamento arbustivo, dalle bacche deliziose, una pungente dolcezza, che cresce facilmente ovunque, anche nelle pendici più scoscese, in luoghi impervi, nelle zone più aride battute dal sole. Questo frutto, sotto la buccia coriacea e spi-

nosa, contiene una polpa zuccherina che, soprattutto in passato, ha costituito una notevole riserva alimentare sia per i contadini e pastori che per il loro bestiame; infatti, durante i lunghi periodi di "magra", come durante le due guerre mondiali, oltre al frutto, la buccia, accuratamente privata delle insidiose spine, impanata e successivamente fritta, veniva mangiata come una cotoletta vegetale.

La pianta, che ha una base legnosa, che con il passare degli anni, diventa cilindrica, è una pianta grassa, arborescente, che può raggiungere anche un'altezza di tre metri, caratterizzata da alcune

peculiarità riguardanti il fusto ed i rami carnosi che fungono da serbatoio, immagazzinando notevoli quantità di acqua, che permette alla pianta di crescere in luoghi più aridi come zone rocciose e di sopportare senza danno lunghi periodi di siccità; inoltre i fusti ed i rami si presentano verdi ed appiattiti come grandi foglie. Quest'ultima caratteristica è tipica delle piante in cui le foglie vere e proprie mancano o si sono trasformate in organi di difesa spinosi per tenere lontani gli erbivori. Le pale dei fichi d'India, cladodi, appiattite con ciuffi di spine giallastre sottili ed irritanti, che in Sardegna vengono erroneamente chiamate "fozzas" sono dei veri e propri rami e non fo-

glie, come molti erroneamente credono. I rami della pianta si chiamano fillocradi, termine che deriva dal greco phyllon, foglia e clados , ramo.

Nella tarda primavera, sul margine superiore dei cladodi spuntano grandi fiori, molto belli, di colore giallo brillante, che offrono uno spettacolo di suggesti-

va bellezza. Questi fiori, melliferi, possiedono un polline entmofilo tra i più grandi in assoluto con oltre 180 mm. di grandezza, a forma ellissoidale con una superficie reticolare moriforme, con numerosi pori, ognuno dei quali di oltre 25 mm. di diametro. Considerata questa peculiarità, la loro diffusione appare assolutamente improbabile. Da questi si sviluppano, in estate, i frutti che sono grandi bacche, ovoidi, troncate ed ombelicale all'apice, che presentano sulla superficie esterna piccoli insidiosi ciuffi aculei. La loro polpa

Un'altra pianta tipica delle regioni che si affacciano sul Mediterraneo e, prospera un po' dovunque anche in Sardegna.

Proveniente dalle Americhe, deve il suo nome al fatto che, all'indomani della scoperta del nuovo continente quelle terre vennero chiamate Indie, poiché Colombo e gli Spagnoli, che finanziarono il viaggio, credevano di aver scoperto una nuova via per raggiungere l'Oriente.

mucillaginosa è molto dolce e contiene numerosi semini dal gusto osseo.

Il fico d'India può fare a meno di tutto ciò che per le altre piante è assolutamente indispensabile come terreno fertile ed acqua, e non richiede alcuna cura per sopravvivere, tanto che può rimanere a lungo in siccità, mentre non riesce a sopportare il freddo rigido.

La pianta si moltiplica con estrema facilità: basta che, durante l'estate, si pianti nel terreno uno dei suoi cladodi. Nella nostra isola costituiscono una presenza costante e fanno parte integrale del paesaggio e si ritrovano ovunque essendo adattissime a formare siepi di recinzione pressoché impenetrabili per vigneti, orti, viottoli di campagna, vigne, frutteti, cortili, in prossimità di vecchi casolari e "pinnette", costituendo uno dei simboli della nostra isola.

Le varietà si distinguono dal colore della buccia, della polpa, che vanno dal giallo, che è la qualità migliore e più diffusa, al rosso con molte sfumature intermedie.

Ricco di mucillagini, è un frutto nutriente, povero di calorie (solo 43 ogni 100 gr), dolce e profumato. Bisogna solo stare attenti a non fare "scorpacciate" del frutto perché può provocare stipsi. Tra le antiche usanze isolane ricordiamo un rito di sapore pagano che veniva celebrato in certe zone dell'interno, in occasione della visita di leva dei giovani del paese. In tale occasione, veniva dato fuoco ad una grande quercia, dando il via ad una festa in onore dei proscritti, ricollegabile al "rito della virilità", coi cui le giovani del paese offrivano ai parenti dolci allestiti con sapa di fico d'India, innaffiati da abbondanti libagioni di liquore di fico d'India, accompagnate da danze sfrenate per festeggiare la trasformazione "dei giovani in uomini". Il frutto, usato in farmacopea, nell'industria liquoristica ed in pasticceria,



## La Banda Bernardo De Muro

Raimondo Dente intervista Antonello Coizza

Ho iniziato all'età di nove anni; come prima cosa ho imparato le note, e poi il solfeggio. Il maestro, a quei tempi, era tiu Bustianu Piga. Dopo aver imparato il solfeggio mi consigliò come strumento il flicorno contralto in Mi Bemolle. Anche se a me, come strumento, piaceva la

bisogno di quello strumento. Il primo esordio in banda fu per la festa di S. Sebastiano e S. Lucia, a Berchidda; avevo dieci anni e da allora iniziai...

tromba. Lui insistette, perché c'era

Quando avevamo richieste andavamo per fare processioni e concerti in piazza. La mia prima uscita da Berchidda fu per la festa di Anela; suonavamo anche in tutto il Logudoro e la Gallura.

La trasferta che mi è rimasta più impressa è stata per la festa di Luogosanto; ci trattenemmo in quel paese per tre giorni consecutivi, ospitati da gente che aveva disponibilità nelle case; ci distribuimmo due o tre persone per casa. Eravamo benvoluti da tutti perché, oltre a fare il servizio bandistico, si suonava nei bar e per le vie del paese, per divertimento. La gente ci offriva da bere e da mangiare, soprattutto dolci tipici del paese.

Al rientro a Berchidda tutti i miei coetanei ed amici del paese, interessati a sentire raccontare la mia esperienza, volevano sapere e ascoltavano con molto interesse. Mi chiedevano come avevo fatto a suonare in banda, ed io rispondevo ripercorrendo la trafila che avevo fatto per poter entrare nel gruppo.

Alcuni si fecero avanti e andarono a parlare col maestro, *tiu* Biustianu, uomo di grande pazienza, soprattut-

to con i giovani, per sapere cosa si doveva fare per imparare la musica. Qualcuno, però, non aveva costanza e interesse, anche se pretendeva che gli venisse affidato subito uno strumento; ma *tiu* Bustianu diceva loro che prima di suonare uno strumento era indispensabile conoscere bene la teoria.

Devo dire che per me suonare in banda è stata un'esperienza bellissima e, allo stesso tempo, ricca di molte soddisfazioni.

La mia passione l'ho trasmessa anche a mio figlio Giorgio, anche se non suona il mio strumento, ma la chitarra, che fin da piccolo sognava di suonare.

Per quanto riguarda i ragazzi, vorrei dare alcuni consigli: devono dedicare un ritaglio del loro tempo alla musica e scoprire quanto può essere bello e ricco di soddisfazioni suonare uno strumento.

Auguro a tutti, con un po' di pazienza e facendo qualche sacrificio, di far parte della banda. Berchidda deve essere orgogliosa di avere da

Mancano solo sei anni 52 per festeggiare il centenario di esistenza della Banda. Non sono pochi. Fin dai primi anni della sua attività i Coizza sono sempre stati presenti.

Il primo fu Nia, quindi Pauleddu; quest'ultimo, seguendo una tradizione di famiglia, che voleva che si usasse sempre lo stesso strumento, il Basso in Fa, lasciò il suo al nipote Bachisio Piscera.

Oggi è la volta di Antonello Coizza, che per anni ha suonato nella Banda e che gentilmente ci racconta la sua esperienza.

tantissimi anni un corpo bandistico veramente sempre ben voluto, non solo in paese, ma anche nel circondario.



contiene vitamina C, aminoacidi, mucillagini e dalla sua polpa, tramite un processo di fermentazione degli zuccheri semplici presenti in grande quantità, si ricavano alcool, liquore, mostarde, marmellate e sapa, molto usata nelle numerose ricette sarde, mentre le pale vengono usate come mangime, soprattutto per le bestie: in particolare per i maiali.

In Sicilia da anni viene attuata una coltivazione intensiva, soprattutto nell'entroterra catanese, da cui i frutti partono per tutto il mondo. Si pratica addirittura una tecnica detta "scozzolatura", che consiste nell'asportazione dei fiori in primavera per poi ottenere in autunno, nel periodo delle piogge, frutti più grandi e saporiti.

Anche in Sardegna, da poco, come

abbiamo potuto leggere su "La Nuova", nel golfo di Orosei, in località "Su katreazu", è stata impiantata un'azienda agricola per la coltivazione intensiva e lo sruttamento industriale di questo frutto.

Dal punto di vista strettamente allergologico, allergeni sono presenti sulla polpa e sui semi, che possono provocare S.A.O (sindrome allergica orale) e gastrointestinale.

# IL MAIALE una dispensa vivente

di Lillino Fresu

maiale per le provviste di famiglia si ammazzava il sabato sera o la domenica mattina. Si portava a piedi fino in paese (a sa carrera) e dopo averlo lasciato riposare un po' lo si ammazzava infilandogli un pungolo nel cuore; a volte moriva subito o poteva anche tardare. Quando moriva subito, appena il punteruolo centrava bene e velocemente il cuore, si diceva che <est moltu a trinchittu>.

Dopo aver bruciato le setole con la tignamica (*su calacasu*) che avevamo preparato qualche giorno prima, lo raschiavamo con qualche falce da fieno consumata e vecchia oppure con qualche coltellaccio. Ricordo che mio zio aveva, per quelle occasioni, una vecchia baionetta del fucile 91 un reperto della guerra mon-

diale '15-'18. Lo appendevamo e, dopo averlo pulito, lo svuotavamo delle interiora, con le quali poi le donne facevano, dopo aver ben lavato le budella, le salsicce ed altro. Certe domeniche mattina, ad una certa ora, si sentivano in tutto il paese le grida dei maiali che uccidevano.

Non so precisare, ma

forse ogni settimana si potevano ammazzare 50 o più maiali.

Quando erano appesi alla scala i ragazzi (che nella maggior parte dei casi avevano il coltellino in tasca), all'insaputa del proprietario, tagliavano un pezzo d'orecchio e lo mangiavano con molto gusto perché aveva il sapore dell'arrosto, essendo bruciacchiato e, un pezzo l'uno e un pezzo l'altro, buona parte delle orecchie sparivano.

Succedeva che quando poi dovevamo portare il maiale dentro casa per squartarlo ciò era difficoltoso perché non era facile prendere l'animale ucciso per le orecchie! E gli anziani si facevano anche una bella risata. Amici ed altri si fermavano a guardare per valutare se l'animale poteva avere molto lardo e tutti si prestavano pure a dare un aiuto per poterlo pesare. Riguardo alla stima del peso ognuno diceva la sua: "peserà 150 Chili...", chi di più, chi di meno, se era una maiale di peso medio. E se era più grande ci si adattava in relazione alla stazza della bestia oppure alla sua corporatura. Chi azzeccava il peso provava un po' di orgoglio, poi si bevevano una o due tazze di vino ed il proprietario ringraziava tutti per l'aiuto dato.

Nelle strade rimaneva per vari mesi il segno del fuoco per bruciare (usciare) il maiale anche perché nelle strade c'era l'acciottolato e fra una pietra e l'altra si depositava il cerosumo (sic) e le pietre si annerivano. Ma nessuno ci faceva caso: i

tempi erano quelli.

Le porcilaie erano spazi chiusi con pietre, coperti con frasche, lattoni ed anche con tegole. Dentro, le vaschette di granito per far mangiare il maiale. Gli alimenti erano la crusca (su telau), la scotta ed altri rimasugli di cosette del cibo delle famiglie. Anche le ghiande, specialmen-

te nell'ultimo periodo prima di ucciderli, si davano al maiale perché di-

cevano che contribuiva ad infittire il lardo.

Il lardo era una buona provvista nelle case. Difatti quando si acquistavano i porcetti di venti o trenta chili, si domandava prima se erano della razza che "metteva molto lardo" (laldosu), perché il lardo doveva durare tutto l'anno per fare il fritto, per il minestrone e per altri usi, ed anche per mangiarlo con il pane, specialmente



per chi lavorava in campagna (arrostito o crudo).

Per tale occasione si usava invitare i parenti stretti la domenica e si mangiava il sanguinaccio dolce con l'uva passa e l'altro con i pezzi di grasso dentro (su sambene rassu). Poi il cuore, lo stomaco (sa 'entre), il fegato ed i polmoni, con un po' d'insalata di lattughe e via, senza il primo piatto.

Tutto ciò si consumava subito, visto che non era possibile conservarlo al fresco; così non si perdeva niente. La schiena del maiale, la colonna vertebrale con la carne migliore, si usava distribuirla alle famiglie dei parenti: un pezzo di qualche chilo o più, per poi averlo in cambio quando gli altri, a seconda dei tempi, bene intervallati da accordi, uccidevano anch'essi il loro maiale.

E così si sfruttava per varie settimane la carne fresca e si poteva avere la carne per un paio di mesi. Poi si facevano le salsicce, lo strutto, la pancetta e sa cozzula 'elda.

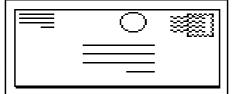
L'uccisione del maiale era una festa perché si riempiva la casa di alimenti. Difatti si usava dire "pius mannu est su polcu, pius manna est sa festa". Si beveva qualche bicchiere in più di vino pirizzolu, il vino nuovo.



Anagramma di ottobre: *No aggiunti = Giogantinu* 

## **Gentile Direttore** "Piazza del Popolo"

Chiedo di pubblicare, nel suo giornale le repliche,



per fatto personale, in ordine ad alcuni rilievi mossi nei miei confronti, mediante comunicato sottoscritto dal gruppo consiliare di minoranza ed allegato alla deliberazione n.56 del 29/11/2006, adottata dal Consiglio comunale.

Come destinatario del predetto comunicato, evidenzio un eclatante scambio di ruoli tra figure istituzionali operanti nell'Ente locale, di cui solo una è preposta all'amministrazione della cosa pubblica; le attribuzioni del Segretario comunale sono, infatti, analiticamente e tassativamente enunciate dall'articolo 97 del Decreto

legislativo 18/08/2000, n.267 attinente l'ordinamento degli Enti locali. Nello stesso comunicato si ritiene che "non risultano riportate alcune affermazioni" né "proposte da mettere ai voti fatte dal Consigliere Campus"; si ricorda che il regolamento sul funzionamento del Consiglio comunale, all'art.58, commi 3 e 4 testualmente recita:

"Il verbale costituisce il fedele resoconto dell'an-

damento della seduta consiliare e riporta i motivi principali delle discussioni, il testo integrale della parte dispositiva della deliberazione ed il numero dei voti favorevoli, contrari ed astenuti su ogni proposta. Da esso deve risultare quando la seduta abbia avuto luogo in forma segreta e se la votazione è avvenuta a scrutinio segreto.

Gli interventi e le dichiarazioni che vengono fatte dai consiglieri nel corso delle discussioni sono riportati in sintesi esprimendo con la massima chiarezza possibile i concetti espressi da ciascun oratore. Qualora gli interessati intendessero chiedere l'inserimento dei propri interventi in forma integrale e completa, essi devono essere già dotati del proprio testo scritto di intervento e dagli stessi firmato, e devono fornirne copia al segretario comunale, contestualmente o dopo l'avvenuta lettura dello stesso."

Ritengo, pertanto, di aver rispettato rigorosamente tale prescrizione regolamentare nei verbali incriminati riportandone la fedele sintesi. Sulle proposte richiamo l'iter procedurale



sancito dall'art.21 del suindicato regolamento consiliare che stabilisce:

"I consiglieri hanno diritto d'iniziativa su ogni argomento sottoposto alla deliberazione del consiglio comunale. Essi esercitano tale diritto mediante la presentazione di proposte di deliberazione e di emendamenti alle deliberazioni iscritte all'ordine del giorno del consiglio.

I consiglieri hanno facoltà di presentare proposte di deliberazioni concernenti materie compresa nella competenza del Consiglio comunale stabilita dalla legge e dallo statuto.

(omissis) I consiglieri hanno facoltà di presentare emendamenti sulle proposte di deliberazioni iscritte all'ordine del giorno del consiglio comunale".

Il Consigliere Campus avrebbe do-

vuto, pertanto, seguire il relativo iter procedurale. Sulla richiesta di mettere in votazione alcune proposte, il predetto consigliere avrebbe operato correttamente e nell'interesse del suo gruppo, se, nonostante la negativa affermazione del Presidente in merito, avesse reiterato la relativa richiesta, obbligando lo stesso Presidente ad effettuare la votazione.

Per quanto attiene eventuali rettifiche e/o integrazioni sugli interventi effettuati nella precedente seduta consiliare, ricordo che i Consiglieri hanno, unicamente, la facoltà di emendare, rettificare ed integrare i propri interventi e non, certamente, quelli degli altri; il sottoscritto aveva, inoltre, concertato con il capo gruppo di minoranza un incontro, presso la Segreteria comunale, successivo all'adunanza consiliare del 25-/11/2006, al fine di eliminare inconvenienti, peraltro insussistenti, og-

getto di possibile contestazione. Tale incontro è stato disatteso per cause sicuramente non imputabili alla mancanza di disponibilità da parte del Segretario.

Sulla richiesta di annullamento della deliberazione consiliare n.55 del 25-/11/2006 ritengo, contrariamente a quanto affermato nel comunicato, che tale provvedimento sia perfettamente legittimo essendo corredato dei necessari pareri tecnici oltre che da ogni ele-

mento documentale.

Resto sbalordito dal fatto che un paio di Consiglieri di minoranza avallino, pedissequamente, gli interventi effettuati, in sede consiliare, da altri loro colleghi pur risultando assenti nell'adunanza consiliare del 25/11/2006.

Ricordo, infine, che il Segretario comunale non è deputato all'accettazione od al rifiuto di proposte scaturenti dal dibattito consiliare; non esiste, infatti, alcuna norma che attribuisca al medesimo tale competenza.

IL SEGRETARIO COMUNALE (Dr. Andrea Sini)

COMUNE DI BERCHIDDA Provincia di Olbia-Tempio

## Anche a Berchidda l'artigianato del coltello

Giuseppe Sini intervista Giuseppe Virdis

oltelli che sono delle vere e proprie opere d'arte.

Osserva con orgoglio misto a compiacimento le diverse serie raccolte in bacheca, in ordine di grandezza e di caratteristiche, esamina con attenzione ogni esemplare per verificare eventuali imperfezioni, ne studia le peculiarità per eseguirli senza alcun difetto, li accarezza con delicatezza nel riporli nei loro astucci, non senza averli prima ripuliti con uno straccetto. Anche il grasso delle mani può danneggiare nel tempo le lame luccicanti.

Giuseppe Virdis, 86 anni compiuti, dimostra, per la vitalità che lo contrassegna, una grande voglia di cimentarsi in un'arte che ha scoperto da grande.

"Realizzare coltelli è una passione e – allo stesso tempo – un passatempo che ho iniziato a coltivare appena andato in pensione".

I trascorsi lavorativi

dell'artigiano berchiddese sono però diversi da quelli del coltellinaio.

"Ho iniziato il mestiere di fabbro a 10 anni, appena terminato la scuola elementare, seguendo le orme di mio padre, Giovanni Battista."

La vita di fabbro è stata dura e faticosa e nel tempo si è evoluta in quella di meccanico.

"Ho perfezionato questa professione durante i 5 anni di richiamo militare dal 1940 al 1945. Ero sottufficiale all'autocentro di Napoli e lavoravo

con gli americani alla revisione, al controllo e alla riparazione dei diversi mezzi".

Rientrato in paese, Giuseppe Virdis ha ripreso la sua attività di meccanico e di rappresentante delle moto Guzzi e Bianchi, prestigiose case motociclistiche italiane. Ma non disdegnava di riparare biciclette e tutti gli strumenti usati nelle attività agropastorali. Ciascuno di noi ricorda di aver portato nella sua officina la propria bicicletta per riparare qualche meccanismo difettoso.

"Sono stato anche operatore cinematografico abilitato, con licenza rilasciata dalla Questura di Sassari, e ho svolto questa attività per 4 anni, dal 1949 al 1954, presso il cinema Moderno di Berchidda".

Come è nata la passione per i coltelli?

"Da piccolo avevo osservato più volte mio padre realizzarne alcuni per diletto. Li regalava agli amici e ne teneva qualcuno per sé. Mi appassionava vederlo creare lentamente un coltello utilizzando pezzi di legno

e residui di acciaio". Come fare per raggiungere la perfezione degli artigiani pattadesi?

"Ho esaminato con attenzione i coltelli dei più bravi specialisti di Pattada e

credo di aver raggiunto oggi il loro livello di eccellenza, ma allo stesso tempo ho diversificato la gamma di produzione interessando diversi tipi di legno".

Mentre racconta esibisce una moltitudine di lame i cui manici sono stati realizzati con le diverse essenze della macchia mediterranea: ginepro, alaterno, limone, fillirea, corbezzolo, erica, lentisco, mandorlo, noce, perastro, olivastro.

"Il legno che preferisco utilizzare è

l'olivastro, per le sue caratteristiche di resistenza e per la bellezza delle venature".

Il legno rimane almeno un anno a stagionare per garantire la durata nel tempo. I coltelli più pregiati sono quelli realizzati in corno di montone; in questo caso la lavorazione è più laboriosa in quanto l'anima



in acciaio viene sagomata e chiodata all'interno del manico con molta attenzione, per fare in modo che essa si inserisca perfettamente nell'alloggiamento. La fase più delicata è, però, la lavorazione della lama, che passa preliminarmente attraverso la selezione dell'acciaio da utilizzare. "I momenti della lavorazione della lama - ci spiega Giuseppe Virdis sono quattro: la sagomatura, la forgia, la tempra e la lucidatura, e richiedono da uno a più giornate di lavoro, secondo l'accuratezza del modello realizzato. Al termine procedo all'affilatura e all'incisione con il marchio a fuoco Virdis Giuseppe Berchidda".

Qual è il più grande motivo di orgoglio per l'abile artigiano berchiddese?

"Aver materialmente costruito tutte le macchine che utilizzo, e in particolare pulitrici, levigatrici, affilatrici, smerigliatrici, seghe circolari, spazzole rotanti, tronchesine. Sono più di 20 le macchine che ho realizzato, alcune con velocità diverse per lo stesso uso".

Invece, il cruccio che lo accompagna è dovuto al fatto che nessuno in paese abbia pensato di raccogliere la sua eredità.

"Mi piacerebbe – conclude – che qualche giovane abbracciasse questa passione per farne una vera e propria professione. Io potrei insegnargli la tecnica e mettere a disposizione la mia esperienza".

Prima di congedarci mi rimane la curiosità di sapere se non ritiene superiori gli artigiani pattadesi.

"Ho acquisito una tecnica nella realizzazione dei coltelli – risponde – che non ha niente da invidiare a quella degli artigiani di Pattada. Alla loro tradizione contrappongo lo studio, la pazienza, l'osservazione, la pratica, l'esperienza e soprattutto la passione di realizzare qualcosa di pregevole e che sia motivo di orgoglio per chi lo possiede"



per me"! Abbiamo mai desiderato essere importanti per qualcuno? Nei mo--

### **BUON NATALE... MA A CHI?**

Continua da p. 1

menti di maggiore tristezza e solitudine chi non ha mai desiderato di sentirsi amato, capito, ascoltato, o semplicemente... avvicinato?! Certo, occorre coraggio per dirlo!

Ogni sabato vado, con alcuni confratelli, in una comunità di recupero per ex carcerati (o che scontano lì gli arresti domiciliari), per la maggior parte ex tossici e qualche alcolista. Parlo di persone che nella loro vita portano ferite pesanti, e che di altrettanto pesanti ne hanno inflitte ad altri e, a volte, si legge nei loro volti la difficoltà di perdonarsi! Uno mi ha detto: "porto nel cuore, come una croce, l'istinto tremendo di continuare a fare rapine, avere tanti soldi e spenderli per divertirmi; oggi sono libero, e non so quanto riuscirò a stare in questa comunità, vorrei andarmene dopo le feste". Immaginiamo cosa possa significare sentire come una croce l'istinto del fare il male come parte di se stessi e il non riuscire a vedere alternativa. come se fosse una condanna molto più pesante del carcere?

Le sue parole mi hanno fatto capire cosa può essere per me in concreto il Natale: stare con lui, camminare accanto a lui, credere per lui che un'alternativa alla sua croce c'è, an-

che se sembra impossibile; provare a convincerlo a rimanere un altro po' in comunità per darsi un'opportunità, perché non so per quale mistero, ma per me lui è importante.

E' strano, ma azzardo a poter dire che è come se Dio scegliesse noi per farci sentire la sua vicinanza. Come se in noi ci fosse la capacità di far provare a qualcun altro di essere importante per quello che è, accogliendolo senza giudicarlo!

Non è solo la risposta scontata all'essere più buoni perché è Natale, ma la sensazione che tutti abbiamo necessità di essere un pochino più sereni e la certezza che possiamo reciprocamente aiutarci. La mia po-

ca serenità posso condividerla con chi ne ha ancora meno, quasi donando forze che non ho! A quante madri potremmo chiedere "dove hai

trovato la forza per non disperarti e stare vicino ad un figlio che vedi soffrire... o distruggersi da solo"? Difficilmente saprebbero risponderci! E vi assicuro che ho in mente volti ben definiti anche fra le nostre case!

Un Dio che si fa bambino significa un Dio che decide di stare con noi – in ciascuno di noi – per noi!

Che si creda o meno, si può usare la stessa idea di Dio del Natale: stare con *l'altro* perché stia un pochino meglio; e forse ritroveremo qualcuno accanto a noi perché noi stessi possiamo star meglio!

L'altro ha tante facce. Potrei fare una lista di situazioni che urlano contro il Natale e che, per via di una coscienza ubriaca, è difficile riconoscere. Ci sono persone alle quali neghiamo anche solo il pensiero di poter perdonare. Riuscire a farlo è già troppo, ed è un dono! E questi muri, a volte, sono più imponenti e crudeli quando si innalzano all'interno delle famiglie. Forse do-

vremmo riimparare ad abbracciarci, a perdonarci, ad accettarci come bisognosi uno dell'altro, attenti alle necessità, e molto più spesso alle lacrime, ai silenzi, alle urla soffocate

dell'altro. Sono certo che, a far finta di essere sordi, in fondo, si perde sempre!

Molti, fra le persone che conosciamo, trascorreranno il Natale da soli: non fare nulla per star loro vicini è una grossa opportunità persa perché anche questo Natale non trascorra anonimo!

La cosa più preziosa che possiamo donare, a volte, è semplicemente il nostro tempo. Non ci sono scuse di età, è una legge che vale per il giovane (quanti nonni soli!) così per l'adulto e l'anziano; ognuno sa quello che può fare e un doma-

ni, forse, può raccontare anche cosa ha ricevuto.

Ogni volta che rientro a casa dai miei sabati nella comunità di recu-



pero non so mai cosa ho dato e cosa ho ricevuto! Mi avvolge sempre un senso di silenzio, sento persino voglia di piangere. Allora credo che quello che il cuore ha avuto sia molto più di quello che ha provato a dare!

In quest'anno in cui inizio a sperimentare dall'interno l'esser frate domenicano, mi sembra di rendermi maggiormente conto di quanto abbiamo bisogno di un po' di pace, riposo, gioia. Tanti che mi si avvicinano, anche semplicemente perché porto un abito bianco addosso, non sembrano cercare altro.

L'essere persuaso di volere spendere la vita per "stare con..." semplicemente, camminando insieme e aiutandoci a trovare la verità che abita in noi stessi – questa sete di serenità che ci impregna – mi fa riscoprire ancora più fragile e disarmato, ma vi assicuro, molto felice! E' questa gioia che voglio condividere con voi per Natale, immaginandomi accanto a chi vorrebbe qualcuno vicino con cui sentirsi meno solo!

Di cuore, buon Natale!

fr. Goullattes, O.P.

# LA DISSOLUZIONE DELLA JUGOSLAVIA Una guerra partita da lontano [4]

di Roberto Modde

Continua l'indagine di approfondimento di diversi termini relativi alla difficile realtà dei nuovi Paesi nati con la dissoluzione della Jugoslavia. (foto di R. Modde)

#### **Biblioteca**

All'inizio si chiamava Biblioteca Municipale, poi Biblioteca Nazionale ed infine Biblioteca Universitaria.

Il monumentale palazzo municipale fu costruito nel 1896, durante la monarchia Austro-Ungarica e fu opera dell'architetto Viteka. L'architettura appartiene allo stile pseudo-Moorish con tanti elementi decorativi sulla facciata, nella sala centrale, sulle scale e nella sala cerimoniale. Nel 1945 da tanti era considerato uno dei più bei palazzi di Sarajevo, e fu trasformato in Biblioteca Nazionale con più di un milione di libri e un grande numero di giornali stranieri, nazionali e collane di libri rarissimi, Il 25 agosto 1992, fu bombardato dal monte Trebevic e da altri monti intorno sotto l'ordine di Radovan Karadzic, serbo montenegrino che aveva studiato a Sarajevo ed era diventato un dottore in psichiatria. Dopo le 50 granate il palazzo iniziava a

bruciare. Il fuoco incontrollato distruggeva tutta la struttura includendo la maggior parte dei libri, I cittadini si ricordano di questo giorno come il giorno quando i libri ridotti in cenere, volavano per la città, Il palazzo municipale distrutto, simbolo di assedio della città e delle barbarie dei Serbi. divenne il posto dove si organizzavano vari concerti e mostre artistiche di artisti locali e stranieri.

#### Il bagno Turco

E' di dimensioni impressionanti è di un'armonia perfetta. E' un attestato dei culti di acqua e pulizia. Negli ultimi tempi è stato utilizzato come ristorante e Casino'.

#### I mercati

Durante il tempo dell'assedio tutti mercati della città erano aperti. Si poteva comprare ogni tipo di cibo mangiabile e meno mangiabile e vari tipi di te. Si vendevano e scambiavano aiuti umanitari come ad esempio l'uovo di Truman (uovo in polvere che faceva parte della riserva della seconda guerra mondiale), sigarette ecc.. I mercati erano obiettivi preferiti dai Serbi e molti civili furono uccisi o feriti in questi posti. A Sarajevo non esisteva un mercato in cui non è stato visto un massacro. Eppure i mercati erano gli unici posti dove i cittadini potevano acquistare il cibo. Nella tarda estate del 1995, alcuni percorsi stradali più nascosti sono diventati mercati. Il mercato nella Via Mula Mustafa Baseskiie è diventato tristemente noto a causa dell'impatto di una granata da mortaio il 27 maggio 1995 alle ore 1-6.00. Nell'occasione furono uccise



Sarajevo Alzabandiera a – 30°

68 persone. Proprio quest'evento ha causato l'intervento della comunità internazionale. Oggi invece esistono diverse versioni di quest'evento. Alcuni danno la responsabilità ai Serbi e altri affermano che i Musulmani

hanno compiuto un atto contro se stessi.

#### I parchi

Nel 1992 e 1993 il prezzo della legna a Sarajevo era di 350 DM (400.000 £) al metro cubo. I parchi servivano ai cittadini come posti dove prendevano la legna. La legna proveniente dai parchi si poteva acquistare ai mercati ben tagliata e sistemata in appositi sacchi. Il prezzo variava in base alle previsioni meteorologiche. Le panchine dei parchi finivano nei forni di casa costruiti a mano, I parchi apparirono a Sarajevo molto tardi, durante la monarchia Austro Ungarica, poiché esistevano talmente tante aree verdi in città da non sentirne il bisogno. I primi parchi furono ricavati da vecchi cimiteri Musulmani.

#### Palazzo Presidenziale

Il palazzo era situato nel centro della città. Fu costruito nel 1885 in stile neorinascimentale sul modello dei castelli di Firenze del XV secolo. Il Palazzo Presidenziale rappresentava un obiettivo importante e molte persone sono state uccise o ferite intorno ad esso. Il Consiglio presidenziale è rimasto dentro il palazzo durante tutta la guerra e i politici esteri e le varie delegazioni erano benvenute poichè le loro visite per la città significavano l'interruzione temporanea dei bombardamenti sulla città.

## OHR (Office High Representative)

Essi si occupano di tutto ciò che riguarda i diritti umani.

#### Le 100 rose di Sarajevo

Nel centro della città sono stati scelti 100 segni d'impatti di granate. Questi segni sono stati colorati in rosso. Assomigliano ad una goccia d'acqua caduta sulla terra e sono chiamate

## ANEDDOTI BERCHIDDESI

di Tonino Fresu

#### ZANA APEDDU

In cussu tempus totu aimus su porcu in sa cherina. Zanedda, in ue como est su campu isportivu, aian un ortu e aian un allevamentu minore de porcos.

Una die Zanedda s'abbizzeit chi una sue fit bennida in amore. De erre no nd'aiat issa e si-lu fateit prestare dai unu. Su erre arriveit e che lu minteit in sa cherina de sa sue chi fit chena mandigare tantas dies (custu est unu signale). Mai l'aere fattu! S'iraldat custa sue contra su masciu a mossos e a isannadas, lu fit bistrascende. Zanedda isteit pronta, l'abelzeit su gancelleddu e, mischinu, a su erre no li basteit caminu a currere si no l'aiat mortu.

Daghi ideit custa vista Zanedda burulende li neit a sa sue:

– A no l'as chelfidupuru, ite ses assèberu? Como como ti nd'ap'a battire su Professor Delitala, si mi naras...

## PIETRINU NIEDDU

BOH, NO L'ISCHIA

Tiu Pietrinu intendeit sa campana sonende a toccu de mortu. Abbogiat unu e domandat:

- Chie est su mortu?
- Tando no l'ischides? Est mortu Gesù Cristu.

le "Rose". Le rose segnano i posti dove la gente è stata uccisa dalle granate e rappresentano il simbolo delle innumerevoli granate lanciate sulla città.

#### Gli ospedali

Nell'estate del 1992 il polo ospedaliero fu colpito da circa 2000 granate. Nella maggior parte dei casi le vittime erano pazienti. La clinica Kosevo ebbe lo stesso destino. Le sale operatorie e quelle di rianimazione erano i primi obiettivi. Le granate usate per colpire gli ospedali erano granate incamiciate che al momento dell'impatto erano in grado di attraversare diverse pareti. Spesso i pazienti venivano evacuati, i chirurgi operavano senza energia elettrica a - Gesù Cristu? - narat tiu Pietrinu - A ti narrer sa veridade est su primu alenu, anzis ti naro chi no ischio mancu chi fit malaidu!

# TIU MIMMIA MANNU S'ASIATICA

Onz'annu, e suzzedit ancora, dai calchi parte de su mundu nos mandan unu regalu: s'infruenzia. Onz'annu unu diversu lumine.

Un'annu arriveit s'asiatica appuntu dai s'Asia. Una infruenzia mala chi no codieit a nisciunu.

Pauledda abbogieit a tiu Mimmia:

- No bos at leadu s'asiatica?
- No, neit tiu Mimmia a mie no mi leat de zeltu. A chie buffat che l'iscartat.
  Passat unu pagu de dies e Pauledda lu

torrat a abbogiare, totu imboligadu cun un'i-scerpone.

- Tiu Mimmia, e bois nende, nachi bos codiaiat!

A l'ischis chi custa de occannu est una maladia mala e furba. M'at tentadu a sonnu, si no...



"S'irà 'e Deu" est un'ispessia de frastimu erchiddesu, la namus tottu. Si si narat lisciu no cheret narrere nudda, est solu unu visciu. Su malu est si benit accumpanzadu dai ateras paraulas.

Tiu Pedru lu naraiat a pane e a casu. Una die lu cherfeit cunfessare. A nota mala custos Calvia sun totu altinos de oghe e cando si ingenugeit a si cunfessare l'intendian totu. Preideru Giuacchinu cominzeit:

- Ite b'at, compare Pedru, ite accusades?

Tiu Pedru alzeit sa oghe:

- Compare Giuacchinu, comente a narrere, de peccados non nd'apo ateros, però apo su visciu de narrere «s'irà 'e Deu».
- Mudos, compa', .chi semus in cheja, no si frastimat inoghe.
- Già l'isco, ma daghì, s'irà 'e Deu, no mi nde pot'istare... S'irà 'e Deu!



lume di candela e usavano l'acqua delle taniche. Giornalmente erano ricoverati più di 100 pazienti.

#### Lo stadio

I due stadi di calcio, uno appartenente alla squadra "Zeljeznicar" è rimasto nel territorio occupato nel quartiere di Grbavica, mentre l'altro, chiamato Kosevo, usato dalla squadra del 'Sarajevo", si trovava nella città assediata. In questo stadio fu svolta l'inaugurazione dei Giochi Olimpici Invernali nel 1984. Il suo campo secondario e' diventato un grande cimitero.

Nel marzo 1994 lo stadio era utilizzato per la promozione della pace in città. Ci fu una partita di calcio fra la squadra "Sarajevo" e la squadra di

Unprofor il cui comandante era il generale Michael Rose. La squadra di Unprofor perse la partita con una differenza di tanti gol.

#### L'ospedale per la maternità

E' situato sulla collina chiamata Kosevo nel punto in cui si ha la vista del cimitero denominato Bare. Si trovava sulla prima linea del fronte ed era colpito senza pietà compiendo il terribile atto di rendere i neonati vittime di aggressione. Dopo uno di questi massacri l'ospedale e' stato traslocato nella clinica di Kosevo dove però i neonati rimanevano ugualmente vittime delle granate. Nonostante tutto le radio locali ogni mattina informavano la cittadinanza di quante nascite erano avvenute.

### **CONCERTO DI NATALE**

di Giuseppe Sini

Preavviso il lettore che si appresta a leggere questo articolo che l'autore è condizionato da un indissolubile conflitto di interessi nella sua qualità di dirigente scolastico. Pertanto le considerazioni sul concerto di Natale tenuto dai bambini della scuola elementare, dalla banda musicale locale e dal Monk Quartet di Martino Meloni, Antonio Meloni, Gian Cristian Cerchi e Stefano Sanna non possono essere, e non lo saranno, distaccate o impersonali.

come rimanere imperturbabili di fronte allo spettacolo offerto da una chiesa affollata di persone entusiaste pronte ad applaudire con calore e affetto i diversi brani eseguiti da un coro di cento bambini affiatati e ben diretti da Tiziana Nieddu.

E' difficile allo stesso tempo non restare affascinati dall'impatto visivo determinato

dalle magliette rosse dei bambini che ben si fondevano con le divise dello stesso colore dei bandisti. L'armonia cromatica sembrava voler annunciare le imminenti festività. E infine il brio e la vivacità dei bambini che riescono a contagiare i presenti infondendo nei cuori di tutti sentimenti di letizia e di gioia.

Nella parte iniziale la banda ha eseguito 3 brani nei quali si sono ben disimpegnati i solisti Raffaele Apeddu, Stefania Brianda, Agostino Casu e Domenico Delrio. E' seguito il concerto con il coro dei bambini impegnato nell'esecuzione di alcuni classici natalizi quali Astro del ciel, Tu scendi dalle stelle, Happy Cristmas, Bianco Natal, Din Don Dan, Domani è festa.

I musicisti hanno accompagnato con discrezione i brani eseguiti assecondando la freschezza, la genuinità e l'armonia delle voci. Al termine un'ovazione ha sottolineato la validità di un'iniziativa che merita di essere replicata ogni anno per i valori e i



significati che da essa derivano: creare attraverso l'attività musicale un clima educativo nel quale i bambini respirano serenità e gioia, cooperano costruttivamente con i compagni e con gli adulti e vivono positivamente il loro ambiente di apprendimento.



AI LETTORI E
AI COLLABORATORI
AUGURI
PER UN SERENO 2007

#### RAU - LUCREZIO R. ERIS E OE

Berchidda contadiche fortunada de custos fizos chi has allevadu, tribagliu e lustru a tie sempre han dadu in donz'ala 'e mundu mentovada.

Eris impastaias solu a manu tilicas, pabassinos, amarettes, turtas, pastas de crema e origliettes prontos pro donzi festa su manzanu.

Oe contas una distilleria cun licores de multa e abbardente, panettones Rau e dulzeria.

Dai Erchidda in donzi continente mizzas de ampullas leana su via cun Lucrezio R. su mittente

#### Remundu Dente



Direttore: Giuseppe Sini

Composizione: **Giuseppe Meloni** 

Segreteria di redazione: **Maddalena Corrias** 

Hanno collaborato:

Antonello Coizza, Raimondo Dente, Lillino Fresu, Tonino Fresu, Antonietta Langiu, Roberto Modde, Ottorino Pierleoni, Gian Matteo Serra, Andrea Sini, Giuseppe Vargiu Giuseppe Virdis.

Stampato in proprio
Berchidda, dicembre 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 (numero in rete da fine gennaio)

Sito indicizzato: webspace.tiscali.it
www.chirca.it