

piazza del popolo

dicembre 2019

a. XXV, n. 6 [154]



L'ASINA SARDA Esperienze di allevamento nel Mediterraneo

Giuseppe Meloni intervista Antonio Mazza

Era un sabato sera quando Antonio Mazza, tecnico del Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari ha presentato alcuni punti importanti dell'attività sua e della struttura nella quale lavora. In una sala del Museo del Vino di Berchidda un pubblico attento, numeroso e competente ha seguito i lavori del convegno concentrandosi su un tema forse non a tutti conosciuto ma sicuramente interessante e pieno di stimoli per prospettive future di sviluppo economico.

Antonio Mazza è anche un allevatore, per passione e per tradizione. Spesso gli viene chiesto perché si è dedicato con ostinazione alla conoscenza dell'asino sardo. La sua risposta è:

"Innanzitutto perché è una razza autoctona e in via di estinzione quindi ritengo necessario tutelarla; per tutelarla è necessario darle una giustificazione economica e sicuramente l'aspetto più interessante sotto questo profilo è proprio il latte. Attualmente sono presenti nella mia azienda, che si trova a Berchidda, circa 40 asini di razza sarda; al loro allevamento mi dedico da circa 10 anni."

Tutti conosciamo l'animale per stereotipi che lo descrivono come ostinato capo da lavoro, ma tu hai dedicato i tuoi sforzi e la tua competenza anche ad un altro fattore, forse meno conosciuto; un frutto dell'allevamento dell'asina: il suo latte, visto nelle sue caratteristiche e nelle pro-

spective di produzione e commercializzazione. Nel corso del convegno di Berchidda questo tema specifico, assieme ad altri aspetti, sono stati approfonditi da un altro relatore, il Prof. Pintore. Cosa vuoi dirci tu sul tema della qualità del latte d'asina?



"Il prodotto è ormai diventato un alimento richiesto sia da persone intolleranti al latte bovino sia da quelle che per scelta seguono un determinato tipo di alimentazione. In particolare il latte fornito da asine allevate allo stato semi-brado potrebbe rientrare nel disciplinare del cosiddetto latte nobile."

Ma il latte d'asina trova impiego solamente nel settore alimentare?

"Non solo. Un altro modo molto interessante di utilizzo del latte è nella cosmetica, un settore di produzione molto antico e variegato".

Alimentazione e cosmesi. Dalle tue parole, comunque, hai fatto capire che la qualità e le prerogative importanti legate a questo animale non sono solo queste due.

"Esatto. Per l'asino si può parlare di multifunzionalità. L'animale si presta infatti a svariate attività di tipo turistico, trekking somato (girare per la campagna a dorso d'asino), sociale (riabilitazione e mediazione familiare), didattico (supporto nelle attività delle fattorie). Queste attività sono molto importanti perché contribuiscono a dare valore alle aree svantaggiate del territorio e diversificare le pro-

Continua a p. 3

Nuovo slancio per la GIOGANTINU

Giuseppe Sini intervista Sergio Solinas

Sono trascorsi tre anni dalla nomina a direttore generale della cooperativa Giogantinu del dott. Sergio Solinas. Il responsabile dell'azienda locale ha accettato di fare il punto della situazione dell'azienda e delle novità introdotte attraverso la sua gestione.

Come presenterebbe l'azienda che

dirige?

La cantina sociale Giogantinu nata il 13 giugno del 1955 si avvia a compiere il cinquantaquattresimo anno di attività e costituisce uno dei primi esempi di cooperativismo in questo comparto per la Sardegna. La cooperativa rappresenta per la comunità berchiddese un significativo sistema di crescita economica

Continua a p. 10

interno...

Natale in missione
Un piatto per onnivori
Nuovo assetto per la SCAB
Mèlidos – belati
Serata con pianista
Berchiddesi alla Guerra. Analfabetismo
A Padre Calvia

p. 3 Il primo omicidio a Berchidda, 2
p. 3 Pro Loco. Rinnovo del direttivo
p. 3 I Campus di Berchidda, 6
p. 4 Bentu de Nadale
p. 5 Ai "fedales" / Ciao Luca
p. 6 Rally del Vermentino
p. 7 Martires de Sardigna

p. 8
p. 9
p. 9
p. 9
p. 11
p. 12
p. 12

LATTE D'ASINA

Continua da p. 1

duzioni delle nostre aziende collinari e montane.”

Sei riuscito a vincere una certa diffidenza iniziale (o timore) che le persone “di città” possono avere nell'avvicinarsi ed entrare in simbiosi con l'asino?

“Stiamo parlando di un animale di indole docile, che trasmette una forte empatia. Inoltre la sua piccola mole permette il trasporto e la vendita come animale da compagnia senza particolari difficoltà. Le richieste anche extraeuropee che ricevo stanno a dimostrarlo.”

Sembra che le caratteristiche dell'asino e del suo allevamento siano tutte positive. Allora perché gli allevamenti non si sono ancora diffusi in modo capillare?

Effettivamente si devono segnalare delle criticità. In primo luogo l'asina sarda produce poco più di mezzo litro per mungitura; inoltre non è mai stata fatta selezione mirata al miglioramento della produzione del latte. Ancora, le tecniche e

le strutture che riguardano specificamente l'allevamento dell'asina da latte non sono mai state oggetto di approfonditi studi, anche per l'esiguo numero degli allevamenti e quindi per la poca attrattiva dal punto di vista commerciale e scientifico. Per questa ragione, purtroppo ho potuto constatare che le tecniche di gestione e conduzione sono meramente copiate da allevamenti di altre specie (ovini o bovini). Non dimentichiamo poi che la scarsa conoscenza del valore commerciale di questo prodotto, fa sì che non ci siano grossisti che acquistino tutto il latte, il cui prezzo oscilla fra 10 e 24 euro al litro. Per tutti questi motivi non è facile capire quale debba essere la dimensione minima dell'allevamento perché sia possibile recuperare l'investimento da ammortizzare.”

È vero: sono problemi e tematiche che sembrano frenare lo sviluppo di un'attività che – abbiamo visto – ha anche molti risvolti positivi.

“Per tutte le ragioni che ho esposto ho deciso di uscire dalla Sardegna

per cercare delle risposte. Nel 2010 ho seguito un corso di tecniche di mungitura del latte d'asina a Sulmona, in Abruzzo, presso l'allevamento "Asinomania". Lì, oltre agli importanti aspetti legali e sanitari riguardanti la produzione e la vendita del latte, ho visto per la prima volta le mungitrici per asine. Ho capito che ognuno aveva la propria idea, la personale e isolata esperienza, e che mancava una linea guida che potesse dare indicazioni precise e corrette (aggiungo che ad oggi non è cambiato niente).

Un'altra importante esperienza è stata la visita durata 4 giorni all'allevamento di Montebaducco, (RE),

che allora disponeva di 600 asine (oggi 800), cosa che ne fa il più grande allevamento asinino d'Europa. Invitato dall'addetto alla commercializzazione del latte Pierluigi Orunesu, che oggi è uno dei partner di questo progetto, ho partecipato alla presentazione del latte liofilizzato diretta agli

scientifici. Qui sono rimasto stupito nello scoprire le enormi potenzialità economiche che offre questo tipo di allevamento.

Ho poi visitato qualche anno fa in Puglia l'allevamento dell'azienda regionale per la tutela dell'asino di Martina Franca, e infine questo settembre sono stato ospitato per una settimana a Cipro presso l'azienda "Golden Donkey". Lì ho partecipato alla mungitura di capi della loro particolare razza cipriota. Un aspetto singolare è stato il fatto che pur avendo un impianto di mungitura appositamente costruito, l'azienda si avvaleva di un solo mungitore di origine indiana; notoriamente gli operatori provenienti da queste lontane regioni del mondo sono particolarmente sensibili nell'approccio con l'animale; preferiscono infatti la mungitura a mano allo scopo di creare un rapporto uomo-animale individuale e adeguare la mungitura alle sue esigenze e al suo comportamento. Ho notato che solo una parte dei capi veniva legato, mentre alcune asine venivano avvicinate

all'asinello per stimolare il rilascio del latte, dimostrando una predilezione per questa tecnica.

Mi ha colpito poi un altro aspetto interessante: l'organizzazione del laboratorio di trasformazione del latte dove la biologa responsabile si occupava di tutte le fasi di lavorazione, dalla pastorizzazione, al congelamento, alla liofilizzazione e confezionamento, fino ad ottenere un prodotto finito, pronto al commercio.

Da tutto questo processo è stato sviluppato un sistema di vendita interno per cui il prodotto è destinato principalmente ai visitatori/turisti stranieri (russi e tedeschi) che si recano nell'azienda stessa acquistando latte liofilizzato, gelato e vari prodotti di cosmetica.

Per quanto mi riguarda, infine, l'allevamento dell'asino è stato motivo di forte arricchimento personale: ho seguito corsi di fattoria didattica, fattoria sociale, tecniche di mungitura e diversi incontri a tema. Questo mi ha aperto nuove possibilità di collaborazione, e mi ha permesso di intraprendere diversi progetti di lavoro con altri professionisti interessati a questi argomenti come psicologi o esperti nel settore delle esperienze turistiche.”

A conclusione di questa chiacchierata puoi dirci se nel campo dell'allevamento dell'asino sardo avete creato delle associazioni di addetti ai lavori?

“Come in diversi campi, anche in questo settore fare rete diventa indispensabile; insieme ad altri allevatori abbiamo per questo costituito varie associazioni:

- Nel 2010 sono entrato a far parte del consorzio “Allevasini”.

- Nel 2016 sono diventato socio di “Asini si nasce (io lo nakkui)”.

- Nel 2017 ho costituito, insieme ad altri allevatori sardi, l'associazione “S'ainu”, grazie alla preziosa collaborazione di Efisio Arbau, sindaco di Ollolai, e dell'Ente ARAS; l'obiettivo è quello di produrre latte e fare rete per la sua commercializzazione.

- Nel 2019, infine, è nata “Burriscus'milk”, associazione temporanea di impresa.

A conclusione di questa chiacchierata qual è l'auspicio che si può formulare perché un settore così interessante per la nostra economia possa avere lo sviluppo che merita?

“Con la collaborazione dell'Università si auspica un percorso parallelo tra tecnologia d'allevamento, rivalutazione della specie asinina e dei suoi prodotti per arrivare ad un modello ecosostenibile.”



NATALE IN MISSIONE

di P. Teresino Serra

Tutti abbiamo tanti ricordi bellissimi di Natale. Ricordi pieni di gioia, di sogni e di speranze. Le cose che più volentieri ricordo del Natale sono i presepi, che ci facevano sognare felici e gioiosi.

Anche in missione il Natale è sempre stato come un momento magico, pieno di poesia e di bellezza mistica. Ripenso ad uno degli ultimi natali nella mia missione di Gaicianjiru, in Kenya. Nella notte di Natale la chiesa si riempiva. Con i catechisti preparavamo a tempo il presepio; allestirlo sembrava una novena nella novena. Arrivavano ogni giorno tanti bambini che, in silenzio, contemplavano meravigliati i progressi della costruzione. Man mano che aggiungevamo i pezzi e le statuine i bambini aumentavano. Ai piccoli piacevano gli animali, le pecore, le capre, i cammelli, il bue e l'asinello. Mi sembrava che le statue degli animali piacessero più degli angioletti volanti in cima alla capanna di Gesù.

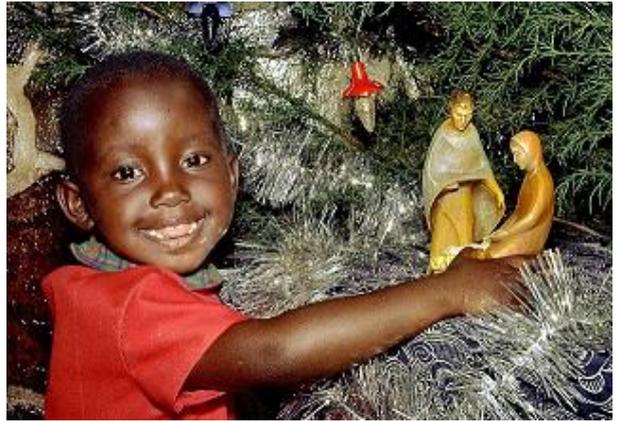
La notte di Natale iniziava con la benedizione del presepio e la processione con il Bambinello dall'entrata della chiesa fino all'altare maggiore. Ma quel Natale, quando arrivammo per benedire, troviamo una sorpresa inattesa! Il Bambino, che qualche ora prima avevo sistemato tra il bue e l'asinello, non c'era più. Tutti, bambini e adulti, rimasero meravigliati e attoniti. Pensai subito che non bisognava rovinare la festa. Mi balenò un'idea: continuare con la

benedizione del presepio e spiegare l'assenza del Bambinello. La processione si fece con le statuine degli angeli e con vari animaletti. Predicai che, come insegna il vangelo di San Matteo, il Bambinello era scappato in Egitto e che San Giuseppe e la Madonna lo avevano nascosto perché un re cattivo, Erode, lo voleva rubare. Ma che sarebbe tornato presto. Veramente il bambino era finito nelle tasche del figlio del catechista che, come confessò in seguito, lo voleva un po' di tempo con sé.

Alla fine della messa il bambinello riapparve grazie al catechista. Ed io aggiunsi un altro pensiero: Gesù è tornato perché ci vuole bene e qui si sente sicuro e non ha più paura. E' tornato per essere di tutti, e dissi, "che bello voler avere Gesù sempre con noi".

Forse chi, per un po', lo aveva preso in prestito, capì che anche tutti gli altri bambini desideravano avere Gesù Bambino. Gli anziani con gioia intonarono in una lingua misteriosa, che solo loro capivano, un canto antico. Il canto diceva: "Sei venuto e ci hai liberato. Sei venuto e le nostre catene hai spezzato. Sei venuto e il nostro sorriso è tornato. Sei il Dio che vive con noi".

I catechisti spiegano che il canto ricordava i giorni tristi della schiavitù, e la gioia degli schiavi liberati. A



UN PIATTO PER ONNIVORI

di Beppe Burrai

Quando ero piccolo questo era la cena e anche il pranzo di queste festività. Qualcuno di Berchidda mi correggerà sicuramente.

Solo un avvertimento: se sei vegana/o o vegetariana/o non leggere, potresti svenire. Prendi un pentolone e fatti soffriggere un abbondantissimo battuto di sedano carota cipolla. Dopodiché ci tuffi sopra praticamente tutte le parti nobili e ignobili di un maiale costine, piedini, orecchie, musetto, cotenna.

Quando il tutto è ben rosolato e annaffiato di vino bianco ci tuffi sopra una quantità industriale di verze e castagne poco alla volta, aggiungi quel po' di salsa e insaporitore, lasci che il tutto si amalgami, lasci riposare un pomeriggio che è meglio e poi te la mangi scaldandola, ovviamente non esisteva la versione vegana.

Nuovo assetto per la SCAB

Di Giuseppe Sini

Aria di rinnovamento presso una storica cooperativa berchiddese. La SCAB (Società Cooperativa Allevatori Berchiddesi) nata nel lontano 1974 sulla scia della fortuna delle precedenti esperienze cooperative nel settore lattiero-caseario e in quello vitivinicolo, ha rinnovato nei giorni scorsi il proprio consiglio di amministrazione. Il neo-presidente Pietro Calvia, sarà affiancato nella gestione delle fortune dell'azienda, dal vicepresidente Gabriele Meloni e si avvarrà della collaborazione dei consiglieri Gio-

vanni Casu, Paolo Demuru, Martino Mu, Francesco Pianezzi e Salvatore Antonio

Sanna. La cooperativa, un tempo impegnata nella macellazione e nella commercializzazione in proprio delle carni, oggi indirizza la propria attività principalmente alla vendita degli agnelli a marchio IGP (Indicazione geografica tipica). Gli allevatori hanno, infatti, capito che solo associandosi possono mettere sul mercato quantità considerevoli di capi e, di conseguenza, spuntare un prezzo più remunerativo. Le aziende attualmente affiliate sono circa quaranta e non mancano, fatto che fa ben sperare

il futuro del comparto, anche imprese costituite da giovani e da giovanissimi allevatori. Il presidente Calvia ha accolto l'incarico con orgoglio e con le motivazioni necessarie a competere su un mercato complesso e, negli ultimi tempi, contrastato da congiunture difficili e avverse.



MÈLIDOS — belati

di Narciso Monni

Un atroce e improvviso dolore alla schiena, acuito dalle quotidiane fatiche, fa destare di soprassalto *tziu Zoseppe*, il quale, emettendo un profondo gemito, mette in apprensione *tzia Paska*, subito premurosa nell'alleviare con caldi e amorosi impacchi di semola calda ed unguenti i maturi tormenti del marito.



Il rumoroso ticchettio della sveglia richiama l'attenzione dell'anziano pastore, pronto anche quella mattina, nonostante la sofferenza, a timbrare con ulteriore anticipo "il cartellino" *in su sartu* (2), al fine di programmare con meticoloso mestiere tutte le operazioni che porteranno a *istèllare sos anzònes verriles* (3).

In ordine sparso e in balia di contrattazioni mercantili spesso avvilen- ti, frastornato da un incontrollabile tambureggiare dei prezzi, quasi sempre al ribasso e ancora una volta "confezionati" dal grossista, *tziu Zoseppe*, in nome della farragginosa legge di mercato, si è arreso facilmente alle prime schermaglie, impaurito dall'eventualità di non poter "spuntare" subito dopo *sas fèstas de Nadàle* lo stesso prezzo e di veder prolungare eccessivamente il periodo della macellazione degli agnelli, a discapito di una più redditizia lattazione.

Sono problemi irrisolti del comparto, ancora carente nel programmare l'offerta in maniera cooperativistica e maggiormente diluita nell'arco dell'anno, previa valorizzazione e tipicizzazione del prodotto, unico al mondo per le sue caratteristiche

organolettiche; per questo è mal sopportata l'ingerenza di carcasse est-europee, le quali, utilizzando come contraltare l'agnello sardo, vengono barattate, specie nei grossi canali distributivi, in sleale concorrenza.

Il tintinnio *de sos sonàzos*, misto a un confuso riecheggiare di belati e al continuo abbaiare dei cani lungo la vallata, accompagna il servo pastore nel sospingere l'irrequieto gregge dentro *sa màndra*. Antichi richiami gutturali fendono una notte chiara, ma tremendamente fredda e rigida, durante la quale uno spesso manto di gelo ha stinto i colori del terreno, già stremato dall'incessante siccità. Le stelle, già pronte a cedere il passo ai primi sussulti dell'alba, affrettano il loro passaggio, quasi

vergognandosi nell'assistere a quella meticolosa e attenta selezione degli agnelli *de lassare a bida* (4) - da quelli destinati al macello; questi, strappati impietosamente dalle proprie madri (*istèllados*) e rinchiusi in un attiguo recinto di frasche, elevano strazianti e accorati *mèlidos*.

Un agnello ancora imbrattato di sangue, stremato dalla fame e dal freddo, richiama invano la propria mamma, morta improvvisamente subito dopo il parto, affinché gli garantisca il medicamentoso e insostituibile nutrimento *de sa colòstra*. Un *anzone de cròpa*, vittima della gelida notte, viene scuoiato frettolosamente e la sua pelle, avvolta sull'agnello rimasto orfano, garantisce "l'affidamento clandestino" verso una nuova fontana e tutela materna, - premurosa dell'artificio vitale - nel ricercare *su fizu de tita* (5) con amovoli e rincuoranti richiami.

Mentre sono in corso *custos manizos*, un fascio di luci si infrange ondulante sulle spoglie chiome *de sos chèlcos*, illuminando il triste e straziante teatro, all'interno del quale degli innocenti virgulti vengono sottratti all'affetto materno. E' il camion

del fiduciario rurale del grossista che incespica durante le manovre di accostamento a *sa màndra*, su un suolo ormai diventato una lastra di ghiaccio. Bisogna affrettarsi, in quanto altri ovili, replicanti la conta vitale dei capi, aspettano il proprio turno in attesa del transito della "tradotta predatoria".

Esauriti i saluti preliminari e *sas novas de su primu manzànu*, la contrattazione di vendita a peso vivo, concordata nei giorni precedenti, impone un'accurata e attenta operazione di pesatura in loco degli agnelli, che vengono dapprima *tropedidos* (6), poi, in un solidale abbraccio di fiati sospesi, issati e appesi a grappoli al gancio *de s'istàdera*. *Tziu Zoseppe*, fiducioso nel prossimo, ma allo stesso tempo consapevole, grazie ai progressivi insegnamenti della vita, che *in su caminu* possa incontrarsi *zènte imboligòsa e trampòsa*, sgrassa e disappanna con il bordo della sua camicia *sas azzeras* (7), in modo da focalizzare meglio le astine *de su pesu*, non soffermandosi, tuttavia, su una cavillosa e improduttiva lettura *de sos gràmmos*.

Una stretta di mano, una corroborante acquavite, che attenua per qualche istante gli effetti del gelo, un rapido collaudo sulle sbarre del cassone, un raffreddato incespicare del motore del camion in fase di avviamento, affievolito nel suo rombare dal corale lamento degli agnelli e delle madri, e poi via verso *su bozzidorju*, il mattatoio. →

Tziu Zoseppe, scrutando l'allontanarsi del camion con la sua scia di dolore, pur cosciente e complice del tragico destino degli agnelli, invia loro un rassicurante augurio: - "Andade hin bon'ora!" - che sa di colpevole mestizia e di religiosità in una *tanca* ammutolita ed orfana, ormai priva delle vellutate scorribande festose. →

Frattanto, è già vigilia di Natale e le ultime ore di Avvento scandiscono il millenario e misterioso rinnovo della Vita. *In su magasinu*, con *su nerule* ben avvolto dal bianco ed aromatico grasso, penzolano degli agnelli scuoiati e fasciati *dae su tràmalcu* (8), a cicatrizzare e a nascondere le

SERATA CON PIANISTA

di Giuseppe Sini

“Portare la musica là dove non arriva”

offrendo gratuitamente concerti di musica classica a persone che abitualmente non possono godere di questo privilegio. Con un particolare riguardo per le persone svantaggiate e per quelle che soffrono. Principio al quale si ispira l'associazione Resonance Italia impegnata da tempo nella programmazione di concerti di musica volti a migliorare la condizione delle persone in difficoltà e a ridurre nello stesso tempo la sensazione di solitudine e di distacco delle categorie sociali più deboli e emarginate.

L'associazione umanitaria e musicale, fondata da Elisabeth Sombart a Morges (Svizzera), è presente in svariati paesi europei ed è stata riconosciuta istituzione di pubblica utilità. Oltre seicento concerti sono stati offerti gratuitamente in diversi paesi nel mondo negli ultimi anni. Per contribuire al giusto riconoscimento della dignità delle persone l'associazione ha organizzato questi eventi presso ospedali, case di cura, residenze per anziani, centri socio sanitari e carceri: l'obiettivo è quello di migliorare lo stato psicologico di quanti vivono situazioni di particolare vulnerabilità sociale.

L'ultimo in ordine di tempo si è tenuto presso la casa di riposo “Maria Bambina” di Berchidda. Lavinia Dragos, pianista rumena di straordinarie qualità, ha catalizzato l'attenzione del pubblico composto dagli ospiti della struttura, dai loro familiari e da amici e conoscenti. Tutti sono rimasti ammaliati dalle capacità della musicista che, nel proporre sinfonie di Bach, di Mozart, di Chopin, e di Shubert, ha rapito i cuori suscitando emozioni indimenticabili tra i presenti. Alcuni si sono commossi altri hanno stabilito con la pianista una particolare empatia. Il parroco don Guido Marrosu ha ringraziato al termine dell'esibizione la pianista ed ha rimarcato l'alto significato sociale dell'iniziativa che ha contribuito a far trascorrere ai presenti una serata piacevole e coinvolgente.



profonde ferite. *Tzia Paska*, non ancora rientrata dalla Santa Novena, provvederà, secondo misericordia e *bonu coro* tramandata dai suoi genitori, a consegnare *su presente* (9) a *sas familias bisonzòsas* prima che scocchi la mezzanotte.

Intanto, *tziu Zoseppe*, sfilandosi *sas pezzas infustas* e riscaldandosi i piedi a ridosso *de sa zimìnèa*, s'intrattiene serenamente con i propri nipotini, Nicola e Maria Giovanna, ancora increduli della morte di tanti agnellini, compagni di innocenti giochi fino a qualche giorno prima. Ormai i due bambini, già assaporando i regali che riceveranno l'indomani da parte *de Zesù Bambinu*, inebriati e quasi avvolti dalle luci e dalle statue del presepe, volgono fiduciosi lo sguardo verso l'umile capanna, dove da lì a poco germoglieranno lamenti

e gemiti, confortati e riscaldati dal respiro del bue e dell'asinello. Non si accorgono che il loro nonno, fra lo scoppiettio del fuoco e le palpebre semichiuso, calando sul volto *sa visiera de su bònete* (10) a difesa della sua impenetrabile intimità, si appresta ad asciugarsi una lacrima con le dita ormai divenute secche e stanche, forse ricordando quell'ultimo rauco richiamo di madri trafitte e svuotate di vita. L'incanto prosegue nell'attesa della regnante e luminosa notte, mista a preghiere, a intrecci di generosità e di speranza.

(1) *mèlidos* = belati; (2) nei salti, sui pascoli; (3) separare dalle madri gli agnelli nati in inverno; (4) gli agnelli da rimonta, cioè sa leva; (5) figlio di latte; (6) legati agli arti; (7) gli occhiali; (8) omento o retina dell'agnello; (9) antico atto di condivisione familiare di beni di consumo (carne, pane, ecc.); (10) la visiera del cappello

2019 GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE

Associazione Pietro Casu, Lidia Arru, Domenico Battaglia, Antonello Bazzu, Pier Giuseppe Branca, Maurizio Brianda, *Biblioteca Comunale Berchidda*, Beppe Burrai, Enrica Carboni, Michele Carta, Gonario Carta Brocca, Maria Agnese Casu, Giovanni Chessa, Giulio Chironi, Franco Cocco, *Compagnia della S.S. Berchidda*, Gavina Correddu, Guido Corrias, Maddalena Corrias, Claudia Crabuzza, Antonio Stefano Demuru, Raimondo Dente, Giuseppe Delogu, Melissa De Santis, Angelo Dettori, Nino Fadda, Rachel Falchi, Giuseppe Fois, Sergio Fresu, Tonino Fresu, Zineb Ibnorida, Zineb Kharbouch, Maria Dolores Manca, Antonio Mazza, Andrea Meleddu, Giuseppe Meloni, Piero Modde, Pietro Modde, Narciso Monni, Andrea Nieddu, Giovanni Piredda, Orazio Porcu, Antonio Pudda, Anna Maria Puggioni, *Radio Limbara*, Maria Paola Sanna, Giancarlo Secci, Bustieddu Serra, Giampaolo Serra, Silvana Serra, Giulio Sini, Giuseppe Sini, Salvatore Sini, Sergio Siolinas, Giuseppe Tiroto, Antonella Usai.

*Distributori
Campus e Pala.*

UOMINI SOLDATI EROI

Una generazione di berchiddesi alla Grande Guerra

4 – Un male da debellare: l'analfabetismo

di Giuseppe Meloni

Nei numeri precedenti di Piazza del Popolo sono stati pubblicate notizie sui soldati di Berchidda – nati tra il 1880 e il 1889 – che presero parte alla Grande Guerra e che sono oggetto di uno studio tuttora in corso.

Tra i temi che si possono approfondire leggendo l'elenco dei 210 soldati in questione ce ne sono alcuni che hanno grande rilievo per una migliore conoscenza dell'ambiente socio-economico del paese durante gli anni del conflitto: l'emigrazione, i mestieri, la salute e, non ultimo un argomento che fotografa lo stato di progresso che Berchidda stava per conoscere a partire dal terzo decennio del XX secolo: l'analfabetismo. A questo argomento sono dedicate le considerazioni che seguono; verranno ulteriormente approfondite in occasione dell'edizione del volume in fase di ultimazione.

Uno degli elementi che si possono estrapolare dai dati presenti nei ruoli e nei fogli matricolari esaminati è quello della percentuale di analfabetismo in un paese della Sardegna dell'interno come Berchidda. Nella scheda personale compilata durante la visita di leva era quasi sempre annotato l'eventuale stato di analfabetismo dei singoli soldati. Era importante per sapere esattamente a chi potevano essere affidati ordini scritti e a chi, invece, era meglio rivolgersi sempre per via orale.

Per limitarci agli anni precedenti alla Grande Guerra, a quelli della visita militare e a quelli del conflitto nel

quale furono impegnati i soldati esaminati in questo studio, va ricordata questa progressione al ribasso – e quindi in senso positivo – dell'analfabetismo in Italia. Partendo dal momento dell'unità si riscontrano dati percentuali che, comunque, variano leggermente da fonte a fonte.

1861	74/78%
1871	68 %
1881	62 %
1891	55 %
1901	48 %
1911	43 %

In Sardegna la condizione era ancora più drammatica. Nel 1861 nell'isola sapeva leggere e scrivere il 10 % della popolazione, quindi la percentuale di analfabeti si attestava attorno al 90%. Dopo quarant'anni, nel 1901 le statistiche ufficiali danno una percentuale di analfabeti che si era molto ridotta fino a scendere al 68%.

I dati che emergono dalla consultazione dei nostri documenti differiscono da questo valore e attestano a Berchidda, nello stesso periodo, una percentuale di analfabetismo molto inferiore rispetto a quella conosciuta per altre aree della regione.

Sui 210 soldati schedati gli analfabeti sono 66 su un totale di 199 rilevabili (in 9 casi non è evidenziato se il soldato di leva fosse o meno analfabeta; in un caso la risposta alla domanda formulata in merito ("sa leggere e scrivere?") fu "poco" mentre in un altro fu un ambiguo "si/no". Volendo escludere questi ultimi esempi, poco precisi, che comunque non alterano sensibilmente i valori del dato finale, la percentuale di analfabetismo a Berchidda è quindi del 33,2 %. È vero però che i soldati di leva potrebbero aver fornito, alle domande formulate, risposte non sempre corrette, forse per ben figurare ed essere trattati, quindi, meglio nei rapporti tra commilitoni e con i superiori. Non sappiamo, infatti, se all'indagine sulla capacità di leggere e scrivere sia stata abbinata una prova pratica, ma questo è improbabile.

Tra le categorie più presenti alla visita di leva sono i contadini, i pastori e i braccianti. Quelli che dichiararono una più frequente situazione di analfabetismo sono i contadini ed i pastori. I primi, i contadini, sono 110, ai quali possiamo aggiungere quelli che dichiararono anche un'altra attività: 3 volte incontriamo un contadino/bracciante, due volte un contadino/pastore e un contadino/macellaio, per un totale di 7 casi, per cui il totale sale a 117. Gli analfabeti in questa categoria sono 50: pertanto la percentuale di analfabetismo tra i contadini si attesta sul



42,74 %.

I pastori analfabeti erano 13 su 31 (calcolando anche 2 casi di mestiere combinato, pastore/contadino e 1 di pastore/proprietario) con una percentuale del 42 %, molto vicina a quella dei contadini. Consideriamo però che il mestiere di pastore e quello di contadino spesso erano classificati in base ad attività lavorative il cui confine non era sempre netto.

I braccianti sono 23, considerando anche 3 braccianti/contadini e 1 bracciante/barbiere, per un totale di 7 analfabeti. La percentuale di analfabetismo si ferma al 30,4 %. Inoltre alcuni soldati di leva dichiararono di svolgere mestieri simili a quelli elencati, come quello di agricoltore e non contadino (ma è lo stesso) o di manovale e non bracciante (di significato uguale).

Nei registri della visita di leva figurano anche soldati che svolgevano altre attività, oltre a quelle già ricordate. L'elenco completo dei nomi dei combattenti con i rispettivi mestieri sarà riportato in un apposito capitolo del volume in preparazione. Qui di seguito riportiamo solo i valori complessivi:

Contadini:	109
Pastori:	32
Braccianti:	17
Fabbri:	5
Muratori:	5
Calzolai:	4
Possidenti:	4
Commercianti:	2
Falegnami:	2
Negozianti:	2
Scalpellini:	2
Agricoltore:	1
Dolciere:	1
Guardia di finanza:	1
Impiegato:	1
Manovale:	1
Manovale ferroviario:	1
Meccanico:	1
Mugnaio:	1
Servo:	1
Sugheraio:	1
Contadino/bracciante:	3
Contadino/macellaio:	2
Contadino/pastore:	2
Bracciante/barbiere:	1
Proprietario/pastore:	1
Nessuna indicazione:	7
Totale:	210

Oltre ai mestieri più presenti, dei quali abbiamo già trattato: contadini, pastori, braccianti, tra le altre categorie elencate nella tabella un solo soldato dichiarò di essere analfabeta: un muratore.

I fattori che, nel periodo esaminato, incisero maggiormente nel far maturare una mentalità favorevole al miglioramento delle condizioni culturali, e quindi contrarie all'analfabetismo, furono la guerra e l'emigrazione. La prima fece capire al soldato analfabeta quale limitazione derivava per la sua persona dal non saper leggere e scrivere. Non si comprendevano ordini scritti, non si poteva leggere o scrivere corrispondenza con la famiglia, fattore importante in quegli anni di paura e solitudine. Per questo si istituirono corsi improvvisati nelle Case del soldato o negli ospedali militari dove si tentava di superare un limite culturale e impartire i rudimenti di un'istruzione utile in quel nuovo mondo (quello della scrittura) che, tornando al paese, si sarebbero potuti esibire e mettere a frutto con orgoglio. Anche per gli emigrati valeva la ragione della manifestazione di affetto con i parenti lontani come tramite la corrispondenza. Ancora, l'alfabetizzazione per i contatti e le possibilità di lavoro nel Nuovo Mondo appariva come una tutela d'interessi nell'occupazione. Per questo era necessario saper leggere e scrivere, ancor più dopo la legge americana del 1919, che chiuse le porte degli Stati Uniti agli analfabeti.

Nei fogli matricolari esaminati sono numerosi i soldati sottoposti a visita che risultano emigrati in America (quasi tutti a New York); la maggior parte di loro non dichiara una condizione di analfabetismo.

A PADRE CALVIA

Berchidda, tue ti podes vantare
de aes cust'illistre zittadinu.
A tanta fide, amore divinu
ha cherfidu sa vida dedicare.

Chi dai minore t'ha connottu
istudiende orgogliosu e fieru.
S'incantu 'e sa idda fist'abberu
pienu ie tanta fide, e fis fevotu.

Paret ancora chi cherzo ammentare
sa festa chi fattemus cussa die,
cando dein sos ordines a tie
tottu Erchidda cun tegus umpare.

Cando dai Erchidda ses partidu
pro andare in logos tantu afflittos,
criaduras solas, poverittos,
e nesti "Deus meus, ite appo idu".

Sa tristura trasformas in dovere
e sighis s'opera 'e sa caridade,
onzi piseddu a tie est unu frade
de t'abbrazzare tene' piaghene,
ti rattristas appena los has vidos
malaidos, iscurzos e famidos.

Cussos chi ti conoschian
cantu 'ene lis has fattu,
nessi unu bellu retrattu
umpare a tie cheriana.

Sa comunidade parrocchiale
bene ha fattu si t'ha dedicadu
un ammentu a P. Calvia dedicadu
cust'omaggiu chi restad'immortale,
cust'eventu chi restad'in s'istoria
e in eternu restad'in memoria.

Remundu Dente

A degh'annos dai sa molte de
Padre Calvia.



Berchidda - Monumento ai Caduti

Il primo omicidio a Berchidda? Zuseppazzu e Sebastiano - 2

di Piero Modde

Pietro e Leonardo Fois sono fratelli, figli di Domenico Fois e di Maria Angela Sanna; sono anche nipoti di Zuseppazzu perché figli di Maria Angela, sorella di questi.

Lavoravano come apprendisti herberos = fabbri con lo zio Zuseppazzu, loro maestro.

Pietro Fois sposa Sebastiana Eris o Sanna (M/23 ott 1776), con la quale ha 3 figli; muore a 38 anni circa il D/12 giu 1787.

LEONARDO FOIS sposa Giovanna Querqui (M/29 set 1782), deceduta il D/18 dic 1783, pochi giorni dopo il primo parto. In seconde nozze. Il 14 nov. **Leonardo** sposa Giovanna Angela Fadda, figlia di Giovanni Fadda e Francesca Mazza e sorella di Antonio Filippo Fadda il quale "in agro ex vulnere decessit" [= mori in campagna per una ferita...]. Tra i suoi numerosi figli ricordiamo Maria Filippa, moglie di Guanne Battista Santu e madre del sacerdote Larentu Santu (CRO/27, 78, 84). **Leonardo Fois** muore a 54 anni il D/13 set 1812.



Nella documentazione disponibile non c'è traccia di **Sabustianu Putzu**, mentre si riscontra MARIA GRATIA PUZU in B/08 nov 1791: in questa data il curato Martinus Tampony, coi padrini Salvador Joseph Sini f.^{us} Joannis Antonii Sini et Mariae Franciscae Campesi & Maria Magdalena Sini f.^a Andreae Sini et Joannae Sanna, battezza **Sebastianus**, nato alle 02 del mattino del giorno 08 da Petro Sannitu et Maria Gratia Puzu. – Il M/01 set 1776 **Pietro Sannitu**, celibe figlio di Giovanni Maria Sannitu e Maria Escanu, sposa **Maria Grazia Sanna**, nubile figlia di **Sebastiano Sanna e Sebastiana Pu-**

zu.

In D/03 apr 1789 si riscontra "**Sebastiana Eris Puzu filia Nicolai Francisci Eris et Mariae Puzu**"; e in ROSA/123 (1789/90) si dichiara "... *El officio de la quondam Sebastiana Puzzu...01E-05*"; **Sebastiana Puzu** è attestata molte altre volte nella documentazione dell'Archivio Parrocchiale. Si tratta di **Sebastiana Cabra**, figlia di Nicolas Francisco Cabra e Maria Puzu, la quale, il M/04 feb 1748, sposa **Sebastian Moro**, celibe, fu Elias Moro, e nascono i figli:

1) **Maria Gracia**: nata la mattina del 01° gennaio da Sebastian Sanna e Sebastiana Cabra, è battezzata il B/01 gen 1758 dal curato Juan Maria Maxu Mossa coi padrini Juan Maria de Mores (fu Sebastian de Mores) e Juana Aqueza (fu [Juan] Antonio Escanu). Il D/20 ago 1760 muore Maria Grasia (2 a.), di Sebastian Sanna.

2) **Maria Gracia**: nata nel pomeriggio del 10 febbraio da Sebastian Sanna e Sebastiana Cabra, è battezzata il B/11 feb 1761 dal curato

Thomas Pintus coi padrini Salvador Basoly (di Juan Elias Basoly) e Juana Cucadu (fu Jorge Cucadu). Il B/13 gen 1774 Maria Grazia Sanna, di Sebastian Sanna e Sebastiana Puzu, è madrina di Petrus Maria figlio di **Josepho Sanna [*Zuseppazzu]** e Sebastiana Cucadu; è madrina anche in B/04 nov 1777, B/19 set 1782, B/31 ago 1786. Il M/01 set 1776 Maria Grazia Sanna sposa Pietro Sannitu.

3) **Apolinario**: nato la mattina del 22 luglio da Sebastian Sanna Moro e Sebastiana Cabra Eris, è battezzato il B/23 lug 1764 dal curato Thomas Pintus coi padrini Salvador Melony e Anna Demuro.

Il D/22 gen 1765 il curato Thomas Pintus certifica che è deceduto **Sebastian Sanna**: ... *de un balasso...* [*per un colpo d'arma da fuoco]

Nel numero di ottobre ci siamo soffermati sulla figura dell'uccisore, Giuseppe Sanna. Analizziamo ora la documentazione sull'ucciso, Sebastiano Putzu.

«*muriò de dicho balasso en su propia casa... todos los Sacramentos de mi, y testò en mi poder...*».

Non c'è alcun dubbio che si parli proprio del **Sabustianu Putzu** di CRO/78: le date (20 gennaio, festa del patrono S. Sebastiano, è il giorno del balasso e 22 gennaio il giorno dei funerali) e i personaggi coincidono; il COGNOME **PUTZU**, attribuito successivamente a Maria Grazia perché proprio della nonna materna Maria e spesso della stessa madre Sebastiana, un secolo dopo gli avvenimenti è assegnato, nel racconto popolare, anche al padre **Sebastiano**, nella convinzione che il cognome fosse trasmesso, anche allora, solo per via paterna.

Il M/26 giu 1768 la vedova Sebastiana Cabra, di Nicola Francesco Cabra e Maria Puzu, sposa Antonio Ledda, di Francesco Ledda e Maria Escano.

Potremmo avere anche un'altra conferma dell'esattezza della ricostruzione proposta. Nel periodo al quale ci riferiamo, in caso di morti violente, in alcuni ambienti è ancora ritenuto un obbligo, per i parenti dell'ucciso, vendicare l'affronto; e la vendetta arriva nel giro di 20 giorni. Il D/11 feb 1765 il curato Thomas Pintus certifica che è deceduto «**Juan Maria Taberreddu**: *Muriò en el campo, y cusorgia vulgo dicho Corrianu en donde le dieron un balasso, no recibì ningun Sacramento...*». Il defunto è **Juan Maria Sanna Erre-Tabarreddu** (in B/13 set 1757), fu Pedro Erre e Maria Antonia Escano, marito di Baingia Columbano o Ledda fu Domingo Columbano e di Giovanna Ledda di Monti (M/19 ott 1749); è fratello maggiore di **Joseph Sanna Erre o Zuseppazzu...**

Può darsi che con la vendetta si siano placati gli animi e che tra le famiglie rivali sia 'scoppiata la pace': 9 anni dopo i tragici eventi, il B/13 gen 1774, Maria Grazia Sanna (Maria Grascia Putzu), figlia di Sebastiano Sanna (Sabustianu Putzu) e Sebastiana Puzu, è madrina di Petrus Maria figlio di

Josepho Sanna (Zuseppazzu)
e **Sebastiana Cucadu...**

PRO LOCO Rinnovo del Direttivo

di Giuseppe Sini

Direttivo Proloco Berchidda

Lello Desole (presidente)
Giampaolo Nieddu (vicepresidente)
Chiara Carta (cassiera)
Emanuela Craba (consigliere)
Luciano Scarpa (consigliere)
Francesco Fresu (per consiglio comunale)
Silvio Fresu (per consiglio comunale).

“La fiducia che mi è stata riconfermata all’unanimità mi riempie di orgoglio, ma allo stesso tempo mi carica di nuove ed esaltanti responsabilità in vista delle numerose manifestazioni che abbiamo programmato”.

Lello Desole, rieletto all’unanimità alla carica di presidente della locale proloco, nel ringraziare i soci presenti nella sede della casa Meloni Pala, ha manifestato la propria disponibilità a riprendere un cammino incentrato sulla valorizzazione della storia, delle tradizioni, della cultura e dell’ospitalità della nostra comunità. Che non possono realizzarsi compiutamente senza la collaborazione, la partecipazione il contributo e l’impegno dei soci e della collettività.

La cooperazione e l’impegno di un numero sempre crescente e motivato di persone ha attivato manifestazioni significative e apprezzate perché intimamente vissute come patrimonio indivi-

duale e allo stesso tempo collettivo. Un chiaro esempio è stata la manifestazione “Notte de chelu” che ci apprestiamo a celebrare ancora nella sua originalità e allo stesso tempo nella sua attualità. Un’altra iniziativa di spessore culturale, ambientale, paesaggistico e sociale è stata “Vivi Limbara”. Un momento di rilancio della coscienza ambientale ed ecologica che si attua attraverso la visita e la conoscenza di un patrimonio naturalistico ed ambientale ricco, incontaminato e per molti quasi sconosciuto. “Degne di nota – aggiunge il presidente Desole – le manifestazioni “Percorrere Berchidda”, il “Carnevale Estivo” e una serie di incontri a carattere culturale e conviviale: occasioni di scambi tra generazioni accomunate dallo spirito di favorire la realizzazione di momenti sereni e gioiosi”.

Hanno avuto un grande rilievo anche diverse manifestazioni a carattere sportivo che hanno calamitato l’attenzione e la partecipazione di un pubblico numeroso e interessato. La Proloco si è, inoltre, distinta per aver sempre cercato la collaborazione con l’amministrazione comunale e con tutte le società che operano nel paese così come con quelle dei paesi vicini.

L’associazione, attraverso il consenso unanime tributato al presidente Desole, lavora alla realizzazione di un nutrito programma di eventi. Un intelligente calendario di proposte che offrirà ai visitatori le motivazioni per scoprire una comunità notoriamente accogliente e ospitale.

Bentu de Nadale

Bent’e Nadale ch’enis sibilante
pro nos dare s’annunziu giocundu.
Cale paghe promittis a su mundu
cand’isparghes sas velas a levante?

Bent’e Nadale ch’enis insistente
pro nos dare s’avvisu ‘e su Messia.
Portas novas de vida o de moria
in sas alas ch’has post’in oriente?

Bent’e Nadale ch’enis da’ lontanu
cun profumos de mirra, incensu e oro.
Cale novas t’hat dadu Melchioro
in sas terras chi bagnat su Giordanu?

Bent’e Nadale ch’enis da-e tesu
cun alas dubbiosas de columba.
Cale male pronosticu in sa tumba
de s’ultimu Cainu b’asa appresu?

Bent’e Nadale... no b’hat coro in sinu
chi no timat sas frinas de s’jerru.
Cand’oscurat s’aera che inferru
bettat lampos ch’assustan su terrinu!

Bent’e Nadale... custa umanidade
giughet sempre su coro a pesa-rue;
si bon’ispera non li portas tue
torrat su frade a timire su frade.

Angelo Dettori

Tratto da “S’ischiglia”, novembre e dicembre 1956, segnalata da Geremia Campus

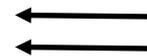
I CAMPUS DI BERCHIDDA, 6

di Sergio Fresu

Ramo dei Campus-Piga

Un certo Giovanni Campus (Pudditu) aveva sposato Imperia Piga Scanu dalla quale nacquero due figli: 1) Michela Campus Piga nata il 04.04.1731 e morta il 09.05.1736 a soli 5 anni; 2) Salvatore Campus Piga nato il 27.03.1734 e morto il 19.11.1800 che aveva sposato Lucia Arca Demuru nata il 13.12.1737 e morta il 28.01.1804, dalla quale ebbe 8 figli: 1) Pietro Maria Campus Arca nato il 03.09.1762 e morto il 01.08.1763; 2) Maddalena Barbara Campus Arca nata il 30.10.1766 che sposò il 17.12.1786 Gian Gavino Cabra Sanna nato il 13.03.1764; 3) Maria Sebastiana Campus Arca nata il 07.04.1769 che sposò il 04.11.1792 Antonio Maria Cuccadu Piga; 4) Agostino Angelo Campus Arca nato il 16.02.1771 e morto il 05.08.1771; 5) Maria Domenica Campus Arca nata il 17.01.1773; 6) Maria Campus Arca nata il 25.11.1775; 7) Pietro Maria Campus Arca nato nel 1778 e morto il 10.07.1809 a 30 anni il quale sposò il 08.06.1806 Pietrucia Casu Scurosu nata il 05.01.1770 dalla quale ebbe nel 1807 un figlio Salvatore Campus Casu morto il 15.10.1808; 8) Maria Campus Arca nata il 07.04.1779.

FINE



A lato
Funtana Noa
ricostruita in scala
per il presepe de
Sa Pulighidrina

Nel prossimo numero servizi
e documentazione fotografica
sulla manifestazione:
Notte de Chelu.

Nuovo slancio per la Giogantinu

Continua da p. 1

culturale e sociale.

Qual è il ruolo della cooperativa oggi?

Il sodalizio rappresenta un'importante realtà nel panorama vitivinicolo regionale ed è rinomata a livello nazionale e internazionale per la qualità dei suoi prodotti. L'azienda è attualmente proiettata in un ampio progetto di innovazione che abbraccia diversi campi. Una pianificazione virtuosa disegnata attraverso l'evoluzione e la modernizzazione nel rispetto della tradizione, dell'ambiente e del passato. Solo un'azienda ben strutturata e seria riesce a dare certezze ai clienti.

Quali sono i numeri della struttura?

La nostra azienda conta su circa 250 viticoltori associati che coltivano circa 320 ettari con una produzione di uve che si aggira, senza gravi contraccolpi meteorologici, sui 60/80 quintali ad ettaro. La nostra capacità di trasformazione raggiunge i 25.000 quintali all'anno e la potenzialità di imbottigliamento è pari a 4.500 bottiglie l'ora.

La sua direzione non è stata molto fortunata per quanto concerne la raccolta delle uve.

Le ultime tre annate sono state caratterizzate da una severità di eventi che hanno gravemente compromesso la nostra produzione. Abbiamo registrato nel 2017 un'eccezionale gelata, abbiamo subito una generale aggressione di peronospora nel 2018 e, infine, abbiamo patito una gelata salata nel 2018. Le ripercussioni sulle vendemmie sono state pesanti. Ad una produzione media di 18/20 mila quintali ha fatto da contraltare una raccolta nel triennio rispettivamente di 5.000, 12.000 e 5.000 quintali.

Quali sono le conseguenze?

La forte contrazione del prodotto ha condizionato la possibilità di accontentare i nostri abituali clienti e ha determinato

una contestuale significativa riduzione nella corresponsione degli accrediti ai soci. Le azioni di investimento sono state tuttavia significative e alcune sono state dilazionate nel tempo. Un'ulteriore contrazione degli emolumenti ai soci potrebbe avere ripercussioni anche a livello psicologico e spingere gli operatori a non impegnarsi con la consueta applicazione.

Può illustrare le direttrici della sua azione?

Giogantinu è da sempre un marchio di eccellenza che ha ottenuto credito dai consumatori evitando pratiche speculative e di corto respiro. Occorre, però, investire sulla tecnologia per primeggiare su un mercato sempre più competitivo e per migliorare la qualità e la pregevolezza dei prodotti. Abbiamo di recente effettuato un cospicuo investimento acquistando un filtro tangenziale. Attualmente siamo una delle poche cantine in Sardegna a disporre di uno strumento che sostituisce vecchi e antiquati trattamenti e garantisce un'uscita naturale del vino.

I suoi rapporti con il consiglio di amministrazione e con il personale?

Ottimi sotto tutti i punti di vista. Mi sono trovato bene sotto l'aspetto dei rapporti personali e sotto il profilo professionale. Da parte mia ho cercato di superare il pregiudizio fondato sull'errata convinzione che occorre essere viticoltori per dirigere una cantina.

E con l'enologo?

Tutta la nostra produzione è seguita con particolare cura e attenzione da un luminare del campo il dott. Enzo Michelet. Il suo studio è all'avanguardia nel mondo e garantisce una produzione fortemente caratterizzata e pregiata. Senza dimenticare che la qualità scaturisce da una virtuosa coltivazione dei vigneti. Non può esserci un buon vino senza una meticolosa ed ottimale coltura delle uve.

Oggi tutti riscoprono le tematiche ambientali. Quali provvedimenti avete assunto in questo campo?



GIOGANTINU

Investire in buone pratiche ambientali è un modo per migliorare il mondo in cui noi e i nostri figli viviamo. Gli investimenti in questo settore rappresentano, allo stesso tempo, un modo per ottenere una visibilità ed un apprezzamento da parte dei mercati. I clienti, infatti, chiedono sempre più una tutela ambientale da parte delle aziende. Abbiamo di recente ottenuto la certificazione ambientale ISO 14.000 attraverso l'adozione di strategie che limitano gli sprechi e l'impegno di risorse che riducono i costi nel rispetto dell'ambiente. Ricordo a questo proposito la realizzazione di un impianto fotovoltaico di ultima generazione che ci consente di risparmiare energia e di disporre di maggiori risorse per gli investimenti ambientali e produttivi.

Avete lanciato delle nuove etichette sul mercato?

Siamo l'unica azienda a produrre un vermentino di Gallura DOCG biologico: il Lughente. Tra i presupposti indispensabili per la sua produzione occorre ricordare l'assenza di pesticidi e di fitofarmaci nella sua coltivazione e nella fase di vinificazione. Abbiamo iniziato a commercializzare questo prodotto la scorsa stagione e abbiamo conquistato il mercato grazie a intrinseche e peculiari caratteristiche: freschezza, delicatezza, aromi e profumi. Sono particolarmente orgoglioso del Krios vermentino di Sardegna DOC dal gusto molto gradevole. Nato a seguito della prima gelata (krios deriva dal greco e significa freddo) si distingue per freschezza, snellezza e particolarità degli aromi. A novembre ha fatto il suo debutto sul mercato un Cannonau DOC ben strutturato che si abbina felicemente con i primi piatti, gli arrostiti e i formaggi.

Senza dimenticare – aggiungiamo a conclusione di questa simpatica chiacchierata – la vasta gamma di prodotti storici e ormai affermati e rinomati che nascono da semplici, ma eterni principi: l'amore per la terra, la cura dei vigneti e il desiderio di migliorarsi sempre per crescere economicamente, socialmente e culturalmente.



Ai "fedales"

di Silvana Serra

Alla domanda: "Di che anno sei?" tutti rispondono con un certo compiacimento e un malcelato orgoglio. Io non faccio eccezione e mi pregio di appartenere alla classe 1969 ma mi piace pensare che quell'atteggiamento un po' "tronfio" di cui parlavo sia in realtà un timido "grazie" pronunciato dal livello più nascosto della nostra coscienza.

Un "grazie" perché siamo stati "invitati" al mondo, cari "fedales"!...

La terra non ha modificato il suo moto di rivoluzione, indugiano vicino al sole, perché ci riverisse e le stelle più belle non hanno organizzato una "òla", brillando ad intermittenza per la gioia, soltanto perché noi siamo nati, ma forse l'universo un plauso ce lo ha donato, non fosse altro perché vettori di nuove promesse, come ogni vita che prende forma.

All'istantanea che ha fissato il nostro primo prezioso respiro ne sono seguite molte altre, fino a quella attuale, che ci ritrae in cima alla montagna dei 50 anni. Da questa posizione ognuno può osservare

la propria vallata e riconoscere ciò che nelle stagioni della vita ha affrontato.

Un processo di crescita, dall'infanzia, verso un futuro neppure immaginato e ancora inconsapevoli della brevità dell'esistenza.

Un soffio, tale la rapidità con cui è trascorso il tempo, ora lo capiamo. Tutto ciò che vive cambia. Immagino che tutti abbiate cercato



di determinare il corso degli eventi, ma la vita è anche mistero e probabilmente non tutto è andato secondo le vostre aspettative, o forse meglio.

In questa mia riflessione voglio dedicare un pensiero esclusivo ai "fedales" con i quali ho condiviso, fisicamente ed emotivamente, i primi anni di scuola.

Per quanto mi riguarda i ricordi di quel periodo sono racchiusi in una bolla infrangibile che custodisco come un monile raro.

Quel tempo è passato oltre; arriva sempre il commiato.

Le linee comuni delle nostre vite si sono divise per diventare essenziali e peculiari per ciascuno.

Adulti ormai!

Buoni guidatori, spero, per affrontare con disinvoltura le strade della vitalità e dell'esuberanza e con forza quelle dei conflitti e preoccupazioni e purtroppo anche quelle della malattia.

Patente di vita concessa nel 1969 dal comune di Fortuna, via degli Esempi...

Un saluto caloroso lo rivolgo a chi è presente nella mia vita da tempi che solo le più profonde risorse della mia memoria possono raggiungere. Menzione speciale a Sere.

*"Salude a totu,
b'at meda de 'innennare
innanti 'e arrivire
a sos ordines culzos..."*

CIAO LUCA

di Silvana Serra

Oggi 3 dicembre ricorre l'anniversario del primo anno dalla morte di Luca Masia, un giovane berchiddese che come altri in paese, ahimè, troppo presto ha finito il suo tempo su questa terra.

o partecipato alla cerimonia di suffragio con la consapevolezza di chi ha perso uno degli affetti più cari. Sembra passato così tanto tempo e tutti sono soliti ripetere che è proprio il tempo che guarisce il dolore.

Davvero ci crediamo? Io no...

Due genitori che hanno posato il loro sguardo per ben 18 anni su un figlio inchiodato ad un letto possono dimenticare? Penso che non vogliono nemmeno farlo. Al contrario forse cercheranno di ricordare ogni più piccolo dettaglio per non sminuire l'importanza della sua vita.

Il loro amore purtroppo sarà visibile nella sofferenza non nella gioia di

accompagnare un figlio nel suo cammino di vita.

Luca non c'è più!

A 16 anni il maledetto caso si è trasformato in destino e ha fermato l'orologio della sua esistenza in un limbo raggiungibile probabilmente solo dal cuore di sua madre, suo padre e del fratello di poco più giovane.

Un genitore vive normalmente nella convinzione, quasi una sicurezza, che non sopravvivrà a suo figlio...

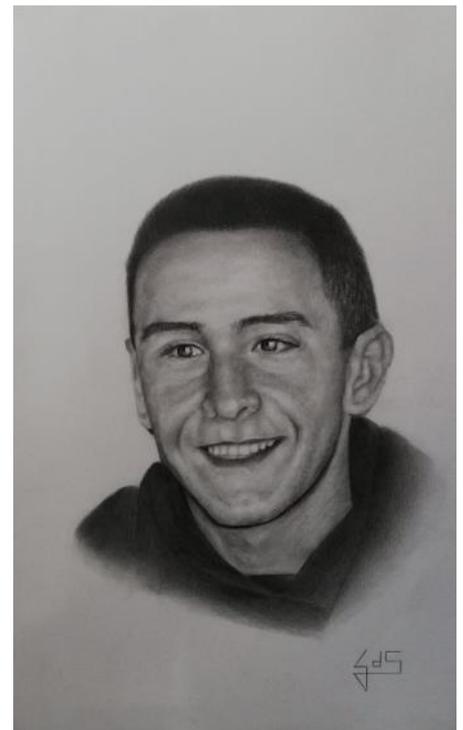
Quante certezze infrante!

Un impatto devastante quando ciò accade perché la morte non ha sfumature ma si mostra in tutta la sua immutabile realtà.

Una nuova sfida attende la sua famiglia per "reinventare" la vita senza il loro, il nostro, specialissimo Luca.

A me piace ricordarlo giovanissimo a cavallo della sua bici che mi sorride e mi saluta.

Ciao Luca.



Luca Masia ritratto da Gian Domenico Sini

RALLY DEL VERMENTINO

Nuovamente prova del Campionato Italiano

di Giuseppe Sini



La notizia è ufficiale: il rally dei nuraghi e del vermentino è stato reinserito all'interno del campionato italiano rally sulla terra.

L'annuncio, formalizzato nei giorni scorsi attraverso la pubblicazione del calendario per la stagione 2020 da parte dell'Automobile club italiano, ha gratificato la locale associazione RassinabyRacing. Il campionato italiano, comprendente sei tappe, accenderà il 5 aprile 2020 i motori proprio con la tappa ricadente nel territorio di Berchidda e dei comuni limitrofi. Il presidente Alessandro Taras non nasconde il proprio orgoglio per questo importante riconoscimento che premia l'impegno e il sacrificio dei numerosissimi soci e dei volontari che si adoperano per la miglior riuscita dell'iniziativa.

«Si tratta – commenta il presidente Taras – di uno strumento eccezionale in termini di destagionalizzazione. Questa iniziativa permette, infatti, di

attrarre dal continente corridori e appassionati che altrimenti non verrebbero; attraverso questo evento conoscono una Sardegna diversa da quella più nota delle coste e scoprono scenari di incomparabile bellezza».

L'annuncio è stato accolto con soddisfazione da tanti. I piloti, innanzitutto, che hanno sempre apprezzato le caratteristiche di un tracciato che fa risaltare le qualità e le doti dei più talentuosi. Esultano gli organizzatori e i volontari che dedicano tanta parte del proprio tempo e delle proprie energie per fare in modo che tutto si svolga nel modo migliore: assicurare la sicurezza nei percorsi, ricevere giudici, verificatori, commissari e piloti, soddisfare le richieste degli ospiti, programmare oculatamente le risorse a disposizione e chiudere i conti in pareggio. Gioisce, infine, il tessuto economico e produttivo del paese che accoglie gli ospiti con la consueta disponibilità e la proverbiale cordialità consapevole dell'importanza di una vetrina che porta il paese al centro dell'attenzione dei media regionali e nazionali. Sono questi i motivi che hanno spinto il presidente dell'automobile Club di Sassari a caldeggiare questa promozione. «Esprimo la mia sod-

disfazione per questo riconoscimento. Dal canto nostro – aggiunge – abbiamo sostenuto il rientro del rally del vermentino nel campionato e così è stato». –commenta Giulio Pes «Non si tratta – continua - di una concessione immeritata o di un lusso infondato, ma di un riconoscimento legittimo che non avrebbero dovuto revocare. Dal canto nostro - conclude - ci attiveremo per dare una mano alla RassinabyRacing, a cui faccio gli auguri e i complimenti, per la riuscita di una gara che offrirà una grande apertura di stagione». Un'ulteriore gratificazione per i responsabili dell'associazione deriva dal riconoscimento della manifestazione di quest'anno di miglior evento motoristico a livello regionale per il rigore, la diligenza e la puntualità dimostrati nella sua organizzazione.



Direttore:
Giuseppe Sini

Composizione:
Giuseppe Meloni

Segreteria di redazione:
Maddalena Corrias

Contributi di:
Beppe Burrari, Raimondo Dente,
Angelo Dettori, Sergio Fresu, Antonio
Mazza, Piero Modde, Pietro Modde,
Narciso Monni, Bustieddu Serra,
Silvana Serra, Gian Domenico Sini,
Salvatore Sini, Sergio Solinas.

Stampato in proprio
Berchidda, dicembre 2019
Registrazione Tribunale di Tempio
n. 85 del 7-6-96

piazza del popolo non ha scopo di lucro



melonigi@tiscali.it
gius.sini@tiscali.it
sinigiuseppe34@gmail.com

Indirizzo Internet
www.quiberchidda.it
giornale stampabile a colori

MARTIRES DE SARDIGNA

Sardigna mia de martires piena
pro tantos seculos arrennegada
pattidu has cun dolore morte e pena.
Pro donzi ghera in terra tua falada
in sa conchistas de ratzas anzenas,
a ferru, donzi pedra han bortulada.
Dende a donzi Sardu tantas penas,
feniciu, punicu, moro e romanu,
t'han pistadu che rios in piena.
Pro ti leare da e terra su ranu
de trigu tribagliadu cun suore
leadu t'han su pane dai manu.
Pro ti 'attire iscunfortu e dolore
su vandalu dai logu lontanu
in terra hat semenadu su terrore.
De Barbaru, martiriu turritanu,
de Brotu, Januariu e de Gavinu
bocchidos cun sa rughe santa in manu.
E Ampsicora, istoccadu in su 'entinu
pro sa morte de Josto bida in ojos,
mortu e cattigadu in su caminu.

Cantas gheras e malos abbojos
has fattu, in s'istoria caras noas
feas e truzes che ruspos de pojos.
Cun sos de Ispagna has pijadu sas coas,
cun sos Asburgicos fist in terrore,
che cuba chena chilcios e ne doas.
Mortas ismentigadas chentza onore
sas chimbichentas salmas de Cuguttu
totas messados dae su 'inchidore.
Pro sos Barones sambene e luttu
pattidu has cun sa rassignascione,
ma s'ardimentu, sa olta has alluttu.
Puru attesu, donzi malaiscione
t'est bennida che abbile abbramida
a mastigare carres de prejone.
In Redipuglia, Lepantu e Crimea
e in donzi logu, fizos de Sardigna,
drommide in paghe, fora 'e 'onzi pena.

Salvatore Sini