

# piazza del popolo

febbraio 2015

a. XXI, n. 1 [123]



**Il 18 gennaio si è tenuta la cerimonia di premiazione della XII edizione (2014-2015) del Premio "Pietro Casu"**  
**Pubblichiamo i testi delle prime tre poesie classificate**

## U vecchju naviganti

Attaccàtu a u mè scoddu cumi l'erba curaddhina lasciu passà i 'jòrni senz'aggantànni mancunu, armènu pe dumandàghi se s'ammènta di quandu campàiu sùbr'a un bastimèntu ch'èra divintàtu a mé casa. E' rimasta solu una vecchja véla arrunzàta in un cantu du gamazzènu. Quandu la guardu pari chi mi vuléssi parlà pe ricurdàmmi di quandu si tisàia forti e curagghjosa tutt' a i rèffichi du maistràli friscu pe fà a cùrza cu l'òndi senza nimmàncu piglià fiatu. Voleria livàssi da in coddhu a muffa che la tèni alligàta e allargà i purmòni pe respirà aria salamastrina e sintissi ancora viva cùmi quandu facia nasu mattàli a u Gorfu du Leoni o ai Bucchi. Da allora, tempu n'è cùrzu mònda ma a vecchja véla s'ammènta sèmpri di timpèsti in fumu, strinta a un àrberu di castàgnu che simbràia si duvéssi nullà pe curri cu i nùvuli senza sapé dovi.

**Piero Bardanzellu**  
*I Premio*

## Cantu t'amo, poesia...

In su coro 'e su coro ses nàschida che puzonedda arva cun ogros de ispantu e laras de velludu tucarinu bestida 'e nuscu 'ebbia cun mistura de sole, foza e bentu...

Creschinde ti ses fata atarzina ispozada de 'irgonza - as caminadu tètera che fuste mastulande ternura cun pabassa e sabore de isteddos e bufande sos bisos.

Su tempus t'at pintadu cavaneddos de mela ruja e arbeschidorzu e sos pilos noales in colore chi est mudande in bolu - che fogos in su chelu 'e Sant'Antoni - cussu chi bides solu si bi crees...

Como mi pares fèmina assentada e in sa bèrtula chi t'apo donadu -fata cun risu e prantu - giughes ranos de sale umpare a pupujones de durcura chi no acabant mai!

Ses sorre, fiza, amiga in sas notes de lunas isturadas assutande amargura dae pispiristas bòidas de carignos... Mi ninnias cun allegas de mele chi bantzigan in s' àghera sulena.

Tue manu ispantosa chi bortat su nieddore in sutzu de impuddile aranzinu! Ses reparu in mesu a sa traschia e ballu tundu in sero de mudesa... ses pedd'e seda de pitzinnu in frore!

Gosu, alligria, risitu manzanile de rosa in s'ijerru e frina carissiosa a mesaustu chi prenat sas intragnas de lugore!

**Carla Maria Casula**  
*II Premio*

## I me paròli a u 'entu

E piddini u saòri du pientu i me paròli muti pe purvaròsi vii, debbuli e tristi undi l'innùtuli circa di piità in capi di bèddula... fòra da u tempu; cundannati, ma mai prigiuniéri di quiddu "pardonu" appiattàtu fra i grani d'un rusariu fattu d'odiù e di farzu amóri.

Paròli chi nun fàni rummóri, cum' i me occhji chi s'acchjampini a u nudda, perché "nudda è successu" quandu un anticu prufilu di pétra ha circatu di liccà u sanguì a una bestia frita. Gridu, senza spiranza, a me rabbia ai stèlli più luntani, in quista notti bréi, e puri all'umbra chi in silenziu s'avvicina ... e mi pidda pe manu.

No!, nun pinzà chi tuttu sia finitu, o ma' ... tu cuntinua a èssi bedda, a fiuri ancóra, fra i fióri, pe quandu turnaragghju ind' u visu da matina, fra i radichi di sogni puri chi s'aprini a u mondu cume ali di culumba. Mi tenarà strinta, tandu, und' u calóri da to manu cumi fussi rena du disertu, e mi darai... mi darai a u 'entu, perché u 'entu, pó, mi purtéssi via.

*Teheran, 25 ottobre 2014*  
*A Reyhaneh Jabbari*

**Domenico Battaglia**  
*III Premio*

## interno...

Il melone, prelibatezza anche nuragica	p. 2	Toponimi del territorio comunale, C7	p. 8
Vernaccia e Malvasia, i vitigni più antichi	p. 3	Interventi per la pista di atletica	p. 9
P. Ezechiele Ramin, martire in Brasile	p. 4	A su caru amigu Antoni Grixone	p. 9
A s'amigu Lellinu Fresu / Antonello	p. 5	...altrimenti ci arrabbiamo	p. 10
Galleria di poeti premiati	p. 6	Il vino in numeri	p. 11
Lingua universale per guidare gli animali	p. 7	I Sini di Berchidda, 11	p. 12

# IL MELONE

## prelibatezza anche nella cucina nuragica

di Maddalena Corrias

**Dal** sito di Sa Osa, nel territorio di Cabras (Oristano) ci giungono altre novità sull'alimentazione dei nostri lontani antenati. Dopo la scoperta dei semi di vite, questo luogo ricco di fascino e mistero, sorprendente per la sua generosa eredità archeologica, ci regala preziose notizie che vanno ad approfondire e ampliare quanto già sapevamo sull'alimentazione nuragica. Nessun tipo di scrittura è giunto da quel lontano mondo sino a noi ma credo che i nostri progenitori abbiano trovato il mezzo per comunicare attraverso reperti grandi, piccoli e piccolissimi che vengono alla luce e ci parlano di loro. Da anni conosciamo armi, strumenti, utensili metodi di cottura destinati alla cucina nuragica così come sappiamo che i vari villaggi provvedevano in maniera autonoma alla propria sopravvivenza dal momento che l'aspro scenario abitativo e le continue lotte interne imponevano il massimo della produzione autoctona.

curamente compito degli uomini e delle donne quello di trasmettere ai propri figli i mezzi per la sopravvivenza, segreti e tecniche che si perdono nella storia stessa dell'uomo e che sicuramente avvenivano in un quotidiano rito familiare.

Ricerche effettuate in questi ultimi anni ci hanno permesso di individuare e analizzare migliaia di semi e di frutti tra i quali la prugna selvatica, la mora il mirto, l'olivo, il ginepro, il lentisco, l'orzo, l'avena, il grano, il cardo, la cicoria, le lenticchie, i piselli. Il risultato di questi studi ci offre un quadro significativo e chiaro di quanto fosse varia e ricca la cucina nuragica.

Chi legge si chiederà: "Ma allora, qual è la novità, che ci giunge oggi dal sito di Sa Osa - pozzo N - che gli studiosi definiscono 'PALEOFRIGORIFERO' DI TREMILA ANNI?" Sono piccolissimi semi di melone, conservati per anni e che giungono da tempi remoti.

A me piace immaginarli nascosti tra altri innumerevoli semi nell'angolo più buio del sorprendente pozzo o meglio nel nostro frigorifero primordiale. Aspettavano pazienti di essere scoperti, selezionati da mani esperte che li toccasse, osservasse, ne sentisse l'antico profumo di terra, di fango che per millenni li aveva custoditi. Si sono rivelati

Il sito di Sa Osa, presso Cabras (OR) è da tempo oggetto di studio da parte di numerosi ricercatori. I risultati delle indagini, che sono stati recentemente resi noti ci rendono particolarmente orgogliosi: la ricerca attesta che i vitigni più antichi del Mediterraneo occidentale si trovano in Sardegna e appartengono ai cultivar della vernaccia e della malvasia. Oggi sappiamo che anche la coltivazione del melone è attestata in periodo nuragico, nell'età del bronzo.



sali minerali. Una scoperta direi rivoluzionaria perché ci permette di rivedere le ricerche finora effettuate sulle coltivazioni diffuse nella nostra isola in tempi lontanissimi. Sa Osa, coi suoi magnifici giganti di Mont'e Prama ci permette di raggiungere un altro inaspettato record: non i Romani, non i Greci hanno portato dall'Asia il melone, ma i nuragici, prima di loro, lo coltivavano, lo gustavano, lo barattavano insieme ad altri prodotti della terra.



Sappiamo che gli uomini erano abilissimi cacciatori che però non disdegnavano la pesca di mare e d'acqua dolce, così come sappiamo della loro abilità nel procacciarsi il miele selvatico, di cui facevano largo uso anche a scopo curativo. Le donne poi si dedicavano alla raccolta dei frutti che la natura, allora incontaminata, generosamente offriva in ogni momento dell'anno. Era si-

insieme ad altri per dirci che vengono da lontano lontano i semi dei frutti che ancora oggi largamente si coltivano nella nostra isola e che allietano pranzi estivi e non solo. Quarantasette semi di melone risalenti all'età del bronzo (1310-1120 a.C.) testimoniano che i Sardi della penisola del Sinis furono i primi nel Mediterraneo a coltivare questo succoso frutto, ricco di vitamine e

### CURIOSITA'

Il melone oggi ha tante applicazioni in cucina e in pasticceria; vi consigliamo di gustare la

### TORTA AL MELONE

- Ingredienti:  
 Uova: 3  
 Zucchero: 150 gr  
 Zucchero: 1 cucchiaino  
 Farina di grano tenero tipo 00: 200 gr  
 Burro: 80 gr  
 Strega (oppure latte): 50 ml  
 Meloni (solo polpa): 300 gr  
 Vanillina: 1 bustina  
 Lievito per dolci: 1 bustina  
 Zucchero a velo: 2 cucchiaini



# Vernaccia e Malvasia i vitigni sardi tra i più antichi del Mediterraneo occidentale

di Giuseppe Sini

**I**l gruppo di studio del Centro per la Conservazione Biodiversità dell'Università degli Studi di Cagliari ha realizzato una scoperta che rivoluziona gran parte delle convinzioni degli storici e ristabilisce una verità diversa da quella conosciuta fino a oggi. Secondo le teorie archeobotaniche e storiche più accreditate fino a ieri, i Fenici e in seguito i Romani avrebbero introdotto la coltivazione della vite nella nostra isola. Seguiamo il percorso temporale della vicenda.

Una decina di anni a questa parte furono avviati i lavori per la realizzazione di una strada provinciale vicino a Cabras (OR). Gli operai impegnati nei lavori rinvennero un sito archeologico risalente all'epoca nuragica. Gli scavi successivi portarono alla luce una serie di pozzi scavati nella roccia dai nostri antenati per conservare gli alimenti e proteggerli dalle incursioni degli animali.

Le cavità, profonde 4-6 metri, hanno restituito agli studiosi una miriade di materiali organici sia di natura animale che vegetale. La sorpresa maggiore è stata constatare il perfetto stato di conservazione di noci, nocciole, semi di fico, pigne da pino, carne di cervo e di pesce ed infine semi di vite, che si sono mante-

nuti integri grazie all'assenza di ossigeno e alla consistente umidità presente nei contenitori. Soprattutto i semi sono stati al centro di specifiche indagini. Sono stati sottoposti alla verifica del Carbonio 14 per stabilire una puntuale datazione dei componenti.



Il gruppo di lavoro delle Soprintendenze per i beni archeologici di Cagliari e di Oristano, dopo lunghi anni di sperimentazioni, ha accertato che i semi risalgono a circa 3.300-3.100 anni fa.

Trova, pertanto, conferma la datazione formulata da Giuseppe Meloni nel 2006 e pubblicata su *Piazza del popolo* a ottobre dello stesso anno, che si basava sulle prime notizie che iniziavano a circolare in merito a ritrovamenti archeologici in diverse zone dell'isola.

I vinaccioli mostrano chiaramente una relazione parentale con la vite selvatica che cresce spontanea da noi. I risultati sono stati ottenuti utilizzando l'innovativa tecnica di analisi d'immagine computerizzata messa a punto dai ricercatori di centri altamente specializzati.

La verifica sfrutta particolari funzioni matematiche che analizzano le forme e le dimensioni dei vinaccioli mettendo a confronto i dati emersi con quelli delle attuali cultivar della Sardegna. Questo ac-

costamento ha permesso di scoprire che alcuni di questi antichissimi semi erano appartenuti alle varietà coltivate (*vitis vinifera*) mentre altri hanno mostrato una relazione parentale anche con la vite selvatica che cresce spontanea nell'isola. Questo accertamento attesta che la viticoltura era conosciuta dai nuragici prima dell'arrivo di Fenici e Romani nella nostra isola.

L'antico vitigno appartiene alle cultivar a bacca bianca e rivela delle relazioni con le varietà di vernaccia e di malvasia coltivate nelle aree della Sardegna centro-occidentale. La presenza della vite non porta automaticamente alle conoscenze

da parte dei nuragici delle tecniche di vinificazione. Il ritrovamento di anfore vinarie da trasporto provenienti dalla Sardegna attesta però che la nostra isola in epoche successive era al centro di una fitta rete di traffici di vino da una parte all'altra del Mediterraneo.

Attualmente il gruppo di ricerca sta proseguendo le indagini e approfondendo le sperimentazioni anche su materiali ritrovati in altri siti archeologici e relativi ad altre specie coltivate sin dall'epoca nuragica.

Gli sviluppi degli studi di prossima pubblicazione non potranno non giovare ad una più capillare conoscenza della nostra civiltà e della nostra cultura.

## Procedimento:

Per preparare la Torta al melone far sciogliere il burro in un pentolino su fiamma bassa e lasciarlo raffreddare. Con il mixer frullare 100 gr di polpa di melone con un cucchiaino di zucchero e metterla da parte. Tagliare i restanti 200 gr di polpa di melone a pezzettini e mettere anche questi da parte. In una terrina sbattere a lungo le uova con 150 gr di zucchero; aggiungere il burro freddo, il liquore Strega (o il latte, se non si gradisce il liquore), la vanillina e mescolare il tutto. Aggiungete poi la polpa di melone frullata, la farina e il lievito setacciato e, ottenuto un composto omogeneo, aggiungere anche la polpa di melone a pezzetti e mescolare con un cucchiaino. Imburrare e infarinare una teglia rotonda di circa 24 cm di diametro e versare dentro l'impasto, infornarlo a 180 gradi



# P. EZECHIELE RAMIN MARTIRE IN BRASILE

## 30° anniversario

di Padre Bustieddu Serra

# 24

luglio 1985, ore 12. P. Ezechiele Ramin cadeva crivellato di colpi, vittima di un'imboscata preparata da sette uomini assoldati e armati dai *fazendeiros* (latifondisti). Venne condannato a morte con l'accusa di essersi schierato dalla parte sbagliata, quella dei "senza terra". Padre Ezechiele aveva 32 anni ed è il 17° nella serie dei missionari comboniani martiri, e uno delle centinaia di missionari e missionarie che hanno versato il loro sangue in ossequio alla fedeltà alla propria vocazione, restando sul posto nel momento del pericolo, e per un motivo di carità verso i poveri e gli oppressi.

### La condanna a morte

Perché P. Ezechiele è stato ucciso? Ezechiele era uomo coerente con la scelta per i poveri che coraggiosamente, senza molti calcoli, si esprimeva con un linguaggio franco, diretto. Aveva preso particolarmente a cuore la causa dei contadini e degli *indios*, accattivandosi la fiducia dei loro capi. Questi venivano frequentemente alla missione per esporgli i loro problemi.

Lui era consigliere e amico, e rispettava profondamente le decisioni degli *indios*, non prendendo mai iniziative al posto di altri. E in questa attitudine di amore e servizio agli *indios* non si sentiva solo. Infatti c'è sempre stato un coinvolgimento dei missionari e delle missionarie della parrocchia.

Catuva era una *fazenda* nel Mato Grosso. Molto prima che il filo spinato circondasse quell'area, lì lavoravano contadini, poveri ma felici della loro modesta coltivazione.

Quando i latifondisti si appropriarono delle terre, per i contadini iniziarono le minacce e le persecuzioni da parte dei *padron iusurpatori*. Era prudente consigliare i contadini di

ritirarsi dall'area per evitare maggiori pericoli e inutili morti. I missionari pensavano di aiutare i contadini e difendere il loro diritto alla terra per vie legali.

La mattina del 24 luglio P. Ezechiele, accompagnato dal presidente del sindacato dei lavoratori rurali di Cacoal, Adilio di Souza, partì di buon mattino per questa missione di pace.

Entrarono nella *fazenda* senza essere ostacolati e riunirono i contadini, ai quali comunicarono le preoccupazioni dei missionari. La riunione fu breve e prima di mezzogiorno già stavano ritornando; i mercenari, che li avevano lasciati entrare, li circondarono all'uscita. L'imboscata era stata studiata alla perfezione.

### Alla ricerca di P. Ezechiele

I confratelli missionari aspettavano invano il ritorno di P. Ezechiele. Fu all'una di notte che qualcuno bussò con forza alla porta della missione. Era Adilio. Il suo volto era insanguinato e la camicia macchiata di sangue. Diede la tragica notizia dell'imboscata. Lui era riuscito a fuggire nella foresta, in mezzo alla sparatoria. Ma temeva il peggio per P. Ramin.

I missionari si lanciarono alla ricerca di P. Ezechiele con un filo di speranza di poter ritrovare il confratello vivo. Verso mezzogiorno del 25 luglio attraversarono il cancello della *fazenda*, e alcuni chilometri più avanti avvistarono la jeep crivellata di pallottole. P. Ramin era caduto a circa 50 metri di distanza. La camicia e i calzoni macchiati di sangue, il volto sfigurato da un tiro di schioppo a bruciapelo, le braccia incrociate come in un atteggiamento di difesa. Gli assassini non lo avevano toccato neanche con un dito, né prima, né dopo la morte.



Non è un ricordo generico. Il martire brasiliano, del quale si celebra il 30° anniversario dalla morte, è stato - tra l'altro - allievo del nostro concittadino, autore di questo articolo.

Dal Brasile, da quella lontana e difficile realtà con la quale ora si deve misurare, P. Bustieddu ci ha voluto scrivere anche per richiamare l'attenzione sulla giornata dei missionari /e martiri, che si celebra nel mese di marzo e per non dimenticare queste figure.



### Amore è dare la vita

I genitori vollero portare la salma del loro figlio a Padova. "In Brasile è rimasto tutto il suo sangue" ha detto il vecchio padre. Antonio, parlando a nome della famiglia, con molta fede cristiana disse: "Noi perdoniamo e non vogliamo dare il via a processi da parte nostra. Primo: perché siamo cristiani; secondo: perché Ezechiele avrebbe certamente perdonato i suoi uccisori; terzo: perché là restano altri missionari che devono lavorare in pace, per quanto è possibile".

In una lettera del 17 febbraio, mesi prima della sua morte, P. Ezechiele aveva scritto: "La gente ha sempre bisogno di chi vuol fare del bene. Oggi ci sono molti esclusi, emarginati, molti dimenticati. Dimenticati negli ospedali, nelle carceri, emarginati negli ospizi... Come si può re-

## A S'AMIGU LELLINU FRESU

Su 17 Austu ite allegria  
Su 1952  
Iposemus in chesgja totos duos  
Eo cun Giuanna e tue cun Maria.

Dai su die restada es s'istima  
S'orgogliu, s'amigansia, s'ammentu,  
t'abbizaiaias chi fia cuntentu  
de mi contare carichi cosa in rima.

Cantu mi dia cherrer a s'attesa  
De ti poder descrier a sa zente,  
su rispettu, a s'amigu su parente,  
dadu cun dignidade umileza.

A Paolo istaias mentovende  
De su bellu regalù itte consolu,  
cun sa chiterra a una corda solu  
sonaiat de s'epoca cantende.

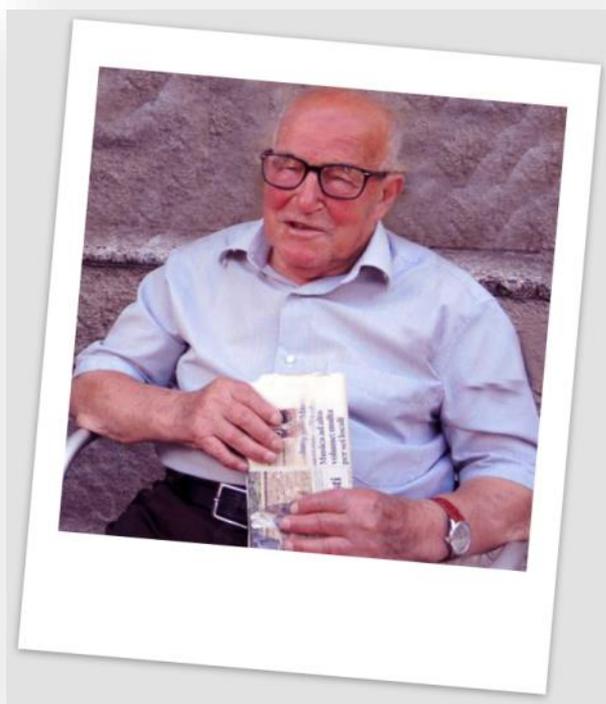
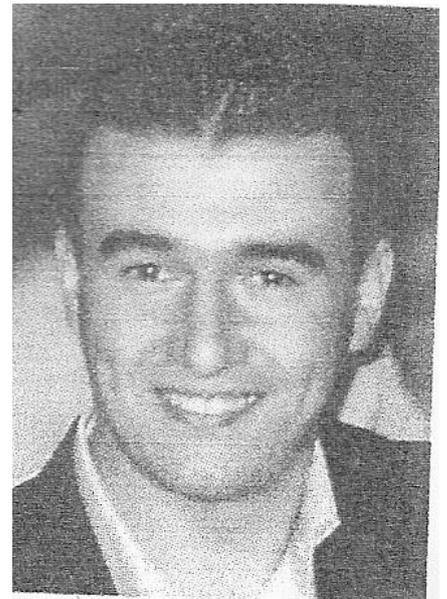
Cantu mi dispiaghe cando esso  
E mind'e torro chena t'incontrare,  
fisti solitu sempre m'ammentare  
meda versos chi eo no resesso.

Apparimi su notte sonniende  
E faghemilu ancora carichi contu,  
comente fisti in terra sempre prontu  
cun sas battudas tuas burulende.

E dai parte mia chi a donz'ora  
rammento cun su coro e cun sa mente,  
rezzi s'ammentu 'e Remundu Dente  
chi e t'abbogjare disizat ancora.

Ringrazio giuria e comitadu  
In custa die festa e armonia  
in custa die tottu poesia  
unu premiu postumu t'han dadu.

*Remundu Dente*



stare indifferenti a questo dolore dell'uomo? Non amare è non vivere. Non amare questi poveri miei fratelli e sorelle è tradire il vangelo. In un tempo come il nostro, che ha soffocato il Cristo tra i grattacieli, l'asfalto, le strade, i treni, le macchine, le banche... occorre trovare il volto del Cristo tra i fratelli più poveri e dimenticati..."

Il Papa, la domenica 28 luglio 1985, parlando ai fedeli, volle ricordare padre Ezechiele con queste parole: "Ed ora, una particolare intenzione di preghiera per padre Ezechiele Ramin, missionario comboniano di

origine italiana, assassinato martedì scorso in Brasile.

Desidero unire la mia voce a quella dei vescovi brasiliani e italiani, che hanno espresso dolore ed esecrazione per questo atto di violenza crudele contro un missionario, testimone della carità di Cristo. Voglio ricordare, in modo particolare, i fedeli ai quali il missionario ucciso dedicava le sue energie giovanili per aiutarli a sconfiggere la povertà e l'ingiustizia, senza violenza, attraverso la via evangelica dell'amore, della pace e del rispetto per la dignità di ogni uomo".

## *Antonello*

A primmas arveschidas donzi die  
sa zente totta canta' isperansiosa  
de bonu e l'intendes carichi cosa  
sa pensamentu fit rivoltu a tie.

Ma appenas sa notiscia est arrivida  
sa zente ti pianghet a sucutu,  
una idda intrea  
as postu in luttu  
ed est donzi isperanscia finida.

Ti conoschian, fis volonterosu  
sa idda fit sighende a isperare,  
disponibile s'atteru aggiuare amabile,  
gentile, orgogliosu.

Siat fatta sa voluntade sua.  
Tristos su babbu nostru recitende  
ma cunvintos chi fit aisettende  
cun anghelos e santos sorre tua.

Sa Banda Musicale at intonadu  
sos innos de sa tua dipartida.  
A Berchidda li das sa dispedida  
e t'ha totta sa zente accumpanzadu.

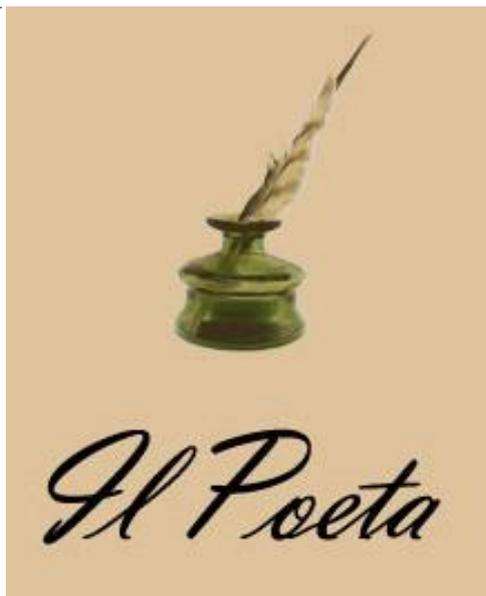
Arrivis a sa losa sos fiore  
pare' s'Eden in terra fioridu,  
corovulos e rosas t'han battidu  
profumados de varios colores.

Comente fisti in terra dae onz'ora  
allegria, cunfortu a tottu cantos,  
como chi ses cun anghelos e santos  
forsi lu podes de pius ancora.

*Remundu Dente*

## GALLERIA DEI 105 POETI PREMIATI al Premio "Pietro Casu" 1986 - 2015

Gigi Angeli (4), Piero Bardanzellu (3), Domenico Battaglia (2), Antonello Bazzu (3), Cristiano Becciu, Tetta Becciu (3), Mariatina Battistina Biggio (3), Francesco Branca, Pier Giuseppe Branca, Maurizio Brianda, Piero Canu (7), Sebastiano Canu, Gonario Carta Brocca (2), Ivan Carta Brocca, Carlo Casu, Carla Maria Casula, Giovanni Chessa, Maria Chessa Lai (3), Sandro Chiappori, Giulio Chironi, Franco Cocco (2), Grazia Elisabetta Coradduzza (3), Gavina Correddu, Giulio Cossu, Filippo Decoritis (3), Francesco Dedola, Palmiro De Giovanni (2), Giuseppe Delogu, Giovanni Maria Delrio, Carmelo Demartis (2), Anna Paola Demelas, Raimondo Dente (4), Tore Deriu (2), Maurizio Faedda, Rachel Falchi, Tonino Fancello (4), Gino Farris, Giuseppe Fois, Lillino Fresu (3), Tonino Fresu, Gianfranco Garrucciu (3), Tino Grindi (5), Antonio Grixoni, Lorenzo Ilieschi, Maria Teresa Inzaina, Giovanni Maria Lai Dettori, Piero Magno Pes, Mimmiu Maicu, Mario Lucio Marras (2), Luisa Masala, Marcella Masala (2), Domenico Mela (2), Tomaso Melis, Carmela Meridda, Angelo Maria Mingioni (2), Maria Minnone, Salvatorica Miscali, Giuseppe Monzitta, Ignazio Mudu (2), Antonia Mulas, Salvatore Murgia, Giacomo Murrighili (2), Francesco Murtinu (4), Angelino Nanni, Nisio Onorato (4), Gabriella Orgolesu (2), Anna Cinzia Paolucci, Franco Piga, Giovanni Piga (3), Antonio Maria Pinna (4), Salvatore Pinna, Salvatore Pintore (2), Raffaele Piras (2), Giovanni Piredda, Teresa Piredda Paoloni, Albino Pau, Vincenzo Pisanu, Michele Podda, Angelo Porcheddu, Gilberto Porru, Antonio Pudda, Cristoforo Puddu, Antonio Rossi (2), Maria Sale (3), Aldo Salis (3), Ignazio Sanna, Antonio Sannia, Antonio Satta, Franceschino Satta (2), Paola Scano, Giuseppina Schirru, Giancarlo Secci (2), Mondina Sechi (8), Vittorio Sella, Marinella Sestu (2), Salvatore Sini (2), Giovanni Soggiu, Giulio Solinas, Mario Solinas, Maddalena Spano Sartor, Debora Steri, Maria Tamponi Passino, Giuseppe Tiroto (7), Nino Trunfio (2), Gian Carlo Tusceri, Giangavino Vasco (3).



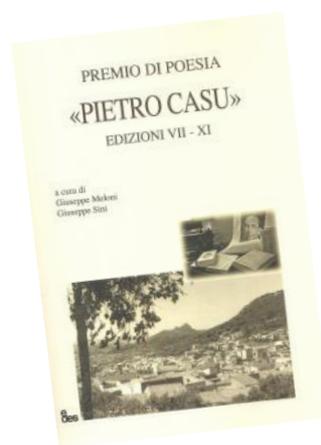
### Premiati nella XII edizione / 2014-2015

**Premiati:** Piero Bardanzellu, Carla Maria Casula, Domenico Battaglia.

**Menzioni:** Tonino Fancello, Angelo Maria Mingioni, Giancarlo Secci, Salvatore Sini, Giuseppe Tiroto.

**Segnalazioni:** Grazia Elisabetta Coradduzza, Salvatore Pintore, Giovanni Piredda, Vincenzo Pisanu, Antonio Sannia.

**Riconoscimenti:** Raimondo Dente, Maurizio Brianda, Giuseppe Fois, Lillino Fresu.



L'ultima antologia delle poesie premiate al Concorso "Pietro Casu" è disponibile.

Si può richiedere alla redazione o consultarla al sito:

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

# Una lingua universale per guidare gli animali

di Giuseppe Meloni

Come si guidano, come si impartiscono i comandi ai diversi capi di bestiame? Ci sono i comandi che vengono definiti "fisici", come tocchi di frustino, colpi di piede, pacche sul collo, ma qui stiamo parlando di comandi "vocali".

I richiami che usiamo a Berchidda o in Sardegna sono gli stessi che troviamo in altre parti del mondo?

Nelle considerazioni che seguono cerchiamo di fare luce su questa singolare curiosità

**Da** bambino, come la maggior parte dei miei coetanei, ho avuto modo di frequentare la campagna berchiddese. Per me si trattava di un momento di scoperta durante la vacanza, la lunga vacanza estiva che separava i periodi dello studio a Cagliari, in primavera ed in autunno. In quelle mattinate di luglio o agosto la sveglia era spesso alle 5; quindi raggiungevo la tenuta di "Alzola 'e trigos" assieme agli zii; lì, a contatto con il bestiame (che guardavo con un po' di apprensione) mi immergevo in quel mondo al quale non ero per niente abituato. Uno dei miei zii, zio Toto, era convinto che quel contatto (con la terra e con gli animali) non potesse farmi che bene e quindi mi lanciava nel mondo dell'allevamento facendomi guidare e cavalcare l'asino Nerone, in groppa al quale mi dovevo recare, anche ad una certa distanza, per organizzare lo spostamento del gregge di pecore. Fu in quelle occasioni, oltre che studiando con i miei cugini il comportamento degli adulti ed imitandoli, che imparai i richiami con i quali l'uomo comandava l'animale, fosse equino, ovino e bovino.

E' stata una grande sorpresa, mentre ero concentrato nella visione di un telefilm sulla Sacra Famiglia e soprattutto su Giuseppe (Alessandro Gassman), sentire impartire per un asino gli stesso richiami che a Berchidda (e in Sardegna) si usano per il bestiame equino (nel nostro caso un asino da soma): *Ishhh* per farlo fermare e *Prrr* per fargli iniziare il cammino o per accelerare l'an-



Ishhh s'ainu

datura.

In pratica da questa considerazione emergeva che in regioni così lontane (Sardegna e Palestina) si sono usati e si usano ancora versi di richiamo e di comando assolutamente uguali.

Ho fatto qualche ricerca ed è emerso che anche nell'Italia meridionale, a partire dal Lazio e dall'Abruzzo, i versi usati per le stesse finalità sono assai simili, se non identici. Non escludo che questo fenomeno si ripeta anche in altre regioni mediterranee. Come mai? L'origine di queste espressioni è comune poiché tutte sembrano derivare dell'antica lingua greca.

Il comando *Ishh*, che si usa da noi per far arrestare il cavallo, l'asino, o anche il bue, la stessa espressione usata in Palestina, nel sud della Penisola, può diventare *Íscia!!!* Oppure *iiih!!!*. In Lucania *isci* ha lo stesso significato di 'fermatil'.

Si può stabilire una derivazione di questo verso dal greco *iskhe* (che è la forma della 2° persona

singolare dell'imperativo presente dal verbo *iskh-ein* (*trattenere*): significa perciò "Ferma!". Vocabolari regionali abruzzesi registrano il termine *jsce!* con la spiegazione: "voce per fermare un somiere", intendendo per *somiere* un animale da soma, un cavallo, oppure l'asino e il mulo". Quindi l'ordine di fermarsi originalmente era diretto almeno a tutti gli animali del genere equino.

Anche il verso di richiamo *Prrr!!!* sembra derivare dal greco. In particolare fa pensare al prefisso: *pro* 'avanti', al quale poteva essere aggiunto un altro richiamo *thé-ein* 'correre', per cui l'unione delle due parole significherebbe: "correre verso, accorrere".

I due concetti fondamentali espressi sostanzialmente da queste espressioni sono quello di "andare avanti" usato per soggetti individuali (cavalli, asini muli o buoi, intesi come un'unica unità poiché aggiogati e artefici di un'unica azione di moto). Un altro significato poi potrebbe essere quello di "tenersi unite, strette" nel caso di un gregge di pecore. In conclusione, in attesa che chi è più esperto di linguistica confermi queste ipotesi o spieghi l'origine di altri termini di richiamo o di comando del bestiame, possiamo riconoscere in queste considerazioni la testimonianza di forti impulsi ed evidenti testimonianze, nel campo dell'allevamento del bestiame, che derivarono direttamente o indirettamente dal mondo greco. E' incerto, comunque, se il riferimento va fatto al greco classico o, com'è più probabile, al greco medievale, ossia al bizantino.



Prrr s'ainu

# BERCHIDDA

## Toponimi del territorio comunale

### C 7

di Piero Modde

#### Carralzòne (su -) (IGM 10.15)

E' attestato nella forma *Su Carralzòni* in TC 21.75 (ettari 10.80.22); l'area è delimitata dal *Riu Badde manna* (subito dopo la confluenza del *Tràinu moltu*), *S'Utturu 'e Concas*, *M.Bianco*, *Sos Nodos biancos*, *Brancàzzu*, *Ferrùzzu*. = Cfr. voce prec.

#### Carralzòne (su -) (IGM 22.19 q. 422)

Abbiamo *Su Carralzòni* in DIV, a circa 400 metri a N di *P.ta su Pòsitu*, nella zona di *Punta marrina*, a NE di *Nodu rùju* di IGM. = 'Ammasso roccioso'.

#### Caspàrru (punta -) IGM 23.20 q. 557

Altre forme documentate sono *P.ta Gasparu* (VER 3) e *Gasparra* (TC 7.18-19-22); la località si estende a E del *Riu sas Laùnas*, tra *Su Moltòlzu*, *Pedrisòlta*, *Sa Coròna*. = 'Gaspare' (nome p.).

#### Castèddu IGM 09/10.13

Sempre così è documentato in TC 22.74, TC 33.41 sgg., TC 34.3-23 sgg., TC 44.1 sgg.; troviamo anche *Castèddu o sa Conca abèlta* (TC 34.40-41), *Castèddu su Furrèddu* (TC 34.44-45-46), *Su Castèddu de Monte acuto* (DIV), *Reg. Castèddu* (QU 44, CAT 33-34-44), *Str. vic. Su Castèddu* (CAT 34: dalla *Str. vic. Funtana de Cannu e de Serra de Francu*, in località *Fioridas* si dirige verso il castello, in IGM 10.13); è citata la località anche in CRO 74-86-111-121. L'area comprende un territorio molto ampio attorno all'antico maniero. Per notizie più dettagliate cfr. G. MELONI, *Il Castello di Monte Acuto - Berchidda*. 'Castello' (di Monte Acuto).

#### Castèddu (su -) IGM 20.19 q. 536

Troviamo *Castèddu* (QU 17, TC 16.14, TC 17.3), *Castèddu de Terramàla* (DIV, VER 3, CAT 16-17), *Castèddu de Ter-ranòva* (sic!) (TC 17.2). La località è nota a molti come *S'Isclàla serràda* (via montana scoscesa chiusa, sbarrata): presenta i resti di una struttura megalitica che, da un'altimetria di 536 metri,

domina il fondo valle di *Poltugàllu*, punto ideale di accesso alla Gallura attraverso le due strade che si dirigevano verso N seguendo o *Su Canale mannu* o la *Str. de Randàzzu* che raggiungeva *S. Salvatore di Nulvàra* da cui si poteva andare per Tempio, per Monti o



per *Taèrra-Telti-Olbia*. La fortificazione si inserisce nel sistema difensivo e di avvistamento che caratterizzava tutto il territorio sin dalle epoche più remote (cfr. G.MELONI cit. pp. 11 sgg.). 'Roccaforte, castello' (di Terramala).

#### Castèddu 'e Monte (str. vic. -) (IGM 24.13)

Documentata in CAT 32, inizia dal *R. sa Pedra cana* a breve distanza da *P.ta Zonzòne* (in IGM 24.13) ed entra in territorio di Monti in IGM 24.14. = 'Strada vic. per il castello di Monti'.

#### Casteddùzzu (su -) IGM 20.19 q. 567

E' attestato in questo modo anche in TC 16.9 ed è ubicato ad una distanza di circa 500 metri a N di *Su Castèddu de Terramàla*. = 'Piccola fortezza' (di Terramala).

#### Casteddùzzu (su -) (IGM 09.13 q. 460)

Documentato solo in DIV, ma riportato anche dalla tradizione orale; corrisponde a *P.ta Minore* del M. Acuto. Non presenta costruzioni in muratura. = 'Piccola fortezza' (di M.Acuto).

#### Càstia (nuraghe -) (IGM 10.13 q. 222)

Riportato in DIV, in *Fioridas*, a circa 1.300 metri a SE del castello di Mon-

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.

teacuto, è citato pure in CRO 118-120 in cui si racconta di un antico insediamento che doveva essere consistente ('bidde manna') per la presenza del nuraghe e per la vicinanza del castello, nonostante l'aria e le acque fossero "malas". Trascriviamo da Vittorio Angius: "Dicesi pure siasi trovato una non piccola quantità

di monete d'argento, grandi quanto una mezza lira, nel norache Custia...". Secondo la testimonianza del proprietario del terreno, prima che la ruspa intervenisse per l'opera di spietramento e di bonifica, sul poggio in cui sorge il nuraghe si notavano dei basamenti di forma circolare abbastanza numerosi; non è improbabile che si trattasse di un villaggio nuragico. Vi sono stati rinvenuti degli oggetti in terracotta, consegnati per l'inoltro al Museo Sanna di Sassari... A circa un chilometro di distanza, direzione SE, troviamo la chiesa di *S. Marco*. = "Càstiu" o "Càstigu" indicava un 'terreno comune coltivato', generalmente a vigneto, obbligatoriamente custodito da guardiani pubblici (cfr. CDL 135 sgg.).

#### Casu (casa -) IGM 10.12

In TC 34.52 figura come 'fabbricato rurale' in zona *Concannittu*. = "Casu = formaggio" è cognome diffusissimo.

#### Casu (casa -) IGM 11.12 q. 176

'Fabbricato rurale' in TC 44.25, in località *San Marco*. Non compare in IGM ed. 1994.

#### Cattèddos (montìgiu de -) IGM 16.13

Attestati *Montìgiu Cattèddu* (TC 46.17), *Montìju Cattèddus* (DIV), *Montìju de Cattèddos* (CAT 46). L'estensione del

## A SU CARU AMIGU ANTONI GRIXONE

De cumprimentos nd'hapo cantu cheres tantu cussos s'agattan a barattu e a bortas faghen puru piagheru.

Si cheres ti do puru carchi rattu de laru, carchi 'orta meressidu, hapende tue espostu carchi fattu.

A cantu paret como has attecchidu in su giornale nostru paesanu cun estru 'e rimadore attrividu.

Ma, in ora 'ona, Antoni, fittianu sos zelembròs nos umpis de ischire, e das cunsizos sempre a coro in manu.

Cretes chi totu depan cumpatire su grande mastro de iscola 'e vida cun sos cumandamentos de sighire?

Ellò e tando Antoni, t'est fuida da e mente tua sa cumprensione, o de giustizia has bula sedida?

Mancu s'esseras Dante o Salomone chi pro ischire han dadu sos imparos cundidos de sabiesa e perfezione.

Mancu s'haperas ficchidos sos laros Perennes, in sa fronte luminosa, pro cantu cantas tue cunzettos giaros.

De cunzizeris nd'hamus a iosa, no b'est su casu de ti che misciare annanghende sos tuos a donzi cosa.

Milli argumentos podes seberare chi s'esistenscia nostra nd'est piena bastat de los ischire chirriare.

lotto è di poco superiore ai 12 ettari ed abbraccia l'area a W della Str. vic. su Pubulàre che da Su Adu sa Murta porta fino a St.zo Crasta (all'interno di Sa Ribba 'e s'Elighe); di conseguenza, l'indicazione di IGM è errata in quanto occupa in parte Orrèula e Su Igilèddu, per cui la posizione corretta del sito dovrebbe essere IGM 15.12. = 'Collina dei gagnolini'.

### [Càzu (su - )] (IGM 22.18)

Forma attestata solo in TC 19.6 (ettari 15.36.95) tra la Str. vic. per Calangianus, Badu de Chèya, Sa Cupedina; in IGM 23.18 ricade nell'area di Saccumànnu. Da accertamenti condotti 'in loco' si è evidenziato che si tratta del toponimo Su Cuzu (cfr.), letto in maniera errata dal cartografo.

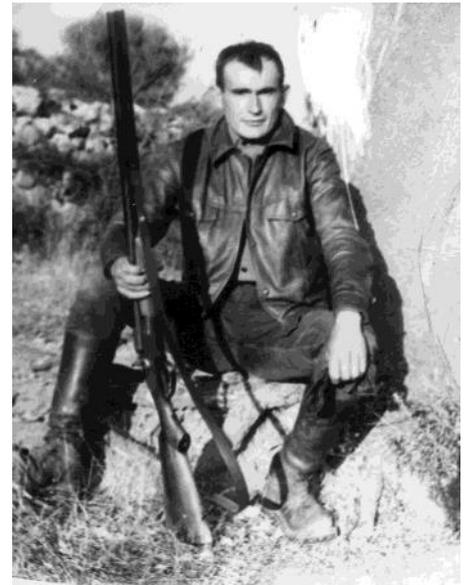
E tando amigu, no ti dias pena, chi 'onz'unu hat modu sou de pensare, chentza ch'impittes pinna e alguena.

In versos sos cunzizos lassa istare, chi 'onz'unu fattat a sa moda sua, totu han su dirittu de isbagliare.

Custu ti naro, pro attenzione tua.

Salvatore Sini

*Questa poesia è stata scritta diversi anni fa, quando l'autore amava dedicare sue riflessioni agli "amici poeti" compaesani. L'abbiamo rintracciata di recente nel nostro archivio e la proponiamo ai lettori in ricordo di un nostro collaboratore*



## INTERVENTI NECESSARI NELLE STRUTTURE SPORTIVE

# LA PISTA DI ATLETICA

di Giuseppe Sini

La pista del nuovo campo sportivo è la meta privilegiata delle mie passeggiate. Il cinguettio degli uccelli, lo

stormire delle fronde degli alberi e delle siepi, il profumo degli oleandri, la totale assenza dei gas di scarico degli autoveicoli rendono piacevoli e salutari le camminate dei numerosi appassionati. Fin dalle prime ore del mattino e per tutta la giornata fino a sera uomini, donne, ragazzi, ragazze, atleti e pensionati percorrono, ciascuno con il proprio passo, gli anelli della pista in lungo e in largo.

Non ho potuto fare a meno di notare il progressivo deterioramento del manto plastico della superficie. Fenditure, crepe, screpolature, incrinature e in qualche caso distacco completo della superficie. L'usura e le intemperie purtroppo non perdono.

Un briciolo di malinconia mi assale nel ripensare all'orgoglio provato da noi amministratori alla notizia del finanziamento del nuovo stadio nel nostro paese. Ci venne erogato un contributo, a totale carico dello stato, attraverso i fondi stanziati per opere sportive in occasione dei

mondiali di calcio organizzati dall'Italia nel 1990. Soddissfazione acuita dalla constatazione di essere stati tra i pochissimi comuni ad aver otte-



nuto il finanziamento su quei fondi. Merito della tempestività e della validità della progettazione e della passione e dell'entusiasmo che come amministratori dispieghiamo per rappresentare la bontà del progetto. Non pretendo che venga rifatta la copertura della pista che costerebbe l'impegno di ingenti risorse finanziarie. Capisco che la progressiva decurtazione dei fondi concessi agli enti locali rende problematici gli operazioni finanziarie di particolare complessità. Si potrebbe più semplicemente operare la manutenzione con interventi eseguiti con mastici e collanti plastici sulle spaccature; in questo modo si preserverebbe la pista dal disfaccimento totale.

# ...altrimenti ci arrabbiamo!

di Carlo Casu

*E' proprio simile al titolo del film degli anni '70, che aveva come protagonisti i due famosi attori, Bud Spencer & Terence Hill, ciò che vorrei esprimere, in un altro ambito e sfera, pur essendo cosciente che la mia opinione non piacerà a molti o arrecherà scandalo ad alcuni lettori, che accolgono facilmente le opinioni più diffuse dai Media, senza filtrarle abbastanza con la propria coscienza.*

**P**urtroppo io sono sempre stato un "Bastian contrario", ma certe cose o fenomeni non mi piacciono troppo.

Ora è il caso di delle vignette satiriche della rivista francese "Je suis Charlie - Hebdo", che tanto dolore e

(vedi l'ultimo numero del "Je suis Charlie")!

– Ogni popolo ha la sua suscettibilità e le sue leggi. Le leggi delle nazioni islamiche non sono uguali alle nostre, checché se ne dica. Loro non sono democratici come intendiamo noi (se di democrazia si può, a rigor di logica parlare, nel caso nostro!). Per cui hanno anche sbagliato molto gli americani con la Guerra del Golfo e anche la campagna in Afghanistan che ha solo destabilizzato il medio oriente e il Nord Africa, non pervenendo a istituire un vero nuovo governo simile al nostro fra quelle popolazioni, che hanno un'altra cultura del diritto, che deriva dalla loro religione (il Corano).

confusione hanno prodotto in Francia e nel mondo intero per le 16 vittime di Parigi e per tutto quello che sta avvenendo in varie parti del mondo (Belgio, Pakistan, Nigeria, Cecenia ecc.), creando un caos indescrivibile e con conseguenze imprevedibili per la convivenza civile nel nostro territorio e nella singola nazione (terrorismo!); questo a causa della presenza di molti musulmani islamici, a seguito principalmente dell'emigrazione recente e della guerra in Irak fra gruppi denominati ISIS contro tutti, nell'intento di costituire un nuovo stato islamico denominato Califfato.

Ora a me sembra logico riflettere su questo argomento:

– innanzi tutto, noi occidentali, nominalmente cristiani, siamo completamente a posto con la nostra coscienza? Il Papa Francesco nel suo recente viaggio in oriente, in un'intervista, ha detto una frase molto importante, che è sfuggita alla maggioranza dei critici di ogni parte: Non è lecito parlare male delle altre religioni diverse dalla nostra.

Figuriamoci poi fare satire, che in fondo sono calunnie e prese in giro molto gravi e spesso anche volgari

– Perciò essi nel caso di "Je suis Charlie" e delle sue satire mordaci e gravemente lesive hanno operato secondo le loro leggi scritte nelle loro coscienze e non avendo avuto una risposta dalle leggi civili della pur civilissima Francia, si sono affidati alla legge più primitiva e sicura della vendetta, commettendo la strage operata a Parigi presso la sede del giornalino satirico!

– Anche se avevano avvertito in vari modi e tempi che non avrebbero tollerato successive invettive contro la loro religione altrimenti:

...ALTRIMENTI CI ARRABBIAMO!

– Gli islamici non sono assolutamente compatibili con noi! E qui si rileva un errore madornale da parte della U.E. in generale, facendo entrare migliaia di profughi di fede islamica nei nostri paesi, senza stabilire un contingente razionale, anche per un miglior controllo dei flussi nei vari paesi. Per entrare in paesi dell'U.E. occorrerebbero:

1. Apprendimento della lingua del paese che ospita.
2. Completa integrazione nel paese e assoluta accettazione delle leggi che regolano il paese dove si viene ospitati, completo accoglimento

L'Occidente è stato di recente scosso dagli avvenimenti di Parigi. Si sono levate molte voci, spesso determinate dalla drammaticità del momento e dalle correnti di pensiero che più dominavano gli organi di informazione.

Altre opinioni si sono aggiunte, spesso basate su considerazioni diverse: è il caso dei concetti espressi dal pontefice Francesco, che non possono che far ragionare.

Anche nel nostro piccolo e periferico ambito un nostro collaboratore vuol far sentire la sua voce.

E' un punto di vista equilibrato, anche questo non stereotipato, sul quale possiamo riflettere.



to delle usanze civili e religiose del paese ospitante (cosa vuol dire che alcuni non vogliono il crocefisso nelle scuole?). Niente burka perché nei nostri paesi le donne vanno a volto scoperto.

3. Chiaramente noi però non dobbiamo insultare in nessun modo quelli che accettano le nostre condizioni.

Alternativa a questi punti elencati:

RISPEDIZIONE IN GRUPPI  
AL PAESE D'ORIGINE.

OK???

# Il vino in numeri

di Giuseppe Sini

seguono nella classifica dei preferiti: il Montepulciano d'Abruzzo, il Nero d'Avola, il Müller Thurgau, il Morellino di Scansano, il Dolcetto. E, tra i vini emergenti, cioè tra quelli che

**S**ono stati di recente pubblicati i dati sulla vendemmia 2014. La stagione siccitosa ha determinato un consistente calo di produzione che ha portato la realtà vitivinicola italiana ad abdicare dal primo posto nella produzione mondiale di vino al terzo.

La Francia si riprende il primato mondiale conseguito negli anni scorsi con una produzione di 47 milioni di ettolitri e un lusinghiero miglioramento dell'undici per cento rispetto alla precedente annata. La Spagna, dopo l'exploit dello scorso anno, si attesta sui 45 milioni di ettolitri (-13,5%). L'Italia si aggiudica la medaglia di bronzo con una produzione complessiva di circa 40 milioni di ettolitri di vino, che corrisponde a meno 4% rispetto alle prime previsioni e a meno 17% rispetto ai 48,2 milioni di ettolitri del 2013 (dato Istat). In Germania si ipotizza una produzione compresa tra i 9 ed i 9,5 milioni di ettolitri, quasi il 10% in più rispetto al 2013. L'unione europea, nel suo complesso, nel 2014 ha prodotto circa 166 milioni di ettolitri di vino, quantitativo in linea con la media dell'ultimo quinquennio.

Ma se il primato sulla quantità vale per quel che vale, visto che l'importante è vendere bene, qualche ripensamento arriva anche sul piano della qualità, che rimane complessivamente assai eterogenea e si ferma a livello di «buono», con punte di maggior interesse per quei vini che hanno potuto beneficiare del positivo andamento climatico nei mesi di settembre e di ottobre.

Il Veneto, con una quantità di 7,8 milioni di ettolitri, si conferma la regione italiana più produttiva. Insieme con Emilia Romagna, Puglia e Sicilia, nel 2014 produrrà 23,6 milioni di ettolitri, ossia quasi il 60% di tutto il vino italiano. In Piemonte si accerta una diminuzione del 15% rispetto alla passata campagna, ma un po' tutte le regioni vitivinicole italiane manifestano un calo produttivo. In Sicilia è stato addirittura del 40%, anche a causa della peronospora che ha falciato i vigneti. Le uniche eccezioni arrivano da Toscana, Lazio e Umbria, che fanno registrare un incremento dal 5% al 10%. La Sardegna con circa

650.000 ettolitri (erano 950 nel 2005) conferma le previsioni stimate a inizio stagione.

Notizie migliori giungono dal fronte dei mercati. Il vino italiano rimane il più venduto al mondo. I dati sull'export dei primi sei mesi 2014 fanno registrare un

ulteriore incremento sia in valore che in volume, dovuto soprattutto all'espansione del vino in bottiglia e alle brillanti performance dello spumante, che è cresciuto, grazie principalmente al Prosecco, di oltre il 15,6% in valore e del 20,1% in volume. Primo, il Chianti, seguito dal Lambrusco, dal Vermentino, e dalla Barbera: è la classifica sulle preferenze degli italiani negli acquisti di vino in termini di valore nella grande distribuzione. Se si tiene conto del numero di bottiglie vendute, invece, il Lambrusco supera il Chianti e la Bonarda supera la Barbera. Tutti vini con una precisa connotazione d'origine regionale, come quelli che

rispetto agli anni scorsi guadagnano favori, emergono il Pignoletto (emiliano) e il Cannonau. I campioni della crescita negli ultimi cinque anni sono il Vermentino, seguito da Prosecco e Bonarda, mentre hanno perso posizioni il Trebbiano, il Nero d'Avola e il Merlot.

I consumi interni, invece, continuano a calare: il 2014 si chiuderà sui 39 litri pro-capite, contro i 45 litri del 2007. Il consumatore dimostra sensibilità e attenzione crescenti nei confronti dei prodotti proposti dal mercato e li seleziona sulla base di competenze sempre più raffinate e di gusti sempre più educati.



# I SINI DI BERCHIDDA -11-

di Sergio Fresu

## Ramo dei Sini - Calvia, 2 d

**Martino Sini Demuru (C4)** sposò il 28.10.1832 Maria Francesca Mureddu Piga. Da loro nacquero: Antonio Maria Sini nato il 05.08.1833; Sebastiano Sini Mureddu (C4a) nato il 12.03.1837 e morto il 19.02.1909; Caterina Sini Mureddu nata il 13.02.1840 e morta il 21.11.1860 a 20 anni in casa di Antonio Sannitu. Sebastiano Sini Mureddu (C4a) sposò il 08.10.1877 Domenica Fois Canu dalla quale ebbe: Martino Sini Fois nato il 23.09.1882 e morto il 30.09.1882; Maria Francesca Sini Fois nata il 02.11.1884.

**Martino Sini Calvia (D)**, morto il 04.02.1795, celebrò le sue prime nozze il 15.08.1784 con Maria Fiorenza Casu Demuru alla presenza dei testimoni Andrea Demores e Gio Maria Piga (APSSB, LM 1743-1800, c.114r) e la seconda volta sposò Giovanna Calvia Sini il 28.10.1789 alla presenza dei testimoni Gio Maria Achenza e Salvatore Scanu (APSSB, LM 1743-1800, c.129v) ed il celebrante fu sempre Don Martino Scanu; negli anni 1793 e 1794 Martino Sini Calvia (D) viveva con la seconda moglie Giovanna Calvia Sini ed il figlio Silvestro Narciso Sini Calvia (D1) (APSSB LSA 1793-1795, cc.6v e 15r), nato il 03.04.1792 e morto il 26.06.1877 a 84 anni; la prima moglie Maria Fiorenza Casu Demuru morì il 28.02.1785, un mese dopo la nascita della figlia Fiorenza Sini Casu nata il 28.01.1785.

## Biografia del Reverendo Don Gioacchino Sini Calvia (E)

Don Gioacchino Sini Calvia (E) nacque a Berchidda il 03.08.1741 da Silvestro Sini e Maria Giuseppa Calvia. Fu battezzato dal curato Don Alvaro Sini il 04.08.1741, il padrino fu Salvatore Giuseppe Achenza figlio di Giovanni Achenza e la madrina fu Nicoletta Apeddu figlia di Giovanni Apeddu Sircana. Da Subdiacono testimoniò, insieme a Gio Maria Mossa figlio di Ignazio Taras e Maria Maddalena Sini, celebrante il 18.08.1765 dall' arciprete Don Antonio Bonfigli (APSSB, LM 1743-1800, c.48r). Divenuto sacerdote nel 1767 fu vice parroco di Berchidda sotto l' Arciprete Bonfigli. Si dice che non avesse avuto la possibilità di studiare, uomo buono, senza malignità, all' antica, per accattivarsi la simpatia dei bambini, dava loro delle mandorle, fichi secchi e confetti e in tal modo insegnava semplicemente "la Dottrina". Il pri-

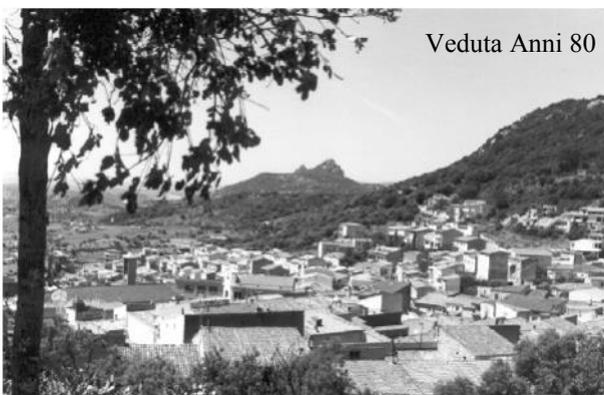
mo battesimo che amministrò a Berchidda il 20.07.1768 fu quello di Domenica Maria Scano nata il 17.07.1768 da Stefano Scano e Gio-

vanna Angela Manchia ed i cui padrini furono Salvatore Apeddu e Maria Domenica Scano moglie di Martino Apeddu. Il 15.08.1768 battezzò Giovanni Fresu figlio di Pietro Fresu e della Tempiese Maddalena Cucciari, nato lo stesso giorno ed i cui padrini furono il nobile Don Giovanni Pinna figlio di Don Giuseppe Pinna di Buddusò e di Giovanna Pintus e la madrina fu la nobile Donna Margherita Sardu Pes figlia di Pietro Sardu e Atonia Pes di Tempio. Il primo matrimonio da lui celebrato fu quello di Francesco Mazza figlio di Giovanni Angelo Mazza e di Giovanna Casu, e Maria Nicoletta Fresu figlia di Antonio Fresu e di Maria Francesca Deretta, il giorno 03.09.1769 alla presenza dei testimoni Gio Maria Achenza e Giuliano Achenza. Il primo funerale da lui officiato il 23.11.1768 fu quello di Giovanni Antonio Nieddu figlio di Pietro Nieddu e Giovanna Fae. Nel 1793 il reverendo viveva con la madre Maria Giuseppa, la sorella Maria Filippa ed i nipoti Gio Maria e Raimonda (APSSB LSA 1793-1795, c.4r). Don Gioacchino Sini Calvia morì a Berchidda il 28.10.1799.

## Biografia del Reverendo Don Gioacchino Sini Piga (C3b1)

Don Gioacchino Sini Piga (C3b1) nacque a Berchidda il 02.09.1864 da Andrea Sini Sechi e da Sebastiana Piga. Dopo aver preso i voti di presbitero esercitò la sua missione nella parrocchia di San Sebastiano Martire in Berchidda dove battezzò il 19.10.1902 Antonio Brianda nato tre giorni prima il 16.10.1902, figlio di Sebastiano Brianda e Maria Demuru alla presenza dei padrini Antonio Maria Carta e sua moglie Antonia Demuru; il 2° rito da lui amministrato fu il matrimonio tra Sebastiano Sanna Meloni e Isabella Apeddu Sanciu officiato il giorno dopo il primo battesimo il 20.10.1902 alla presenza dei testimoni Francesco Rau ed il sacerdote Don Antonio Achenza; il giorno 08.11.1902 officìò il rito funebre di Antonio Scurosu che morì in casa di Giovanni Maria Fresu a 74 anni; il 09.11.1902 battezzò due neonati: Speranza Fresu nata il 05.11.1902 da Martino Fresu e Maria Giovanna Crasta e Antonio Sanna nato il 26.10.1902 da Giovanni Sanna e Giovanna Sini. I padrini di Speranza Fresu furono Nico-

lò Galaffù e Maria Giovanna Crasta e quelli di Antonio Sanna Gavino Casedda e Celestina; il 12.11.1902 diede l'estremo saluto al giovane Giovanni Pinna morto a 30 anni figlio di Filippo Pinna e Brigida Muzzu; il 19.11.1902 unì in matrimonio Giovanni Maria Fresu Demuru e Giovanna Maria Taras Giovanni Virdis e Giuseppe Grixoni. Dopo aver collaborato fino al 1911 col parroco Pietro Apeddu fu viceparroco del canonico Pietro Casu ottenendo la stima dei berchiddesi per la sua affabilità e semplicità. Di lui rimangono molti aneddoti che ancora oggi si tramandano. Forse fu uno dei primi sacerdoti al mondo a vestire abiti civili. Morì a Berchidda il 12.10.1952 alla veneranda età di 88 anni.



Veduta Anni 80



Direttore:  
**Giuseppe Sini**

Composizione:  
**Giuseppe Meloni**

Segreteria di redazione:  
**Maddalena Corrias**

Hanno collaborato:  
**Piero Bardanzellu, Domenico Battaglia, Carlo Casu, Carla Maria Casula, Raimondo Dente, Sergio Fresu, Piero Modde, Bustieddu Serra, Salvatore Sini.**

*Stampato in proprio*  
*Berchidda, febbraio 2015*  
Registrazione Tribunale di Tempio  
n. 85 del 7-6-96

*piazza del popolo* non ha scopo di lucro



**gius.sini@tiscali.it**  
**melonigu@tiscali.it**

*Indirizzo Internet*  
**www.quiberchidda.it**  
giornale stampabile a colori