

piazza del popolo

febbraio 2013

a. XIX, n. 1 [110]



NUOVO SLANCIO PER LA CASA DI ACCOGLIENZA

di Giuseppe Sini

Il paese si è interrogato a lungo in questo periodo sulla sorte della locale casa di accoglienza degli anziani. Dopo la partenza delle suore, che hanno gratuitamente speso professionalità, carità e spirito di servizio a favore degli ospiti, si sono creati problemi organizzativi all'interno della casa. La contestuale alternanza di diversi parroci alla guida della comunità non ha potuto garantire la stabilità e la saldezza dei processi organizzativi della struttura. Ricordo per inciso che il parroco riveste l'incarico di presidente del consiglio di amministrazione ed è responsabile dell'accoglienza della struttura, della funzionalità del servizio erogato e soprattutto del benessere degli ospiti. Nell'ultimo consiglio di amministrazione don Gianfranco Pala, di recente incaricato dal vescovo mons. Sebastiano Sanguinetti di seguire in prima persona lo stato della struttura, ha fatto il punto della situazione. Ha ringraziato don Antonello Satta che, in qualità di parroco e rappresentante legale dell'istituzione, si è prodigato per risolvere alcune importanti problematiche connesse alla gestione della struttura. Don Pala ha annunciato, inoltre, che la diocesi ha stanziato in questi giorni un contributo straordinario pari a 60.000 euro. Questa dotazione sarà utilizzata per fronteggiare l'incidenza dei costi del personale e la contestuale diminuzione per decesso di diversi ospiti della struttura. In questo periodo sono ospitati ven-

ticinque anziani a fronte di una possibilità di accoglienza pari a trentacinque; poiché i costi di gestione (personale, energia elettrica, riscaldamento etc.) rimangono pressoché immutati, la diminuzione degli anziani ha comportato questo intervento



straordinario. Don Pala a questo proposito ha auspicato che gli anziani ospitati in altre strutture, possano fare rientro a "casa loro"; questo assicurerebbe anche maggiore comodità ai familiari impegnati in quotidiani viaggi per controllare lo stato di salute dei propri cari.

A questo proposito, in accordo con il vescovo, si stanno promuovendo alcune azioni per favorire il rientro degli anziani nella struttura del proprio paese. Sarebbe auspicabile, inoltre, supportare la partenza delle suore con la presenza di personale volontario che, con discrezione e carità, si adoperi per soddisfare esigenze organizzative che di volta in volta si manifestano.

Nel frattempo stanno per iniziare i lavori all'esterno dell'edifi-

Continua
a p. 9

OLIO IN GALLURA

di Angelo Crasta

A ben "gustare" la Gallura è ancor oggi, nonostante l'imperante globalizzazione, uno scrigno di genuini e tipici prodotti enogastronomici che fondano le proprie radici nella storia. Tra questi le olive e l'olio. Su questi due frutti della terra e dell'ingegno dell'uomo non abbiamo molte testimonianze antiche riguardanti questo territorio, ma è indubbio che la coltivazione dell'ulivo ha sempre trovato in Gallura condizioni pedoclimatiche favorevoli, come dimostra il paesaggio attuale impre-

zioso da migliaia di olivastri, tra i quali spicca per la sua austera maestosità il millenario "patriarca di Luras".

Se vi è incertezza sull'esistenza di pratiche olivicole durante l'età nuragica è certo che durante il periodo fenicio-punico i sardi facessero uso dell'olio e conoscessero la coltivazione dell'olivo come dimostrano gli orci oleari trovati nelle necropoli di Olbia e in altri siti punici della Sardegna meridionale. Tuttavia la coltivazione dell'olivo nel corso dei

Continua
a p. 8

interno...

Toponimi del territorio comunale
Vogliamo vincere il campionato
SS 131, 4
"Nero Project". Suonare con il corpo

p. 2 *Mastruascia*
p. 3 *I Sini di Berchidda*
p. 4 *Su chi happo intuidu t'happo cantadu*
p. 6 *Unu sonnu*

p. 7
p. 10
p. 12
p. 12

BERCHIDDA

Toponimi del territorio comunale

B-2

di Piero Modde

Baddu Liòne IGM 12.17

Così nei documenti: *Riu Adde Liòne*, *Rabitta de Adde Leòne* (VER 6), *Ponte de Adde Oliòni* (DIV), *Badde Liòne* (TC 22.17-18). L'area così denominata si trova lungo la *Str. vic. di Badde manna*, proprio dove questa piega a gomito per superare più agevolmente il notevole dislivello della vallata sottostante, dove scorre il ruscello *Riu Adde Liòne-Sa Figu bianca* (il *Riu Adde Liòne* di VER 6 è il ruscello che scorre a monte del *Ponte de Adde Oliòni* di DIV – evidenziato in IGM senza idronimo – e dal ponte fino alla confluenza col *Riu Badde manna* è detto *Riu de sa Figu bianca* in CAT 22). Prima del ponte si trova una fontana, ora in muratura; dopo il ponte, superata l'ampia curva dalla quale si dipartiva sulla destra una carrarecchia utilizzata per il trasporto del carbone, si vedono ancora le rovine della 1° *Dispensa Dalmàsso* (DIV), nota come "sas domos de sos calvonàyos". = 'Vallata dei corbezzoli'. – Lascia qualche perplessità il termine "rabitta": se deriva da "ràbidu" starebbe ad indicare la costa molto ripida, che un amico cercatore di funghi ha paragonato ad un calendario!

Badòca

IGM 14.17/18

Toponimo noto ed ancora utilizzato. Si tratta di un vasto altopiano con un'altitudine media di poco superiore ai 600 metri, a N di *M.te Còllora*; si estende tra il *Riu de Ala* ed il *Riu de s'Unchinu*. In IGM 14.17, alla quota 640 circa, sono indicate le *Rovine di Badòca*, segno evidente che il sito era frequentato già da lungo tempo; ricordiamo che tutta l'area rientrava nella zona d'influenza dei Bàlari e che in epoche successive la presenza dell'uomo era assicurata dagli allevatori di bestiame (bovino, caprino, suino). = (?).

Badu Alvures

(IGM 15.15)

Cfr. Adu Alvures.

Badu Alzòlas (riu -) IGM 17.12

Troviamo, inoltre: *Str. vic. Alzòlas* (CAT 38-47), *Alzòlas* (TC 47.4-51). Il "riu" di IGM costituisce una parte del *Riu di Berchidda* di CAT; *Alzòlas* è l'area pianeggiante compresa tra *Str. vic. Alzòlas*, *Str. vic. Corrosòlis*, *Riu di Berchidda*, di fronte a *Orulas* e *Muros de Ruinas*. - Infissa nel muro divisorio delle proprietà, vicino alla stalla del signor Tomucio Fresu, si nota una colonna, o parte di essa, che serve da palo per il filo spinato; in proposito il signor Giuseppe Sanciu raccontava, per averlo sentito dal vecchio padre, di un 'carico' di colonne che venivano trasportate ad Olbia – pare durante la costruzione della chiesa di S. Semplicio (!) – e mai arrivate a destinazione per motivi a noi sconosciuti. Blocchi di pietra dello stesso tipo si notavano anche in località *Sas Piras*, presso *Lòcheri* (territorio di Oschiri), vicino alla strada proveniente da *Nostra Signora di Otti*; la *Str. vic. Corrosòlis* non è altro che il proseguimento della strada appena citata. = Guado delle aie per la trebbiatura dei cereali'.



Badu Chervìnu (IGM 18.12)

Così attestato in TC 47.27-29-30 e tramandato nella tradizione orale, è ubicato, a N di *Furrighèsu* e di *Basile*, di

N.B. Ad ogni toponimo seguono le indicazioni:

IGM xx.xx: posizione indicata nella cartina IGM;

IGM xx.xx: posizione indicata in IGM, ma da correggere;

(IGM xx.xx): posizione proposta per individuare il sito con le coordinate in IGM.

La sigla IGM sta per Istituto Geografico Militare e identifica una cartografia tra le più aggiornate e particolareggiate oltre che quella più diffusa.

fronte ad *Alzòlas* e a *Zonza*, fra le strade vicinali di *Corrosòlis* e di *Pranzu Chena*; oggi è di proprietà del signor Domenico Sanna. Se dovesse avere un fondamento storico la tradizione riportata anche in CRO 118, non è improbabile che il villaggio ed il convento di cui sempre si è parlato potessero esistere nella parte pianeggiante che si estende anche alla vigna adiacente alla strada (qui furono trovate monete e ceramiche del III sec. A.C.); ma queste sono altre storie... = Letteralmente significa 'guado dei cervi'; il termine "badu" sembrerebbe inadeguato in quanto il sito non è percorso da alcun torrente, anche se da una parte troviamo il *Riu di Berchidda* e dall'altra il *Riu Pedròsu*; forse sta ad indicare un 'luogo di passaggio dei cervi'.

Badu Currènte IGM 17.08

La località è posta tra *Sos Nariles* e *Pedrinca* e a W è delimitata dal *Riu de Giuncàlzos*, che determina il confine con Oschiri. Alla stessa area corrisponde il toponimo di *Giuncàlzu* in TC 51.9/13. = 'Guado della corrente (del fiume)' (?).

Badu Aspridda (IGM 19.12)

Così nella tradizione orale e documentato come *Badu de Aspridda* (TC 47.14: ha. 5.29) e *Adu 'e s'Aspridda* (TC 47.31: ha. 5.42); è ubicato tra *Badu chelvìnu*, *Zonza*, *Maghèdda* e *Polcos*, *Riu Toltu*, *Pranzu Chena*; di proprietà dei signori *Peppe Sanna* e *Tomucio Fresu*. = "Aspridda" è la 'scilla', una pianta erbacea a bulbo, della famiglia delle gigliacee, nota come cipolla marina o cipolla squilla: il toponimo indica un 'luogo in cui abbonda la scilla'.

BERCHIDDA, PAROLA DI CAPITANO “GRANDE STAGIONE, VOGLIAMO VINCERE IL CAMPIONATO”

Giampaolo Gaias intervista Salvatore Puggioni

Febbraio 2011. Il Berchidda arranca, pochi punti messi in cascina e squadra che si avvia a una mesta retrocessione in Seconda Categoria. Un anno dopo, febbraio 2012. Il Berchidda è in testa al campionato di Seconda Categoria e vola spedita, a suon di vittorie, verso la tanto auspicata promozione. E' passato appena un anno ma sono cambiate tante cose. Ed è per questo che abbiamo contattato Salvatore Puggioni, capitano bianconero, per fare il punto della situazione.

– Ciao Tore. Com'è stare lassù in vetta? Il Berchidda guida il girone H in solitaria. Dove volete arrivare?

Bello, bella sensazione. E' stato finora un campionato soddisfacente. La Seconda Categoria non è semplice come potrebbe sembrare. Stiamo facendo tanti sacrifici, lottando con squadre forti abituate ad altre categorie, vedi Golfo Aranci e Monte Alma. Il nostro obiettivo è vincere il campionato e tornare in Prima Categoria dopo la retrocessione.

– La retrocessione. Brutta parentesi. Una stagione maledetta quella scorsa, che dici?

Purtroppo concordo. Un anno negativo. Abbiamo avuto una partenza difficile, ci mancava forse un po' di esperienza e non siamo riusciti a rialzarci per arrivare alla salvezza. E' stato duro accettare la retrocessione ma grazie a un grande gruppo siamo riusciti a compattarci e ripartire alla grande in questa stagione.

– Il gruppo appunto. Quest'anno è molto unito. Lo si vede in campo, negli allenamenti, nei post partita. Siete veramente così uniti come sembra?

Sì, il nostro è un grande gruppo e sono convinto possa durare anche in futuro. La maggior parte di noi si conosce da anni, in tanti siamo amici anche fuori dal campo e siamo abituati ad affrontare tutte le situazioni insieme. Vedo tanta collaborazione e unione tra giovani e senato-

ri, cosa che a volte in passato è mancata. Sono convinto possiamo raggiungere traguardi importanti.

– Parliamo del mister. Giampaolo Degortes è subentrato l'anno scorso, non è riuscito nell'impresa della salvezza ma ha creato i presupposti per il campionato strepitoso di quest'anno. Dopo anni di allenatori locali è tornato un mister “non berchiddese”.

Che ne pensi?

E' stata una scelta giusta, senza dubbio. Degortes è un mister molto preparato. Ha saputo creare e gestire un gruppo importante con tanti giovani e diversi senatori. Da fuori, vedendoci così uniti, può sembrare facile allenarci e gestirci. Ti assicuro che non lo è. Lui in questo è stato un maestro, ci ha tenuto testa e ci ha fatto diventare una squadra. Spero possa rimanere a lungo.

– Dopo il mister è giusto parlare anche dei compagni. Vuoi citarne qualcuno in particolare?

Se ne nomino uno devo nominarli tutti. Non voglio fare torti, anche perché molti sono amici e poi si offendono (ride ndr). Su tutti voglio citare Gianni Spanu. Ho la fortuna di potermi allenare con lui. Ha giocato in categorie importanti e ha tantissima esperienza. Un grande giocatore. Per noi ragazzi giovani è un maestro dentro e fuori dal campo. Con la sua esperienza ci sta aiutando tanto. In questi risultati c'è tanto merito di Gianni.

– Parliamo di giovani, argomento che fa sempre tanto discutere. Guardando le vostre carte d'identità, esclusi 4-5 giocatori, siete tutti under 30. Che ne pensi?

I giovani sono importantissimi per noi. Sono loro il futuro, saranno loro

i futuri titolari del Berchidda. Ho esordito in Prima Squadra a 17 anni e auguro a tutti i ragazzi di vivere le emozioni che ho vissuto io in questi anni con la maglia del mio paese. Se posso permettermi di dare un consiglio dico ai ragazzi di non smettere mai di impegnarsi e di sperare e ambire alla Prima Squadra. Sembrerà banale, ma non devono smettere di sognare questa maglia. Il Berchidda ha un passato importante e con i giovani che ha può rivivere, in futuro, gli stessi successi. Ammetto e capisco che per loro non sia facile imporsi e conquistarsi un posto da titolare. Il nostro gruppo ha grandi qualità e ci sono tanti giocatori forti, ma i nostri ragazzi stanno crescendo e stanno avendo le loro occasioni. Penso ad Antonio Meloni, a Danilo Gaias e Gianluca Sini. E' qualche anno che sono nel nostro gruppo e stanno dimostrando che possono essere utili nel prossimo futuro. E non voglio dimenticare Martino Taras e Matteo Meloni, i “piccolini” del gruppo. Loro sono le nostre promesse. Se si impegnano e tengono i piedi per terra possono avere un futuro importante.

– Ormai è un anno che sei il capitano del Berchidda. Da metà stagione scorsa quella fascia la indossi tu. Che effetto ti fa?

E' un grande onore per me indossare la fascia da capitano tanti anni dopo che l'ha indossata mio padre. E' una fascia che in passato hanno indossato giocatori importanti, che hanno dato tanto al Berchidda. Anche io penso di aver dato tanto in questi 9 anni. Spero di essere sempre all'altezza e di essere un esempio per i ragazzi giovani che cominciano ad affacciarsi al calcio.

– C'è qualcosa che vuoi aggiungere alla nostra chiacchierata?

Ci tenevo a ringraziare la società che in questi anni ha sempre creduto in me e mi ha sempre appoggiato. Speriamo di vivere insieme ancora tante domeniche soddisfacenti e portare a casa questo campionato. Ce lo meritiamo.



S.S. 131**(4)****Continua il viaggio "mistico" in Ungheria**di **Salvatore Sini**

Si conclude il racconto: a contatto con le sensazioni mistiche che emanano da luoghi singolari ed incontaminati come la Puszta ungherese.

La "CSARDA" (così sono chiamate le trattorie caratteristiche dell'Ungheria) aveva già preparato i tavoli per il pranzo imminente. Presi posto nel tavolo riservato al mio coro in attesa del *Goulasc*, ma, le sorprese per me non finiscono mai. Al mio fianco, vicino alla sedia, quel cagnolino color pesca che prima avevo visto vicino all'ingresso del convento, era lì sdraiato e scodinzolante. Non potei fare a meno di chiamarlo Pinci e di farle una lunga carezza che ricambiò con una lunga linguata sulla mia mano, dopodiché si alzò, andò via e nonostante mi fossi alzato per cercarlo, non lo vidi più.

Serata libera da impegni; chi voleva poteva fare un giro a visitare la cittadina, io preferii andare insieme ad altri due amici in una piscina termale ristoratrice fino all'ora della cena. Dopo mi soffermai per il resto della serata, sulla terrazza dell'Hotel dove un sassofonista veramente bravo allietava con la sua musica gli ospiti.

HOTEL DELIBAB

In un cantuccio dell'Hotel Delibab, suonavi... ignoto sassofonista.

Le tue mani leste e sicure

quasi planavano sul malinconico ottone
L'aria trasandata di sognatore incallito,
lo sguardo volto... forse...

ad un passato parigino... oppure,
ad un quartiere di New Orleans.

E suonavi, suonavi senza sosta
brani che appartenevano al mio passato.

Ero lì, carpite dalla tua maestria,
a contemplare... le tue note...

ed ignaro suonavi la mia musica
in simbiosi con la mia anima.

Le tue musiche erano sprazzi di ricordi,
tornati... lì... per caso...

a rinverdire le memorie dei miei anni...
dei miei anni gioiosi.

Ti ho ascoltato per ore mentre suonavi:
Petit fleur, Blue moon, Historia de un amor,
Besame mucho, You are my destiny,
Guarda che luna...



Ti ho sentito suonare,
malinconico artista d'altri tempi
in quel cantuccio dell'Hotel Delibab.

Il pullman che doveva portarci ad Ortobagy, alle nove del mattino era già pronto, pranzo al sacco e partenza. Ortobagy, considerando di immettersi nella Puszta dalla parte est dell'Ungheria, rappresentava il punto di partenza per l'inizio delle escursioni. Chi ha avuto la fortuna di visitare questa zona, sa benissimo a quali emozioni va incontro. Eppure, a pensarci bene è solo una lunga distesa brulla, ma il fascino che riesce ad emanare è quasi indescrivibile.

Insieme al nostro mezzo, un piccolo pullmino ci precedeva, con dentro con dentro alcuni componenti del coro "Bardos Lajos" tra i quali c'era anche Ana...

Victoria, l'interprete ungherese e nostra guida, parlava un italiano perfetto, sposata con un italiano, di Perugia conosceva alla perfezione tutti i segreti di quell'immensa e misteriosa pianura. Ci erudi su quali eventuali pericoli si potevano correre in quel luogo che erano a dir vero pochi a parte il disorientamento che si poteva provare trovandosi da soli. Ci raccontò anche che molti intellettuali, ungheresi e non, si recavano in quel luogo anche per trarne ispirazione, specialmente poetica e

filosofica. Ci avvertì pure di non stupirci se a contatto con tanta immensità, le nostre menti potevano subire o percepire sensazioni mai provate. Malinconia, gioia euforica, sentirsi padreterni ed eseguire azioni che in altri luoghi potevano essere difficili da concepire.

L'ansia di voler provare una qualsiasi delle sensazioni descritte da Victoria mi attanagliava e quell'ora di strada che dovevamo percorrere, mi sembrava non avesse mai fine. Vi giunsi insieme agli altri con un'euforia indescrivibile.

L'ultimo tratto che immetteva nella pianura lo percorremmo in un grosso carro trainato da due maestosi cavalli. Ana, per puro caso o per suo volere, era seduta al mio fianco elargendomi di tanto in tanto sorrisi gioiosi mettendo in bella mostra l'ordinata fila di avorio della sua bianchissima e perfetta dentatura.

Finalmente, giunto alla meta, mi accolse un recinto con una struttura atta a soddisfare le esigenze dei visitatori. Nel recinto una ventina di cavalli parevano fossero in attesa di essere scelti per una cavalcata. Mi assentai fermandomi ad un centinaio di metri dagli altri, e lì, i miei pensieri cominciarono a vagare pensando alle descrizioni dell'interprete e rimanendo in attesa che qualcosa rompesse la normalità. Non tardò ad arrivare quel turbinio di pensieri che mi inondò, sublimandomi. Scrutai con attenzione quella distesa perfettamente pianeggiante che si estendeva per centinaia di chilometri ed in lontananza, verso Est, potevo scorgere le montagne carpatiche ed un silenzio quasi inconcepibile.

Pensai subito che Dio, dopo le fatiche della creazione, il settimo giorno fosse andato a riposarsi in quel luogo così grande "come grande è Lui" ed avesse usato le montagne che vedevo in lontananza come guanciaie dove posare la sua testa. Immaginai anche che il sudore versato nell'immense fatica, avesse creato il lago Balaton. Victoria aveva ragione, quella terra sapeva di magico che la nostra mente così piccola a confronto, non poteva contenere tanta maestosità. Ecco perché ne modificava i pensieri ed i contenuti. Questa di immaginarmi il

Creatore disteso a riposare in una così grande dimensione mi diede l'idea della grandezza suggeritami dall'inconscio, senza che mi fossi neppure affannato a pensare una cosa simile in quel momento

PUSZTA

Aperta nell'infinito perdersi
Dell'orizzonte cupo...
in solenne stasi... vibri.

Sfiorata dall'aria lieve
...l'erbetta pigra
tra le crepe d'arsura,
vago profumo di camomilla nana
e l'aria avvolta di mistero,
lungui silenzi... impone.

Macchie d'armenti sparti
nella nuda steppa,
greggi di raska accaldate
nel tiepido meriggio:
quasi timorose dell'immenso:
fan capanno.

Buoi e nitriti di sauri maestosi
rompono...
il tenue candore di settembre.

Con il lor manto di cielo
dall'azzurro cupo,
mandriani alteri
che d'arcaico sanno,
su scuri cavalli... irrompono
fieri e vibranti
nella piana maestosa,
e scuote l'aria il severo
e secco schioccar delle fruste.

Rapido sfreccia in volo
il falco pellegrino che,
con l'allodola ghermita...
scompare...

Avvolta d'infinito e di silenzi,
con i sensi carpiti dall'immenso.
Ti ho vista ad Ortobagy...
terra senza ombre.

Nel casotto del recinto dei cavalli,
chi voleva, ed era all'altezza di stare
in sella, poteva prendere un cavallo
a noleggiare, inoltrarsi nella pianura e
galoppare senza ostacoli di sorta in
una corsa sfrenata.

I cavalli, sono stati da sempre la mia
grande passione. Già da piccolo,
mio nonno paterno mi portava con
sè, mi insegnò ad amarli ed a caval-
carli con discreta destrezza, passio-
ne che ho coltivato anche da gran-
de. Anche mio padre, tra le tante

cosa nelle quali si diletta, veniva
spesse volte chiamato per domare i
cavalli già sviluppati e pronti per
essere educati ed addestrati all'uo-
mo.

Sicuro di essere all'altezza, ne no-
leggiai uno, bello, maestoso, ubbi-
diente e nervoso. Si notava dal suo
portamento; testa alta, orecchie in
avanti, narici ben dilatate ed ansio-
so di correre. Lo montai con facilità
tenendo, all'inizio, la briglia abba-
stanza tirata ed il cavallo incominciò
il suo trotto in direzione dell'orizzonte
della pianura. Bastava allentargli
il morso che il trotto aumentava il
ritmo.

Il rumore inconfondibile di un caval-
lo al galoppo mi costrinse a voltarmi
per osservare chi fosse. Riconobbi



Ana, provetta cavallerizza che mi
sorpasò come un fulmine. A quel
punto mollai completamente la bri-
glio, e senza bisogno di usare gli
speroni, anche il mio cavallo inco-
minciò la sua corsa. Pareva non
sopportasse che nessun altro caval-
lo gli stesse d'avanti. Ma, il sauro di
Ana non si dava per vinto ed in que-
ste condizioni percorremmo non so
quanti chilometri immersi in quell'im-
mensità. Ana decise di fermarsi, tirò
a se la sua briglia a tal punto che il
morso così teso costrinse il cavallo
ad arrestarsi, si erse sulle gambe
posteriori quasi in posizione vertica-
le ed Ana scivolò dal suo destriero
dalla parte posteriore in piedi, soddi-
sfatta della sua perizia. Io lo feci in
modo naturale, e sceso andai a
complimentarmi con lei... i cavalli,
addestrati a non muoversi senza il
cavaliere in groppa restavano fermi
brucando qualche filino d'erbetta;
non c'erano alberi né altro dove po-
terli assicurare...

Sdraiato sulla nuda terra, la mia
mente sublimata dagli eventi comin-

ciò a ragionare in modo quasi filoso-
fico. Credo che in un modo sconosciu-
to al mio io mi sentissi un po' matto.
Con la pretesa di essere sempre compreso e capito, ma senza rinunciare a comprendere gli altri. I sognatori come me sono crudeli contro se stessi, la bontà posso aspettarla solamente da chi è veramente forte, chi non conosce la paura non è coraggioso perché il coraggio è la capacità di affrontare ciò che si percepisce. Certe persone sono grandi e presuntuose ma è come se fossero dei bambini che sono cresciuti solo in altezza. La felicità arriva quando spingiamo la nostra mente ed il nostro cuore ai limiti estremi della nostra possibilità. Lo scopo della vita odierna è conta-

re di fronte agli altri, rappresentare qualcosa, far sì che il fatto che abbiamo vissuto comportamenti delle differenze. Credo sia più apprezzabile un menzognero per necessità che una persona sleale che predica bene, onore e amore prevaricando gli interessi degli altri.

Alla fine di questa mia incredibile esperienza, è doveroso da parte mia scusarmi con chi ha avuto

la bontà di leggere questo mio racconto, per certune divagazioni non sempre attinenti a Sant'Ignazio. Detto ciò, non era possibile astenermi nel descrivere e raccontare ciò che i miei sensi provarono in quel luogo di per se così misterioso e affascinante. Ora so, e comprendo a fondo ciò che la nostra guida voleva dire.

Salvatore Sini, assiduo ed apprezzato frequentatore dei Premi di Poesia, si è fatto ancora notare positivamente.

Nel novembre del 2012, al Premio Nannettu Chighine – Matteo Spensatellu, ad Ittireddu, ha ottenuto una Menzione d'onore per la poesia

Rejones

che proporremo nel prossimo numero.

“NERO PROJECT” suonare con il proprio corpo

di Giuseppe Sini



con il Festival Jazz di Roma, l'Auditorium Parco della Musica e la IMF Foundation, con il patrocinio del Comune di Roma e del Ministero per i Beni e le Attività Culturali e con il supporto dell'associazione culturale isolasenzatitolo.

Da Ginevra a Losanna, da Losanna a Roma da Roma alla Sardegna: il progetto multimediale di Antonello Fresu riscuote dappertutto notevole successo. Si tratta di una mostra che presenta i video di quaranta artisti che improvvisano le proprie performance utilizzando come base ritmica il battito del proprio cuore.

Antonello Fresu, che firma il suo lavoro come Nero Project, tra il 2007 e il 2012 ha invitato quaranta artisti – musicisti di fama internazionale, ma anche danzatori, artisti visivi e performer – ad improvvisare usando come base ritmica il battito del proprio cuore, ascoltato in diretta grazie all'ausilio di un ecocardiografo ad ultrasuoni. Grandi monitor trasmettono i video delle singole performance che appaiono come suggestivi quadri in movimento che il pubblico può guardare, ma anche ascoltare attraverso appositi auricolari posizionati accanto ad ogni postazione.



Scriva il critico Marco Senaldi nel catalogo della mostra:

“Se suonare significa sia ascoltare, che agire col proprio corpo su uno strumento, cosa succederebbe a suonare con il proprio corpo come sottofondo e come strumento? Cosa cambia nella prestazione artistica di un musicista se nel realizzarla è messo in condizioni di sentire “letteralmente” ciò che accade dentro di lui? È come fare e contemporaneamente vedere se stessi mentre si agisce, uno strano sdoppiamento a cui non facciamo più caso, anche se è oggi la regola, imposta o suggerita dai metodi stessi dei

media audiovisivi.”

Fresu, seguendo le poetiche dell'arte contemporanea, propone un'insolita ed coinvolgente lettura del processo, secondo cui – scrive, sempre nel catalogo Gian-nella Demuro –

“il cuore diventa un inusuale strumento musicale da affiancare al proprio strumento d'artista – il pianoforte, la batteria, la voce, il corpo – alla ricerca di un dialogo con se stessi, di quella armonia ed equilibrio capaci di dare nuovo senso, dove le esibizioni non sono esecuzioni di partiture sonore, corporee o visive, ma vere e proprie interlocuzioni dialettiche con la parte più intima del proprio io.”

Hanno partecipato al progetto: Dean Bowman, Mario Brunello, Carlos Buschini, Uri Caine, George Colligan, Paolino Dalla Porta, Paolo Damiani, Max De Aloe, Maria Pia De Vito, Hamid Drake, Pierre Favre, Ettore Fioravanti, Paolo Fresu, Minino Garay, Philippe Garcia, David Gilmore, Trilok Gurtu, Tigran Hamasyan, Patrice Heral, Brad Jones, Pi Keavong, David Linx, Oren Marshall, Joan Minguell, Gavino Murgia, Gianluca Petrella, Alex Pinna, Enrico Rava, Giorgio Rossi, Rudy Royston, Antonello Salis, Boris Savoldelli, Pinuccio Sciola, Omar Sosa, Tino Tracanna, Gianluigi Trovesi, Peter Waters, Dhafer Youssef, Bojan Z, Cristina Zavalloni.

La mostra è accompagnata da un catalogo d'arte multimediale, con testi critici di Giannella Demuro e Marco Senaldi, apparati iconografici e 2 DVD con tutti i filmati. L'iniziativa è promossa dal PAV - progetto arti visive dell'associazione culturale Time in Jazz, in collaborazione



S'ischeda bianca

Tuccat tiu Antoni da-i domo sua pro andhare a s'iscolasticu a votare cun su bacculu pro rezzere s'aggiua ca est dovere de tottu de bi andhare a passu culzu e cun paga fua già lu faghet su tantu 'e che pigare ma dagh'arrivid'a su piazzale si seid'un attimu ca si sentit male.

Unu chi fid'in sa lista de dresta daghi l'hat bidu già li ha fattu abbogiu e a li dare aggiudu già si presta senza tenner fadiga o iscodogiu intantu un'iscutta cun isse resta pro cussu votu che-i su colvu a s'uju nendhe chi si tott'issos bi essiana a fagher s'ospiziu lestros resessiana.

Tiu Antoni li neidi – ista seguru chi su votu a tie ti lu do e si s'ospiziu no faghides puru de ti votare no ti naro chi no sezzis trint'annos chi hazis su zuru ma de locale no bindh'hat, però s'arrivo a s'aula, si m'aggiuat Deu faghidebi contu in su votu meu.

S'amigu si lu lead'a brazzetta e l'accumpanzat fin'a su poltone poi lu lassat igue ma l'isetta daghi ndh'essit da-i sa sezione pensendhe a cussu votu in sa cascetta

TRABAGLIOS E ESPERIENZIAS DE VIDA

di Tonino Fresu

MASTRUASCIA

Ch'aiat duas calidades de mastruascia: che fin sos artijanos, chi fin veramente a s'altesa. Infattis faghian, oltre tottu, sos tribaglios de attrezzos de campagna, carros, tumbarellas pro sos carros, carradellos, cadinos pro s'abba, banchittos, ecc. Custos faghian sos mobiles, lettos, armadios guardarobbas, bancas, cadreas, cascias.



Unu famosu mentovadu fit tiu Cinni Fresu. Oe si poden ammirare in sas domos mobiles de valore, fattos a manu da isse e intarsiados. Oe aere unu mobile fatu dai tiu Cinni est comente aere unu cale si siat pezzu de marca. Posca bi fin sos ateros chi no faghian mobiles. Si naraian carrajos e faghian tribaglios de campagna. Su pius impignadu, a su chi naraian, fit su cadinu de s'abba, su carradellu e su giuale pro giugher sos boes. Unu de custos fit Vittoriu Pese. No creu chi Pese fit su sambenadu, ca aiat su Casu. Infatti fit un istivinzu.

Una die b'andait unu carrulante:

– Vittoriu, mi faghies una tumbarella noa, ma mi la faghies manna e gasi b'istat pius materiale. Insomma, pius manna de su normale.

Vittoriu la fatteit. A sas pagas dies su carrulante andait cun su carru a si la rettirare.

– Pronta est?

Vittoriu fateit sa parte de su primmadu e rispondeit:

– Sa tumbarella est pronta, como dezzidi tue. Sicomente m'est vessida troppu manna, o ifasciamus sa tumbarella, o sa janna!

Prima di lasciarci Tonino Fresu ci ha lasciato uno dei suoi preziosi quaderni di lavori di ricerca e ricordi, in lingua lugudorese. Era un modo per presentarsi ai suoi concittadini, spesso tramite queste pagine, e di rispolvere vecchie situazioni che rimpiangeva poiché legate a un mondo ormai superato. Oggi abbiamo l'occasione di continuare a gustare i suoi "quadretti" e di ricordare con affetto un amico di Piazza del popolo e dei suoi lettori.



apidu propriu pro cumbinascione ma timendhe sa critica de su mundu no l'had'accumpanzadu fin'a fundu.

Daghi tiu Antoni est istadu solu in su corridoiu andhende pianu ndh'essid'un atteru da-i unu cozzolu e saludendhelu li toccat sa manu; de cussu votu haian oriolu e domandhein'intantu si fit sanu; fit de sinistra, ca gia li fit notu e-i cussu puru cheriat su votu.

Sighid'a boghe bascia a cuntrestare cun promissas de onzi manera – Si resessimus nois a l'ispuntare s'ospiziu lu cominzamus cras sera cun duas cuocas a coghinare cun su duttore e un'infelmiera – E nendhel'in s'origia a bascia oghe – ...ois sa rughe faghidendhela inoghe.

Tiu Antoni cun unu votu ebbia

no los podiat tottu cuntentare ma li neidi – paraula mia no bi debes annuddha dubitare – e lu saludat un'attera ia acculzu a s'aula ue devet votare e cussu puru isettad'ancora a daghi su ezzu ndh'essid'a fora.

Daghi s'ischeda l'hana cunsignadu a tremula cun su lapis in manu a sa gabina tandho chest'intradu ma pensadu s'est s'omine anzianu manc'abberer s'ischeda s'est proadu; torrad'a fora pianu-pianu tantu igue no l'hat bidu nisciunu e no l'ha fattu segnale perunu.

Daghi han postu s'ischeda in sa cascetta su 'e sinistra s'est acculziadu e lu leada cussu puru a sa brazzetta e pro unu trettu l'hada accumpanzadu e-i sa promissa fatta li cumpreta a istare zeltu de su chi l'hana nadu

e daghi che-lu ha giuttu a su giannile lu ringraziad'in modu gentile.

Cuddhu 'e dresta, daghi l'hada idu l'ha nadu – Ti'Antoni, ebbé, ebbé – e-i su ezzu galbosu e cumpridu li neidi – su votu est dadu pro te – cuntentadu s'est daghi l'hada ischidu e innanti fid'istadu cre o no cre gosi tiu Antoni cun s'ischeda bianca los cuntenta'a dresta e a manca.

Però su ezzu da-i s'istrapazzu daghi a domo sua est arrividu s'es frundhidu comente un'istrazzu in su divanu in ue s'es sezzidu. Su coro ha cominzadu a ilvolazzu e-i su ezzu pro sempre s'es drommidu: andhadu est a su logu 'e su giudiziu ti'Antoni chena conoscher s'ospiziu.

Lillino Fresu

secoli non assunse mai una dimensione più ampia dello stretto

OLIO IN GALLURA

Continua da p. 1

uso familiare, sia riguardo all'alimentazione con le olive da confetto, sia per il consumo di olio sostituito in gran parte, fino alla metà del secolo scorso, dai grassi di origine animale e dall'olio di lentischio.

Neanche le norme emanate dai governanti spagnoli e successivamente da quelli piemontesi per proteggere gli oliveti esistenti ed estendere la superficie olivetata incisero significativamente come invece avvenne in altri areali olivicoli della Sardegna, sulla produzione di olio d'oliva.

Solo verso la fine dell'800 la coltivazione dell'olivo fu praticata in forme più razionali con l'innesto dei numerosi olivastri presenti nel territorio senza tuttavia raggiungere significativi livelli di qualità e produzione, tali da coprire il fabbisogno del territorio. E' ancora vivo nella memoria collettiva dei galluresi il richiamo alla fine della seconda guerra mondiale il richiamo "ozzu ermanu" dei venditori di olio sennoresi, sguinzagliati in ogni angolo del territorio sia che con quella espressione si rivolgessero ai fratelli galluresi Hermanos in spagnolo, invitandoli a comprare il loro olio sia che, secondo un'altra interpretazione annunciassero l'arrivo del fratello olio forse inconsapevolmente rifacendosi al canto delle creature di San Francesco d'Assisi.

Quanto fratello fosse quell'olio venduto porta a porta è dubbio, vista la tecnica di estrazione dell'olio allora altamente ossidativa e la pessima abitudine, allora molto diffusa, di aspettare che le olive cadessero da sole, caricandosi di acidità e sentori poco gradevoli.

Dal dopoguerra fino ad oggi non c'è stato un incremento della superficie olivetata, se si fa eccezione per Berchidda, con l'impianto di un centinaio di oliveti razionali e per Olbia, nel cui agro, per poter costruire, era obbligatorio procedere all'impianto di colture specializzate tra cui gli oliveti.

Che l'olivicultura nell'ultimo cinquantennio abbia segnato il passo lo dimostra la chiusura di due frantoi privati uno ad Olbia e l'altro ad Arzachena operanti fino agli anni

sessanta. Oggi è attivo un unico frantoio a Berchidda gestito

da una cooperativa intercomunale di circa 300 medi e piccoli olivicoltori, e aperto per il servizio di molitura anche ai non soci.

Se oggi, rispetto al passato, la produzione in termini quantitativi non ha visto un deciso incremento, è enormemente migliorata la qualità dell'olio sia per l'utilizzo nel frantoio cooperativo del sistema continuo di estrazione (fino alla fine del secolo scorso i frantoi attivi utilizzavano il sistema discontinuo fortemente ossidativo e all'origine di processi fermentativi dannosi per la qualità dell'olio) sia per la razionalizzazione delle diverse fasi della produzione nonché della riduzione dei tempi di conferimento delle olive in frantoio dopo la raccolta.



L'olio prodotto fino a qualche decennio fa, caratterizzato da evidenti segni di ossidazione, quando non già rancido al momento dell'estrazione, è stato sostituito da un olio extravergine mediamente intensamente fruttato con sentori di carciofo e di erba appena tagliata all'esame olfattivo al gusto dolce e fresco come il tarassaco all'inizio amaro e piacevolmente piccante nel finale. E' la caratteristica, questa dell'olio ottenuto dalla cultivar "Bosana" che costituisce il 90 per cento del patrimonio olivicolo gallurese e che conferisce all'olio caratteristiche organolettiche e salutistiche eccezionali. Sia sufficiente accennare all'elevato contenuto in polifenoli e vitamine A ed E dall'alto potere antiossidante. A confermare la bontà dell'olio oggi prodotto in Gallura, le analisi di recente effettuate nel laboratorio di

Tratto da: "I SAPORI DELLA MEMORIA" *La cucina tradizionale dei sapori* curato da Maria Antonietta Mazzone, Paolo Sorba editore.

analisi della facoltà di Agraria, che hanno dato dei risultati eccellenti: su 31 campioni esaminati il 13 per cento non ha raggiunto lo 0,2 di acidità, il 18 per cento è inferiore a 0,3 il 26 per cento a 0,4 il 43 per cento tra 0,2 e 0,3. Per tutti i campioni siamo nei limiti previsti dal disciplinare per gli oli a denominazione di origine protette, il *gotha* degli extravergine sardi.

Anche i perossidi sono di gran lunga inferiori al limite stabilito e depongono per una grande stabilità dell'olio durante la conservazione. Le differenze di acidità sono legate alla sanità delle olive e al tempo intercorso tra la raccolta e la molitura: più breve è l'intervallo di tempo meno è l'acidità, più fruttato, fresco e serbevole è l'olio. Gli extravergini con meno 0,2 di acidità provengono da olive raccolte e trasformate entro le 24 ore. Se si considera che non c'è stata nella scelta dei campioni una selezione preliminare, si capisce meglio quali livelli di eccellenza raggiunge la bosana in Gallura su terreni a disfacimento granitico.

Possiamo ben dire che oggi in Gallura possiamo avere non solo le attese salutistiche di una fascia sempre più ampia di consumatori ma, più che un semplice grasso vegetale anche, un vero e proprio alimento in grado di reggere l'abbinamento con i piatti della tradizione, da quelli più semplici a quelli più complessi e strutturati. E poiché non esiste un olio adatto per tutti i cibi, la scelta tra una bosana dal fruttato medio o intenso, con diversi livelli di amaro e piccante, dovrà essere messa in relazione alla struttura più o meno complessa della pietanza da accompagnare. →

Non avventurandomi a proporre specifici abbinamenti, compito spettante ai professionisti della cucina, segnalo che in generale un fruttato medio, piacevolmente amaro e piccante, si sposa meglio – per fare qualche esempio – con le zuppe di verdura, i pesci grigliati al forno, le verdure lesse, i finocchi crudi e le melanzane grigliate. Un fruttato in- →

cio per migliorare l'estetica e la sua funzionalità. Il

CASA DI ACCOGLIENZA

Continua da p. 1

servizio, nel frattempo, è stato potenziato. Contrariamente a quello che molti anche in paese credono, la casa di accoglienza, può accogliere anche anziani non autosufficienti e, inoltre, è garantita la possibilità di ospitalità anche per brevi periodi.

Don Gianfranco Pala ha incontrato tutto il personale che attualmente presta la propria opera all'interno della struttura con impegno e professionalità. A tutti ha ricordato la delicatezza del proprio compito e il dovere di assicurare umanità, solerzia e zelo nel rapportarsi a persone deboli e bisognose di amore e di carità. Sono stati affrontati e approvati i profili economici delle diverse professionalità che dovrebbero garantire a tutti leggeri incrementi salariali. Don Pala ha, in seguito, incontrato i medici di base Dott. Mario Meloni e dott. Salvatore Pinna che collaborano fattivamente per tutte le incombenze di carattere medico-sanitario degli anziani. E' stato altresì programmato un incontro con i familiari degli ospiti per chiarire eventuali perplessità e rilanciare la struttura migliorando la qualità attraverso l'adozione di un nuovo piano di lavoro, di un nuovo regolamento interno e un Codice deontologico per il personale.

Occorre rimarcare anche la dedizione della sig.ra Maria Dettori, presen-

te fin dall'inizio nella struttura e attenta a vigilare sulla sua funzionalità, senza dimenticare la costante opera d'interazione con il personale e di verifica della corretta gestione del bilancio di Francesca Santu e di Mario Farina. E' stata, inoltre, inviata la richiesta all'amministrazione comunale per riottenere il contributo annuale sospeso lo scorso anno; questa dotazione, erogata alla struttura fin dall'inizio della sua attività, consente di svolgere una serie di lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria che nel corso del tempo si manifestano. La struttura riveste un ruolo di grande importanza socioculturale per la nostra comunità. Tutti dovrebbero cooperare per la sua affermazione e per il costante miglioramento del servizio.

Ho ripercorso con la memoria alle fasi iniziali della sua realizzazione

iniziata con la posa della prima pietra il 14 dicembre del 1986. Tutte le spese per la costruzione e l'arredamento della struttura sono state affrontate senza alcun contributo statale. La passione di don Era, la dedizione di don Pala, l'appoggio finanziario della dott.ssa Gilda Cossu sono stati elementi fondamentali perché la struttura fosse portata a compimento; ma tutta la comunità ha contribuito con generosità alla sua realizzazione e si è battuta per superare le difficoltà di un'opera tanto complessa. Occorre recuperare lo spirito iniziale e stringersi attorno a operatori e ospiti perché il soggiorno sia sereno e gratificante.

In chiusura di questo articolo mi piace riproporre quanto scrissi il giorno della sua inaugurazione il 5 ottobre del 1996 sul periodico Voce del Logudoro. "Oggi la casa di accoglienza costituisce un importante punto di riferimento per la comunità di Berchidda e si propone quale esempio di civiltà e di altruismo. Il completo avverarsi di un sogno iniziato 10 anni fa dipenderà ora dal grado di consenso e di collaborazione che tutti sapremo offrire."

E' un auspicio che a distanza di tempo conserva una sua viva attualità e mi auguro che tutti indistintamente sappiamo raccogliere e superare la sfida che racchiude.



tenso, di grande fragranza, con zuppe dal gusto deciso, insalate miste di campo (rucola, cicoria, cardo, carciofi crudi, ceci e fagioli). Poiché l'extravergine da bosana dà il meglio se mediamente è intensamente fruttato, rimane scoperto l'abbinamento più semplice e delicato quali le frittiture e i bolliti di pesce, le insalate dolci, la maionese etc.

Due possono essere le soluzioni: la prima ("campanilistica"), è quella di utilizzare olive da mensa presenti in Gallura, colte all'invasatura oppure olive continentali come il leccino che qui dà un olio delicato con sentore di mandorla fresca e tendenza dolce; la seconda, altrettanto valida, è quella di utilizzare un extravergine di Nera di Gonnos o Tonda di Ca-

gliari oppure Nera di Villacidro dal fruttato leggero e delicato, caratteristica peculiare degli oli del Campidano.

Per coloro che hanno preso una "cotta" per la bosana e non vogliono farne a meno con le pietanze più semplici, è sufficiente lasciar maturare più a lungo le olive e portarle in frantoio per la molitura quando avendo perso una sufficiente percentuale di polifenoli, protraendosi più a lungo la maturazione, l'olio ottenuto è più delicato, meno intenso e persistente. Nel prossimo triennio si cercherà di tipizzare l'olio di bosana prodotto in Gallura per verificare se le condizioni pedoclimatiche conferiscano all'olio caratteristiche non riproducibili in altri ambienti.

Quello che è bene ribadire è che la Gallura oggi ha un extravergine di grande qualità. Difficile da reperire, tuttavia, non essendo ancora uscito dallo stretto ambito del privato senza punti stabili di riferimento per l'acquisto. A meno che non cresca da noi, come in Toscana, l'abitudine di "andar per frantoio" a fare provvista portandosi a casa la fragranza verde-oro dell'olio appena prodotto. E' questo, in attesa che l'olio gallurese abbia un circuito commerciale strutturato, il sistema più sicuro per avere in cucina un olio che dia la massima garanzia di qualità: ossia

*un extravergine
a prova di bruschetta.*

I SINI DI BERCHIDDA

di Sergio Fresu

Dopo i Fresu e i Casu la ricerca d'archivio di Sergio Fresu mette in evidenza dati biografici della famiglia Sini, di singoli componenti e dei loro legami con il paese.

Chi rilevasse errori o imprecisioni o fosse in possesso di notizie ulteriori, può mettersi in contatto con la redazione o con l'autore; sarebbe un prezioso contributo per l'esattezza dei dati.

Il cognome Sini è presente in Italia in 266 comuni (sito internet Gens) con prevalente concentrazione in Sardegna (più del 5% degli italiani dal cognome Sini vivono in provincia di Sassari dove figura al 10° posto con 504 persone). Nella penisola, esclusa la Sardegna, 1965 persone hanno il cognome Sini secondo i dati di questo programma. Il cognome è il 1180° più diffuso in Italia e figura al 125° posto nella provincia di Pistoia, al 186° in quella di Cagliari e al 4344° nella provincia di Roma. In Sardegna è presente in 102 comuni su 377 ed a Berchidda, dove questo cognome è al secondo posto dopo "Casu", sono presenti 90

persone: 4° posto dopo Alghero (157), Castelsardo (151) e Tergu (125). I Sini sono presenti negli Stati Uniti, nello stato di New York (quasi 50 individui) e negli stati della California, Connecticut, Florida, Massachusetts, Michigan, New Hampshire, North Carolina, Pennsylvania, Texas, Utah e Vermont (non più di 5 individui per stato).

Secondo Massimo Pittau è un cognome che corrisponde al nome del villaggio di Sini (in provincia di Oristano) e in origine indicava la nascita di un individuo in quella località. Vedi Desini, Dessì, Inis, Sinis. Sinis: 1 può essere il plurale di famiglia, di forma campidanese, del cognome Sini; 2 può corrispondere al nome del Sinis, zona costiera vicino ad Oristano, e pertanto indicare in origine la nascita di un individuo in quella zona. E' documentato come Sinnis nel Condaghe di Bonarcado 3 ("Sa die de Sancto Marco de Sinnis- Costantino de Foge chiede al suo signore Ugo di Bas il permesso che lui si potesse offrire quale converso a Santa Maria di Bonarcado con tutto quanto possedeva, lo chiese il giorno di San Marco di Sinis quando usciva dalla messa"), 33 ("*Et siant liberos que no li levent paga et non li levent pisque de perunu tempus et fatolis libera sa bajna qui hat in ponte de Sinis*; concessione ai monaci di Bonarcado da parte di Pietro De Lacone giudice di Arborea e visconte di Bas"), 99 ("Kergidore de Sinnis- anno Domini 1205, Mariano de Lacon d'Uras esattore dei tributi di Sinnis") (UNS 172).



Tosatura

Secondo Lorenzo Manconi è indicativo di origine da località omonima nell'contrada della Marmilla, giudicato di Arborea. Corrisponde all'attuale comune omonimo, in provincia di Oristano. Vicino a Sini sorgeva Atzeni, da cui è derivato un altro cognome abbastanza diffuso in Sardegna con le sue varianti. Nel 1746 Sini aveva 379 anime. Il suo nome si scriveva anche con la grafia Siny. In condaghe San Nicola di Trullas 52, 288, de Sini. Si riscontra anche in Codice Diplomatico Sardo, I, pag. 817 e seguenti. Atto solenne 24.01.1388 fra Don Giovanni re d'Aragona ed Eleonora d'Arborea. Di questo cognome è rimasta anche la forma originaria Desini. Nel 1500 in Pattada. Nel 1700 in Sassari, Padria e Tempio. I Sini o De Sini di Tempio appartennero alla nobiltà isolana dal 1741 quando il dottor Antonio Sini e suo figlio dottor Giovanni Antonio Sini ottennero il cavalierato ereditario: VTP, 425.

A Berchidda sono attestate diverse famiglie dal cognome Sini a partire dal 1709. Riportiamo, di seguito, i diversi rami vissuti nel nostro paese, molti dei quali sono tuttora rappresentati: Ramo dei Sini-Scanu; Ramo dei Sini da Achenza; Ramo dei Sini-Spensatello; Ramo dei Sini-Taras; Ramo dei Sini-Ledda; Ramo del Pubblico Notaio; Ramo di Sassari; Ramo dei Sini-Calvia; Ramo dei Sini-Campesi; Ramo dei Sini Sini da Monti; Ramo di Ozieri.

Ramo dei Sini-Scanu

Giovanni Salvatore Sini, nato forse nel 1691 e morto il 28.10.1757, sposò il 04.09.1714 Maria Paola Scanu, nata forse nel 1688 e morta il 30.04.1738. Da loro nacquero diversi figli dei quali abbiamo notizie dei seguenti: Silvestro Sini Scanu (A); Pietro Sini Scanu (B); Giovanni Antonio Sini Scanu (C); Maria Filippa Sini Scanu; Caterina Sini Scanu; Gio Maria Sini Scanu (D). Maria Filippa Sini Scanu, nata il 03.01.1726, sposò il 07.08.1750 Antonio Casula, vedovo. Caterina Sini Sca-

nu, nata il 27.03.1728 e morta il 13.03.1801, si unì in matrimonio 2 volte: la prima volta sposò il 06.09.1750 Andrea Sini (noto Achenza), del ramo dei Sini da Achenza, che morì il 09.03.1763; la seconda volta sposò il 21.10.1765 Salvatore Moro nato nel 1709 e morto il 24.12.1769 a 60 anni, il quale si sposava per la terza volta dopo aver sposato in prime nozze il 02.12.1755 Gavina Fresu, nata nel 1715, che morì 9 giorni dopo il matrimonio il 11.12.1755 ed in seconde nozze il 14.05.1756 Maria Scanu nata nel 1722 e morta il 21.11.1757.

Silvestro Sini Scanu (A), morto il 12.03.1774, si unì in matrimonio il 11.08.1748 con Francesca Angela Spensatello morta il 07.04.1774 neanche un mese dopo il marito. Ebbero numerosi figli, la maggior parte dei quali morirono bambini: Maria Teresa Sini Spensatello, morta il 19.03.1822, che sposò il 13.04.1777 Quirico Grixoni Apeddu, morto il 22.11.1802 a 40 anni; Maria Paola Sini Spensatello nata nel 1752 e morta il 09.01.1758 a soli sei anni; Francesco Sini Spensatello nato nel 1753 e morto il 09.12.1753; Sebastiana Sini Spensatello nata nel

1754 e morta il 10.07.1826 a 75 anni, la quale si era sposata due volte, la prima volta il 30.10.1768 con Gio Maria Casu Achenza, nato il 12.10.1739 e morto il 30.12.1772 a 35 anni, la seconda volta il 25.07.1774 con Francesco Apeddu Demuru nato nel 1745 e morto il 22.09.1780 anche lui a 35 anni; un altro Francesco Sini Spensatello nato nel 1755 e morto il 12.01.1758 a tre anni; Salvatore Giuseppe Sini Spensatello nato il 28.03.1760 e morto il 25.04.1760 prima di compiere 1 mese; Salvatore Sini Spensatello nato il 27.04.1761 e morto il 24.11.1762 a neanche 7 mesi; Francesco Maria Sini Spensatello nato il 02.10.1762; Giuseppa Rosa Sini Spensatello nata il 15.10.1763 e morta il 28.01.1783 a 19 anni; Stefano Sini Spensatello nato il 24.03.1766 e morto il 06.08.1770 a poco più di 4 anni; Gio Maria Sini Spensatello (A1) nato il 23.04.1771. Gio Maria Sini Spensatello (A1) sposò il 09.08.1795 Martina Apeddu nata il 01.01.1775 dalla quale ebbe Francesca Angela Sini Apeddu, Giovanna Sini Apeddu, Maria Nicoletta Sini Apeddu, Giuseppa Rosa Sini Apeddu nata nel 1808 e morta il 30.03.1816 a 8 anni, Silvestro Sini Apeddu nato nel 1809 e morto il 18.04.1816 a sette anni, Salvatore Sini Apeddu nato nel 1814 e morto il 31.03.1816, Gavino Proto Sini Apeddu nato il 17.10.1815 e morto il 16.01.1816. Negli anni 1793 e 1794 Sebastiana Sini Spensatello, rimasta vedova 2 volte, viveva con la figlia Maria Angela Apeddu Sini e col fratello Gio Maria Sini Spensatello che, essendosi sposato, andò a vivere in un'altra casa nel 1795.

Pietro Sini Scanu (B), nato nel 1723 e morto il 10.06.1788, sposò il 07.08.1750 Fiorenzina Achenza, vedova, dalla quale ebbe 2 figli che morirono bambini: Gio Maria Sini Achenza nato nel 1754 e morto il 19.01.1758; Giovanni Salvatore Sini Achenza nato il 27.08.1759 e morto il 27.12.1759.

Giovanni Antonio Sini Scanu (C), nato nel 1724 e morto il 27.12.1784, sposò Giuseppa Anna Taras nata nel 1732 e morta il 22.12.1772 a 40 anni, che gli diede numerosi figli: Maria Paola Sini Taras nata nel 1747 e morta il 16.06.1749; Michela Sini Taras, la quale il 05.08.1787 sposò Gio Maria Demuru Meloni; Giovanni Sini Taras; Francesco Sini Taras; Sebastiana Sini Taras; Giuseppe Sini Taras (C1); Salvatore Sini Taras.

Giuseppe Sini Taras (C1), nato il

01.10.1759, sposò il 01.12.1787 Sebastiana Achenza Sanna dalla quale ebbe 4 figli: Giovanni Antonio Sini Achenza (C1a) nato il 20.11.1788, Maria Raimonda Sini Achenza nata il 01.09.1790 e morta il 23.09.1790, Giovanni Sini Achenza nato il 25.01.1792 e morto il 24.04.1792, Giuseppa Luisa Sini Achenza nata il 23.05.1793. Nel 1793 Giuseppe Sini Taras (C1) abitava con la moglie Sebastiana ed i figli Giovanni Antonio e Giuseppa Luisa (APSSB, LSA 1793-1795, c.7r). La stessa situazione continuava anche nel 1794 e 1795.

Giovanni Antonio Sini Achenza (C1a) ricevette il sacramento della confermazione il 22.05.1806 ed il padrino fu Elia Achenza; il 16.06.1811 convolò a nozze con Giovanna Vargiu dalla quale ebbe 3 figli: Sebastiana Sini Vargiu nata il 21.05.1813 e morta il 05.10.1843 a soli 30 anni la quale aveva sposato il 18.09.1838 Andrea Sini Apeddu; Giovanni Sini Vargiu nato il 16.01.1817; Giuseppe Maria Sini Vargiu (C1a1) nato il 29.01.1820 e morto il 16.06.1891 a 71 anni.

Giuseppe Maria Sini Vargiu (C1a1) sposò il 04.09.1845 Maria Grazia Angela Mu Taras nata il 29.07.1824. Da Giuseppe Maria Sini Vargiu (C1a1) e Maria Grazia Angela Mu Taras nacquero 9 figli: Sebastiana Sini Mu nata il 08.06.1846 e morta il 21.07.1882 che aveva sposato il 21.10.1872 Tomaso Addis Zanzu; Barbaro Sini Mu (C1a1a) nato il 07.12.1847 e morto il 26.02.1891; Giovanna Sini Mu nata il 12.02.1850; Francesco Sini Mu (C1a1b) nato il 02.12.1851; Giovanni Antonio Sini Mu (C1a1c) nato il 08.12.1855 e morto il 03.07.1905 a 49 anni in campagna nella zona di "Casteddu"; Salvatorica Sini Mu nata il 20.04.1858 e morta il 21.12.1897 in campagna chiamata "su Lizu"; Gio Maria Sini Mu (C1a1d) nato il 30.11.1860; Maria Sini Mu nata il 02.11.1864; Giuseppe Antonio Sini Mu (C1a1e) nato il 18.12.1867 e morto il 21.10.1960.

Barbaro Sini Mu (C1a1a) sposò in prime nozze il 11.10.1875 Domenica Fresu Isoni che morì di parto il 07.11.1876 ed in seconde nozze il 19.01.1880 Giuseppa Mu Sannitu dalla quale ebbe 3 figli: Maria Francesca Sini Mu nata il

18.01.1882 e morta il 07.07.1883; Giuseppe Sini Mu nato il 28.04.1884 e morto il 22.07.1888 a 4 anni; Sebastiano Sini Mu nato il 12.08.1887 il quale convolò a nozze il 15.09.1920 con Giovanna Maria Ledda Isoni di Monti.

Francesco Sini Mu (C1a1b) sposò il 27.11.1883 Agostina Cosseddu Taras da cui ebbe 2 figli: Grazia Angela Sini Cosseddu nata il 28.07.1884; Francesco Sini Cosseddu nato il 12.12.1885 che sposò il 08.12.1912 Francesca Demuru Decandia.

Giovanni Antonio Sini Mu (C1a1c) sposò il 17.09.1883 Chiara Scanu Meloni dalla quale ebbe 5 figli: Sebastiana Sini Scanu nata il 30.08.1884 e morta il 08.05.1903 a 19 anni; Maria Francesca Sini Scanu nata il 19.07.1886 che sposò il 16.09.1912 Gio Maria Meloni Scanu; Giuseppe Sini Scanu nato il 27.10.1888 e morto il 03.02.1891; Pietrina Sini Scanu nata il 08.08.1891 che sposò il 19.09.1920 Giuseppe Santu Canu; un altro Giuseppe Sini Scanu nato il 11.06.1895 e morto il 04.12.1896.

Gio Maria Sini Mu (C1a1d) sposò il 26.10.1911 Pietrina Padre di Monti.

Giuseppe Antonio Sini Mu (C1a1e) sposò il 23.09.1917 Andreana Vargiu Vargiu nata il 26.04.1888. Da loro nacquero 4 figli: Grazia Sini Vargiu nata il 02.01.1919 che sposò il 10.09.1939 Michele Putzu da Oschiri; Giovanni Sini Vargiu nato il 05.05.1920 e morto il 02.08.1921 ad 1 anno e 3 mesi; ancora un Giovanni Sini Vargiu nato il 11.03.1922 che sposò il 15.08.1950 Teresa Brianda Spanu; Mario Sini Vargiu nato il 21.06.1924 che sposò Giovannina Gajas nata il 21.03.1928. Giovanni Sini Vargiu (detto "su massaggiadore") e Teresa Brianda Spanu ebbero 2 figli: Salvatore Sini Brianda e Lalla Sini Brianda; Salvatore Sini Brianda nato il 21.04.1957 sposò Brunella Crasta da cui ebbe Paolo Sini Crasta nato il 26.10.1981 (sposato con Elena Carta) e Claudia Sini Crasta nata il 26.06.1985 (sposata con Emanuele Casu). Mario Sini Vargiu (detto leccio) e Giovannina Gajas ebbero anch'essi 2 figli: Adriana Sini Gajas nata il 15.09.1954 e sposata con Stefano Antonio Muzzu; Giuseppe Sini Gajas nato il 24.08.1959 e sposato con Maria Antonia Satta.



Su chi happo intuidu t'happo cantadu... cunfromma a su donu chi m'hat dadu Deu.

Antonio Grixoni in ricordo a **Bastianina Calvia**

Berchidda 4 febbraio 2013



Grazie ancora, anche a nome dell'Associazione Eredi P. Casu per il numero speciale XI Premio di Poesia "Pietro Casu".

Sono stati distribuiti ed apprezzati durante la cerimonia di premiazione (più di 200 copie). Grazie a tutta la redazione di Piazza del Popolo e al segretario del Premio, Tonio Rossi, che ha curato la digitazione per quei poeti che non avevano fornito il file.

Segnalo per i lettori di Piazza del Popolo una poesia di Antonio Grixoni, scritta a memoria, di suo pugno, a casa mia il 28 gennaio 2011. Quasi una premonizione un anno prima della sua morte (Olbia, 22 dicembre 2012)! E' per tutti una riflessione e un saluto a Berchidda: "ciò che ho intuito ti ho cantato in poesia... conforme al dono che Dio mi ha dato". *Ed eo ti torro un'ammentu in sa pregadoria!*

Bastianina Calvia

Unu sonnu

Essendhe in su sonnu drommidu
bidu mi so' cun minnannu.
passizzendhe cun isse, bezzu mannu
in unu campu tancadu fioridu.

Paura faghiat s'urulu 'e su entu...
però no' s'intendhiat una oghe
e a minnannu nesi «ma inoghe
no c'hat protesta né lamentu».

«No» m'hat isse «inoghe onzunu est cumpostu
est chiettu, seriu e mudu
e pro chi tottu lis diene su saludu
de custos mai niunu ch'hat rispostu

ca est custu su campusantu
cun cipressos altos e derettos
custodes de tottu sos segretos
de chie est seputadu in custu mantu.

Inoghe finit su risu e su piantu
brigas, gioias e affettos,

virtude, supelvia e incantu
e tottu cantos sos difettos.

S'acumonana amigos e nemigos,
s'apianat ricchesa e poveltade
ca est custu su logu 'e s'eternidade
su matessi 'e sos tempos antigos».

Pensabbi 'ene, omine terranu,
in custa vida istrana e coriosa
chi ti crees su padronu 'e onzi cosa
illusu 'e haere su mundhu in manu

ma est destinu 'e su genere umanu
faghene custa fine piedosa
né su tempus pius longu est in sa losa
ca no b'aveschet mai su manzanu.

Accò finidu su poema meu
Ispero Berchidda 'e t'haere accumentadu.
Su chi happo intuidu t'happo cantadu
cunfromma a su donu chi m'hat dadu Deu

Antonio Grixoni



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

Segreteria di redazione:
Maddalena Corrias

Hanno collaborato:
**Bastianina Calvia, Angelo Crasta,
Lillino Fresu, Sergio Fresu, Tonino
Fresu, Giampaolo Gaias, Antonio
Grixoni, Piero Modde, Salvatore
Puggioni, Salvatore Sini.**

Stampato in proprio
Berchidda, febbraio 2013
Registrazione Tribunale di Tempio
n. 85 del 7-6-96

piazza del popolo non ha scopo di lucro



gius.sini@tiscali.it
melonigi@tiscali.it

Indirizzo Internet

www.quiberchidda.it
giornale stampabile a colori