

febbraio 2020 - numero 800  
[www.tottusinpari.it](http://www.tottusinpari.it)  
dal 1997, emigrati e residenti:  
la voce delle due "Sardegne"  
[tottusinpari@tiscali.it](mailto:tottusinpari@tiscali.it)

# *tottus in pari*

LA GIORNALISTA TELEVISIVA  
**MARIANGELA PIRA**  
LA VOCE DELL'ECONOMIA SU SKYTG24

**SPREAD**  
*e dintorni*



HANNO CONTRIBUITO ALLA REALIZZAZIONE DEL NUMERO 800:

Lucia BECCHERE, Rita Valentina ERDAS, Gianraimondo FARINA, Michela GIRARDI, Alessandra GUIGONI, Tonino MULAS, Antonio MURA, Massimiliano PERLATO, Paolo PULINA, Carmen SALIS, Lorenzo SPURIO, Andrea TRAMONTE, Anna Maria TURRA, Claudia ZEDDA



*“Leggere, informarsi, parlare con gli esperti che usano il loro linguaggio e tradurlo ogni giorno nel modo più asettico possibile alle persone che ti ascoltano. Prepararsi in continuazione, studiare. Questo è il mio obiettivo quotidiano da sempre”.*

Mariangela Pira, originaria di Dorgali è iscritta all'Albo dei giornalisti professionisti dall'ottobre del 2003. Muove i primi passi nel mondo del giornalismo all'Ansa di New York, sotto la conduzione di Marco Bardazzi, seguendo alcuni processi e la prima "Inauguration Week" di Bush. Mentre lavora a *Class*, nel 2004, vince una borsa di studio per la Cina e vi si reca per conoscere i rudimenti della lingua. Da l'Oriente corrisponde ancora per *Class* e per *Panorama*. Collabora sul Paese asiatico anche per *Milano Finanza*. Dopo l'inizio con la politica estera, c'è stato il passaggio un po' 'casuale' come sottolinea lei all'economia. Oggi il suo mondo sono le Borse.

*“Ero a New York all'Ansa e coprivo le borse - ribadisce Mariangela - l'apertura di Wall Street in particolare. Ho fatto realmente tanta politica estera, dall'Afghanistan alla Cina, con tanta applicazione didattica e anche ora mi diverto a studiare (nel particolare oggi Antropologia sociale ad Oxford). Sembrano cose completamente astruse dal lavoro di giornalista. Invece non è così. Perché conoscere e studiare il sociale ti consente di adoperare un linguaggio semplice, di usare le giuste metafore. Un giornalista quando parla deve farsi comprendere da tutti, è la prima cosa che mi insegnò il mio direttore. Parti dai dati, rileggi il tuo pezzo e sii certa che anche a casa assimolino.”*

Insomma, farsi intendere da tutti è il primo principio del pubblicitista. *“Conoscenza del tema, frasi semplici e comprensibili, un vocabolario pertinente. La gente non è stupida, se le cose le spieghi le capisce. Ma tu sei la prima che deve comprenderle. Per poterle trasmettere nel modo giusto”.*

Mariangela prima di divenire giornalista televisiva per SkyTg24 ha fatto parecchia gavetta. *“Se io sono qui, e sinceramente penso d'essere un'umile lavoratrice ancora oggi, è grazie ai miei genitori. Mio padre ha avuto la lungimiranza di capire che l'istruzione, e badi bene lui non ha studiato, era una risorsa fondamentale. Lo strumento per fare bene nella vita. Che poi è la mia convinzione. Penso che lo studio sia l'arma più potente contro tutto. Contro la maleducazione, contro la sempre più presente inciviltà digitale.”*

Per Mariangela Pira una sfavillante carriera frutto di fatica, alzatacce, impegno anche durante le ferie. Porta come esempio con sé l'esperienza in Afghanistan, l'attentato dell'agosto 2009 a Kabul, con le tante interviste, l'approfondimento, l'attività di ricerca. *“La notizia a cui sono più affezionata è quella delle elezioni in Afghanistan. Sebbene sia persuasa che il 'portare la democrazia' ovvero le nostre idee in quel paese sia stato un grande fallimento. Ma fu una grande esperienza. Ero da sola a Kabul, una città vuota per paura degli attentati, con una collega della Rai, e intervistammo queste persone coraggiose che con il dito sporco di inchiostro avevano appena votato. Riuscii a dialogare con uno dei candidati, amatissimo allora, Abdullah Abdullah e a vendere l'intervista a 'La Stampa'. Andai in prima pagina e ne fui orgogliosa.”*

Poi il libro scritto con l'amica e collega Sabrina Carreras per spiegare a tutti la Cina, altra esperienza basilare di vita e di lavoro. Gli insegnamenti dei colleghi da cui ha tratto minuti dettagli per l'attinente crescita. Il lavoro vissuto come una missione, con sano interesse e non morbosità.

*“Quando ho iniziato a fare il turno dell'alba, un collega che stimo tanto, mi ha detto: 'E' una corsa a lungo termine e le persone che ti stanno accanto lo devono recepire, sono loro in questo momento che devono venire da te'. E aveva ragione. Così è stato. Nonostante per tutta una serie di motivi in questo momento tra privato e lavoro è normale io spesso sia stanca.”*

Allora per ritemparsi Mariangela Pira fugge in Sardegna a

Dorgali. *“È la mia terra. Il mio rifugio. Da mio padre, che amo moltissimo e che continua ad essere un supporto fondamentale. Ascolto una canzone, No Potho Reposare per esempio, e mi commuovo. Ogni volta che sono all'estero, da qualsiasi parte c'è sempre almeno un sardo/sarda, se non più d'uno. Mi sento dire: ma come è che siete sempre così uniti e fate comunella all'estero? Penso sia questo amore viscerale per l'isola che ci unisce e che ci permette di riconoscerci fuori dalla Sardegna”.*





Poi l'arrivo in SkyTg24 dove Mariangela ora è un punto fermo "Purtroppo sono entrata per sostituire un collega, scomparso prematuramente, si chiamava Federico Leardini e ha lasciato un grande vuoto"

Eppure la materia della quale si occupa, non è certo tra le più semplici. "L'economia è una materia un po' indigesta, ma il fatto che io abbia una cultura classica aiuta ad avvicinare il linguaggio alle persone comuni, come me, come noi. Serve anche a difendere il telespettatore da batoste (penso alle banche o all'Argentina) come quelle che ci sono state in passato".

Come lo spread entrato nel quotidiano della vita degli italiani, ma forse, mai compreso fino in fondo. "Lo spread è la differenza tra quanto rende un titolo di stato decennale tedesco e un titolo di stato decennale italiano. Quando questa differenza diventa molto estesa, si ingrandisce, significa che in Italia non si è tanto meritevoli di fiducia. Perché la differenza è con la Germania? Perché la Germania viene considerata punto di riferimento in Eurozona con un basso debito e credibile. Per questo se ci si allontana dal rendimento dei titoli tedeschi significa che si è percepiti più rischiosi. Ora, cosa vuol dire questo? Vuol dire

che lo spread non è una cosa astratta, ma significa che se uno ci presta i soldi ci fa pagare interessi più elevati. L'anno scorso abbiamo pagato a causa dello spread 65 miliardi di euro di interessi."

Mariangela infine, guarda al futuro e ha ancora ambizioni di crescita televisiva. Dai tg a qualche programma da condurre. "Spero di andare avanti e pormi nuovi obiettivi, anche magari nella carta stampata". **Massimiliano Perlato**

## LA CONTINUITA' TERRITORIALE PER LA SARDEGNA, L'IMPEGNO DEGLI EMIGRATI SARDI IN ITALIA CONVEGNO F.A.S.I. IL 15 FEBBRAIO A SARONNO (VA)



In un momento cruciale per le imminenti scadenze delle convenzioni attualmente in vigore, sia per la continuità territoriale aerea (16 aprile 2020) che per quella marittima (24 luglio 2020), il Convegno organizzato dalla F.A.S.I. intende offrire l'occasione per un'analisi approfondita e per un confronto serrato sulla questione della continuità territoriale. Per raggiungere questo obiettivo di chiarificazione si sono voluti coinvolgere i sardi emigrati, gli esperti, gli imprenditori del turismo e dei trasporti, i rappresentanti della Regione Autonoma della Sardegna, del Governo, del Parlamento.

La Continuità Territoriale riguarda la situazione di insularità della Sardegna: è una questione che interessa lo sviluppo infrastrutturale ed economico dell'isola e, a livello europeo, il principio di coesione. I sardi emigrati e le loro famiglie (700mila persone nella penisola italiana) sono fortemente interessati e particolarmente sensibili alla questione dei trasporti da e per la Sardegna.

È giusto in primis il diritto alla mobilità dei sardi residenti, ma lo svantaggio colpisce anche i sardi emigrati e tutti coloro che vogliono raggiungere la Sardegna ed ha evidenti ripercussioni negative nel settore del trasporto delle merci.

Rinnovo continuità aerea. La F.A.S.I. resta del parere che la "continuità per tutti" sia la soluzione migliore per incoraggiare anche i segmenti di turismo ambientale e non solo balneare, dentro una riconversione "green" in linea con la nuova idea di sviluppo della Commissione Von der Leyen.

Resta importante la tanto disattesa Continuità Territoriale 2: la Sardegna è assolutamente sguarnita di voli da numerose regioni dell'Italia continentale in cui è diffusa la richiesta di soggetti interessati ad avere collegamenti ordinari con l'isola: gli operatori economici "continentali" e sardi, gli studenti sardi fuori sede, gli emigrati nelle città della penisola.

Rinnovo continuità marittima. Siamo convinti che mantenere tutte le rotte attuali (Arbatax compresa) a prezzi calmierati sia vitale per la Sardegna.

La scadenza del 24 luglio è vicina e taglia in due l'alta stagione turistica; il governo, per motivi di emergenza stagionale, può ottenere dall'Unione Europea una proroga adeguata fino alla operatività del nuovo bando.

La stesura della nuova convenzione dovrà coinvolgere la Regione Sardegna e, con essa, le forze politiche, sociali ed economiche dell'isola.

Bisogna anche prevedere (nell'ambito dell'utilizzo dei fondi europei per le politiche di riconversione ambientale) misure concrete per non far ricadere ulteriormente sul costo dei biglietti e del trasporto merci il nuovo obbligo europeo di sostituzione dei carburanti più inquinanti.

La continuità marittima è stata da sempre terreno di lotta, è ancora oggi la più utilizzata per i rientri estivi e festivi dei sardi emigrati e delle loro famiglie. Ricordiamo che il contributo dei sardi emigrati, in termini economici, alla terra di origine continua in particolare con le ristrutturazioni delle seconde case nelle zone interne e delle case al mare, oltretutto con la presenza durante le vacanze estive e con il consumo dei prodotti tipici regionali.

Per questo è essenziale che agli emigrati possa rimanere aperta una possibilità di ritorno nell'isola natia anche più volte l'anno.

Richiediamo pertanto la massima attenzione della Regione e del Governo Nazionale affinché i sardi emigrati e le loro famiglie siano compresi nella fruizione della continuità territoriale marittima, come avviene attualmente.

**Tonino Mulas - Responsabile Trasporti F.A.S.I.**

Saronno, sabato 15 febbraio 2020, ore 14,30- Presso Hotel La Rotonda, Via Novara 53, Saronno

### PROGRAMMA DEL CONVEGNO

Ore 14.30 Saluti

Serafina Mascia *Presidente FASI*  
Luciano Aru *Presidente Circolo di Saronno*  
Alessandro Fagioli *Sindaco di Saronno*

Ore 15.00 Interventi:

Tonino Mulas, *Responsabile trasporti FASI*  
Prof. Gianfranco Fancello, *Docente di Sistemi dei Trasporti facoltà di Ingegneria, Università di Cagliari*  
"Modelli di continuità nell'Unione Europea".  
On. Michele Cossa, *Presidente Commissione Insularità, Consiglio Regionale della Sardegna*  
"Il principio di insularità nella Costituzione".  
Paolo Manca, *Presidente Federalberghi della Sardegna*  
"Continuità territoriale e turismo".  
On. Andrea Frailis, *Gruppo PD - Camera dei Deputati*  
Proposta di legge sulla continuità.  
Sen. Gianni Marilotti, *Gruppo 5 Stelle Senato della Repubblica*.  
"Svantaggi dell'insularità e continuità territoriale".  
Angelo Piacenza, *Tirrenia*  
Ermanno Sereni, *Sardinia Ferries*  
Laura Nadalini, *Grandi Navi Veloci*  
Eleni Valoglou, *Grimaldi*  
Giorgio Todde, *Assessore ai Trasporti Regione Sardegna*  
On. Alessandra Zedda, *Vice Presidente Giunta Regione Sardegna*  
On Paola de Micheli, *Ministra dei Trasporti e Infrastrutture*

### VERTICE CON L'UNIONE EUROPEA DELLA REGIONE SARDEGNA SULLA CONTINUITA' AEREA

### FUMATA GRIGIA E TUTTO RIMANDATO

Il vertice Regione-Governo-Commissione Ue sulla continuità aerea da e per la Sardegna è durato cinque ore, dalle 15 alle 20, ma non è stato decisivo sul fronte del piano proposto dalla Giunta e sulla proroga dell'attuale regime in scadenza il 16 aprile. Entro la settimana, secondo quanto apprende l'ANSA, dovrebbe arrivare la convocazione per l'aggiornamento dell'incontro odierno. Bruxelles ha chiesto alla Regione ulteriori approfondimenti sul piano presentato il 13 novembre scorso e che prevede una doppia tariffa per residenti (20 euro più tasse aeroportuali per Roma e 30 più tasse per Milano) e non, e d'estate un regime di libero mercato per i turisti. "Rimaniamo in attesa di un

aggiornamento della riunione odierna, in tempi brevissimi, per chiudere definitivamente la partita e dare operatività al progetto", ha detto il governatore Christian Solinas al termine dell'incontro.

In particolare, ha aggiunto, "attendiamo una risposta definitiva da Bruxelles per consentire al ministro l'adozione dei nuovi decreti e restituire certezze ai sardi ed agli operatori su frequenze dei collegamenti, rotte e tariffe. La Regione ha chiarito tutti gli aspetti relativi ai documenti e alle integrazioni richieste dalla Commissione nel corso delle interlocuzioni avvenute nelle settimane scorse relative al progetto della nuova continuità", ha chiarito.

Il tavolo avvenuto in videoconferenza con Bruxelles si è tenuto a Roma nella sede della presidenza del Consiglio dei Ministri. Erano presenti anche i rappresentanti del ministero dei Trasporti e del Dipartimento delle Politiche Europee - Ufficio di coordinamento in materia degli aiuti di Stato della Presidenza del Consiglio dei Ministri. Il presidente della Giunta e l'assessore dei Trasporti Giorgio Todde hanno partecipato in videoconferenza da Cagliari.

### PAOLO PALUMBO, IL 22ENNE SARDO MALATO DI SLA, COMMUOVE AL FESTIVAL DI SANREMO SENSIBILIZZARE LA MALATTIA ATTRAVERSO LA MUSICA

Commozione all'Ariston con l'arrivo di Paolo Palumbo, 22enne malato di Sla che voleva fare lo chef e invece quattro anni fa ha scoperto di avere la malattia che lo ha fermato. Paolo aveva presentato a Sanremo Giovani il brano da lui stesso scritto "Io sto con Paolo", scartato ma ripescato da Amadeus come ospite stasera. "La mia non è la storia di un ragazzo sfortunato, ma di un ragazzo che non si è arreso - è il messaggio che Paolo lancia con la voce metallica del sistema con cui comunica con il resto del mondo grazie al movimento degli occhi-. I limiti sono solo dentro di noi. Ricordate che il tempo che abbiamo a disposizione è poco ed è nella mente che ristagnano le disabilità più gravi". Mentre il computer elaborava il pensiero di Paolo, Ariston in silenzio e Amadeus visibilmente commosso.



**CONFERMA DI DOMENICO SCALA (FEDERAZIONE SVIZZERA) ALLA VICEPRESIDENZA DELLA CONSULTA**

## **IL PARLAMENTINO DEI SARDI NEL MONDO**



Si è tenuta nei giorni scorsi a Cagliari la riunione del 'parlamentino' dell'emigrazione sarda nel mondo composto dai rappresentanti delle varie Federazioni dei Circoli degli emigrati, dai rappresentanti dei Circoli in quelle Nazioni dove non vi sono federazioni, dai rappresentanti sindacali e da quelli delle Associazioni di tutela, vi erano anche tre esperti di problemi dell'emigrazione nominati dalla giunta regionale. La riunione è stata presieduta dall'assessore del Lavoro della Regione Sardegna Alessandra Zedda che ha illustrato gli intendimenti della nuova Giunta che ruotano attorno alla volontà di considerare gli emigrati quali ambasciatori della Sardegna nel mondo.

Una rappresentanza a tutto tondo considerato che l'assessore Zedda intende coinvolgere in questo progetto anche i suoi colleghi al Turismo e alla Cultura. Un coinvolgimento importante e strategico per il quale Alessandra Zedda chiede un opportuno incremento delle somme da destinare alle politiche per l'emigrazione.

Nel corso dell'importante appuntamento in Regione si è proceduto, fra l'altro, alle elezioni per il rinnovo dell'Ufficio di presidenza della Consulta, al ruolo di vicepresidente vicario è stato confermato il presidente onorario della Federazione dei Circoli sardi in Svizzera, il cav. Domenico Scala. La nostra Federazione annuncia con orgoglio questa elezione sia per il prestigio del ruolo a cui Domenico Scala è chiamato, sia per il consenso plebiscitario con cui è stato eletto: ben 17 su 20 voti validi. L'altra vicepresidente eletta nella medesima votazione è stata Serafina Mascia della Fasi. Fanno inoltre parte della Consulta Marga Tavera, presidente della Federazione dei Circoli sardi in Argentina e Pier Paolo Cicalò per le Associazioni di tutela. La Federazione dei Circoli Sardi in Svizzera desidera con l'occasione rinnovare a Domenico Scala e a tutti i Consultori i suoi più vivi complimenti nella certezza che il prestigioso incarico verrà da loro onorato e interpretato nel migliore dei modi al servizio della Sardegna e dei Sardi nel mondo.

**Antonio Mura**

**L'ASSESSORE ALESSANDRA ZEDDA PRESENTA LA NUOVA CONSULTA PER L'EMIGRAZIONE**

## **L'IMPORTANZA DEI CIRCOLI DEI SARDI NEL MONDO**

“Vogliamo coinvolgere sempre più gli emigrati sardi e le loro organizzazioni nelle azioni di promozione della Sardegna nel mondo. Siamo consapevoli che la nostra identità rappresenta un valore imprescindibile da custodire e tramandare alle nuove generazioni, anche lontano dall'Isola”. Con queste parole, l'assessore regionale del Lavoro, Cooperazione e Sicurezza Sociale, Alessandra Zedda, nel corso dell'insediamento della nuova Consulta dell'Emigrazione, ha voluto rimarcare l'importanza degli ambasciatori per eccellenza della sardità all'estero e ha illustrato le linee da tracciare “in una prospettiva che possa prevedere perfino il loro ritorno a casa”.

La Giunta regionale, su proposta dell'assessore, ha approvato lo scorso settembre la delibera con cui sono stati nominati i nuovi componenti dell'organismo consultivo, costituito dai rappresentanti delle federazioni dei circoli, delle associazioni di tutela, delle organizzazioni sindacali e da tre esperti in materia di emigrazione dell'assessorato del Lavoro.

“Gli emigrati sono i veri testimoni della nostra Terra. Ecco perché riteniamo fondamentale il loro ruolo di diffusione della nostra cultura, dell'identità e dei nostri prodotti. Una presenza estremamente importante - ha sottolineato l'assessore Zedda - che la Regione sostiene e continuerà a sostenere. Il nostro impegno è quello di incrementare la somma a disposizione delle politiche per l'emigrazione, coinvolgendo nelle iniziative anche altri assessorati e in particolare quello del Turismo e della Cultura”, ha concluso l'esponente della Giunta Solinas.

Dopo l'elezione del Comitato di Presidenza, accogliendo la proposta dell'assessore, si è deciso di rinviare l'esame del Programma Annuale di interventi per il 2020 e il Piano Triennale 2020-2022 a una prossima seduta della Consulta da convocare subito dopo l'approvazione del bilancio della Regione e comunque entro il prossimo aprile.



NELLA CAPITALE FRANCESE LA CUCINA STELLATA COI PIATTI TRADIZIONALI DELL'ISOLA

## IL CLUB DEGLI CHEF SARDE A PARIGI



Il suo piatto più famoso – la sua *firma*, come si dice in gergo – è una rielaborazione dei culurgiones ogliastrini serviti con tartufo di Laconi e demi glace di vitello. “Un piatto sardo con un tocco francese”, racconta Salvatore Ticca, chef 32enne di Oliena. Ticca è da diversi anni di casa a Parigi, dove ha aperto un ristorante che è un omaggio all'Isola fin dal nome: Shardana. Si tratta di un piccolo locale un po' nascosto vicino alla Torre Eiffel, con soli 24 coperti. “Non è un luogo di passaggio e chi viene da noi lo fa perché ci conosce e ci sceglie: ci è voluto un po' di tempo ma ora siamo sempre pieni”, dice con un pizzico d'orgoglio. Ticca è uno degli chef di punta di una squadra di giovani cuochi sardi che ormai stanno conquistando posizioni di

prestigio nella capitale francese. C'è Simone Tondo, di Macomer, che ha ottenuto la stella Michelin con il suo nuovo ristorante, Racines; Emilio Giagnoni, trentenne di Olbia, sous-chef del ristorante stellato Le George all'interno del Four Seasons; Fulvio Pischedda, 31enne di Tempio che segue i bistrot della chef pluristellata, Hélène Darroze e in particolare Joia; l'algherese Francesca Feniello, che ha aperto un bistrot chiamato Tempilenti; lo chef di Ittiri Enrico Masia, titolare del ristorante italiano Via del campo. Un panorama variegato e vitale all'interno della capitale mondiale della ristorazione.

Tornando a Ticca, in questi giorni si è parlato molto di lui perché un noto giornalista francese, Gilles Pudlowski, lo ha definito “le sarde magnifique” e ha celebrato il suo locale come il tempio della cucina sarda a Parigi. Da Shardana praticamente tutto viene dall'Isola: le erbe del Gennargentu, l'olio di lentisco ogliastrino, le paste fresche fatte a mano da loro utilizzando grani della Marmilla. L'unica pasta non prodotta in loco sono le lorighittas: “Per farne un chilo ci vogliono otto ore e per l'essiccazione naturale ci manca il sole – spiega lo chef -: così quelle ce le facciamo mandare dalla famiglia Massa di Morgongiori”. Anche la squadra è tutta sarda, così come la carta dei vini, l'acqua, la birra – oltre all'Ichnusa c'è anche la Jadas del ristorante Golden Gate di Gianfranco Pulina, in Gallura – e ovviamente dolci come le seadas. “Cerchiamo di fare una cucina che si ispira all'Isola ma con creatività: una cucina non tipica ma giovanile”, racconta lui. Non è un caso se accanto ai piatti più ‘tradizionali’ propone anche un menù degustazione più complesso, che racconta l'Isola in modo innovativo. Una delle proposte più curiose è quella dei culurgiones quattro mori, creati da Ticca in occasione di un evento nell'ambito dell'Expo di Milano. “Ho trasformato la ricetta in un piatto di mare, con la semola di grano duro colorata col nero di seppia, il pecorino sostituito con la bottarga grattugiata e la farcia col gambero rosso crudo di Golfo Aranci. Roberto Paddeu di Frades mi ha consigliato di farli arrosto e non bolliti e sono migliorati ancora. Esteticamente richiamano la bandiera sarda: i culurgiones sono impiattati in piedi e ‘legati’ dalla bottarga”.

Diverso il percorso di Fulvio Pischedda. “La mia passione la devo a mia nonna, che cucinava di tutto: dolci e paste fresche soprattutto. Ho voluto trasformare questo amore in lavoro, così sono partito in Costa Azzurra 11 anni fa e lì ho iniziato a fare il lavapiatti in un ristorante”. L'arrivo in cucina segue a breve e – dopo una serie di esperienze – finisce a lavorare a L'Atelier de Joël Robuchon Etoile. Ovvero: in un ristorante di uno degli chef più stellati di sempre, dove arriva a ricoprire l'incarico di secondo chef. “Poi a 27 anni mi hanno proposto di aprire un hotel cinque stelle all'interno del quale mi dovevo occupare di tutto quello che riguardava la cucina: dalla gestione dello staff alla carta del menù”. Quindi da un lato cresce all'interno di un ristorante gourmet come quello di Robuchon, dall'altra acquisisce competenze quasi manageriali. Qualità che gli consentono di arrivare a collaborare con Darroze, per la quale gestisce i bistrot del gruppo e le future aperture internazionali. Il sogno è quello di poter fare qualcosa nell'Isola. “Torno due o tre volte all'anno e sarebbe bello riuscire ad aprire qualcosa di totalmente gestito da me. Con un approccio fortemente biologico: dal seme al piatto”. La sua idea di cucina si basa sulla semplicità e sull'utilizzo di prodotti di qualità. “Il prodotto buono è la base. Poi naturalmente servono le tecniche moderne che ho appreso nei ristoranti stellati. Però mi piace l'idea di una cucina povera, buona e umile”. Un esempio è la “lasagna di nonna Giovanna”. “Ho cercato di farla esattamente come la faceva lei ogni domenica, però aggiustata sia tecnicamente sia esteticamente. Ed è uscita molto bene”.

Simone Tondo vanta un primato: a 31 anni è il più giovane chef straniero ad aver ottenuto una stella Michelin in Francia. C'è riuscito dopo diversi tentativi – due ristoranti prima di trovare la quadra definitiva con Racines, una ‘bistrosteria’ dove un'idea di cucina più semplice – ‘da osteria’, appunto, con riferimenti alla tradizione italiana – è però coniugata con uno sguardo creativo e materie prime d'eccellenza. Una formula che ha convinto anche i giudici della guida, proiettandolo nell'Olimpo della cucina francese. Simone ha fatto l'alberghiero ad Alghero e le prime esperienze lavorative con due eccellenze della cucina sarda, Cristiano Andreini e Roberto Petza. Il suo primo riconoscimento a soli 23 anni, quando il suo primo ristorante, il Roseval, è stato definito il “miglior bistrot francese” dalla guida Le Fooding. Un talento enorme, in attesa di sapere se anche quest'anno conserverà la stella Michelin.

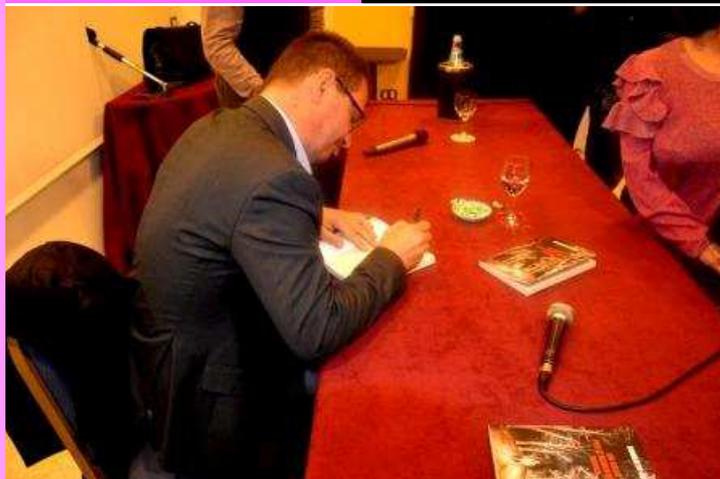
Poi c'è Emilio Giagnoni, che in uno stellato lavora ormai da quattro anni. Il suo percorso è diverso: ha studiato al classico linguistico e da adolescente ancora non sapeva di voler fare il cuoco. Ma la passione c'era fin da bambino. “Mi è sempre piaciuto mangiare e ho sempre osservato mia nonna materna in cucina, era una grandissima cuoca. È lei che mi ha trasmesso l'amore per il cibo”, racconta. Dopo il liceo decide di iscriversi all'Alma di Gualtiero Marchesi e da lì non si è più fermato. La prima esperienza di peso a Parma, per la precisione allo stellato Parizzi, e poi il passaggio decisivo al Four Season di Milano alla corte di Sergio Mei, chef di Santadi considerato uno dei grandi della cucina italiana. “Mei mi ha dato tutte le basi – racconta – è stato un vero maestro”. Dal Four Season di Milano a quello parigino: inizia da capo come



commis di cucina (“ero l’ultima ruota del carro ma ho detto di sì perché andare a Parigi era un sogno”) ma nel giro di poco tempo riesce a diventare sous chef, il secondo di Simone Zanoni. A Le Goerge la cucina è rigorosamente italiana e creativa. “Amo la cucina mediterranea – racconta Giagnoni – e quando riuscirò ad aprire qualcosa di mio vorrei seguire questa linea. I piatti tradizionali delle zone che si affacciano sul mare, dal nord Africa alla Grecia al sud della Francia, passando naturalmente per la Sardegna”. Gli piacerebbe creare ricette valorizzando prodotti sardi, materie prime come il pecorino, il caglio di capretto, le bottarghe, i salumi. “Da noi abbiamo preparato anche culurgiones e fregule e attualmente usiamo il pecorino nei tortelli di ricotta”.

Uno che invece la ristorazione parigina l’ha vissuta a lungo è Gabriele Piga, chef 43enne di Porto Torres che attualmente si trova a Lecce, dove è executive allo Chic Nonna. Lui è stato per quattro anni e mezzo il cuoco de La romantica, uno dei ristoranti italiani più noti e longevi della scena parigina. “Avevamo un punteggio di 19,5 su 20, per cinque centesimi non abbiamo ottenuto la stella – racconta -. Un altro anno di lavoro, con umiltà e tenacia, ci saremmo riusciti. Però poi sono andato via”. La sua cucina si basa su stati d’animo, sensazioni, e si collega spesso anche all’amore per l’arte e la musica. Ora lavora in Puglia con successo, ma il rapporto con Parigi è ancora forte. “Stare lì è una esperienza unica e mi ha aperto la mente. Per questioni di cultura gastronomica e modo di vedere le cose. Lì hanno una bellissima visione della ristorazione e lavorare a Parigi ti fa crescere moltissimo”. **Andrea Tramonte**

## LA CONVINCENTE OPERA PRIMA DI ROBERTO EBAU UN CASO PER IL MARESCIALLO BADAS



Un giallo classico, con personaggi ben caratterizzati, con una trama complessa ma una narrazione sempre coinvolgente e piacevole. L’opera prima di Roberto Ebaud ci porta a scoprire, oltre che l’assassino, come vuole ogni giallo che si rispetti, una Sardegna che profuma non solo mirto e maestrale, ma anche di valori importanti.

**Roberto, un maresciallo dell’arma dei Carabinieri, che con la sua squadra, indaga sull’omicidio e su una misteriosa sparizione.** L’omicidio di Luigi Murru, albergatore di Su Merejani, avviene in circostanze misteriose alla stessa stregua della sparizione del figlio Efisio. Da questi due eventi straordinari prende avvio il romanzo. Il maresciallo Badas con la sua squadra indaga su entrambi. Le sue intuizioni fanno da colonna portante alla trama, dove peraltro si muovono altri personaggi non meno importanti come Bainzu, bandito, divenuto pastore,

Nicole, moglie di Luigi Murru e Andrea Melli, informatore scientifico, Paola, giovane e avvenente cameriera. Il maresciallo Badas si mostra fin dal principio meticoloso e intuitivo. Guida la sua squadra con maestria e sembra non incontrare difficoltà nelle indagini ma non altrettanto nella sua vita privata. Goloso all’eccesso subisce tuttavia le intemperanze della moglie che lo vorrebbe magro e sempre a dieta.

**Intorno all’omicidio ruotano personaggi come Bainzu, un vecchio bandito tormentato dal suo oscuro passato.** Bainzu è un personaggio che mi sta particolarmente a cuore. Nonostante sia un uomo spiccio e crudele che si è macchiato di azioni delittuose di estrema gravità, si mostra in più di una circostanza pentito e tormentato da sensi di colpa che sfociano in visioni e crisi. Amo in particolare il rapporto che lo lega al suo cane fidato Baru e al modo in cui interagisce con Efisio Murru, con il quale instaura un’amicizia cui anche i più giovani possono trarre degli insegnamenti e degli spunti di riflessione.

**Perché hai voluto ambientarlo in Sardegna?** Ho scelto la Sardegna essenzialmente per due ordini di motivi: uno tecnico, l’altro personale. Per quel che riguarda il primo, ritengo che bisogna scrivere di quello di cui si conosce se non bene, abbastanza bene. Se poi non è sufficiente la conoscenza di base di cui si dispone, è necessario documentarsi, ed io per scrivere il mio libro in parte l’ho fatto. In quanto sardo, pur se nato a Cagliari, ho avuto la fortuna di girare la Sardegna sia per mare in gioventù che per terra. Nel mio girovagare ho avuto modo di conoscere la nostra terra e le nostre usanze, non proprio come semplice turista, e questo ha sicuramente influito sulla scelta dei personaggi e nella descrizione degli ambienti. Per quel che riguarda il secondo aspetto, in quanto sardo, orgoglioso della mia cadenza e della mia lingua, volevo ambientare la narrazione proprio in Sardegna per omaggiare questa magnifica isola dove ho la fortuna di essere nato e di vivere.

**Come sceglie uno scrittore i suoi personaggi?** Non so come procedano gli altri, posso parlare della mia esperienza. Sicuramente si attinge dal proprio background. In ogni personaggio di cui parlo nel mio romanzo c’è sicuramente qualcosa di mio, di profondamente mio, del mio carattere e della mia personalità, ma anche del mio entourage (famiglia e amicizie), combinate con un bel po’ di fantasia per mescolare le carte. C’è poi un altro aspetto da considerare: ho strutturato i personaggi in modo da veicolare un certo tipo di messaggio. Sia nei dialoghi o nelle azioni o ancora nei momenti di riflessione interiore che caratterizzano l’agire dei vari personaggi, nulla è lasciato al caso. Ho cercato di creare dei contrasti nella personalità dei vari personaggi per far risaltare meglio l’idea di base ossia descrivere una Sardegna immaginaria ma realistica ammantata di mistero e ironia.

**Questo sarà il primo caso per il maresciallo Badas?** Per il momento sì. Sto scrivendo un nuovo romanzo dove il personaggio principale sarà un ispettore di polizia. Anche in questo caso entrerà in gioco il maresciallo Badas ma con un ruolo marginale e di supporto. Ma non voglio anticipare altro per non rovinare la suspense.

**Carmen Salis**

LA SCRITTRICE VALERIA PECORA, TALENTUOSA, GENEROSA, SENSIBILE E CAPARBIA

**LE PAROLE SONO VOCE DEL VERBO AMARE**

Talentuosa, generosa, sensibile e caparbia, Valeria Pecora si sta facendo strada con umiltà e determinazione nel panorama culturale sardo e nazionale. Le donne e il loro mondo sempre al centro del suo lavoro. Conosciamola meglio.

**Hai due romanzi all'attivo, "Le cose migliori" e "Mimma". Con il secondo hai vinto sia il Premio Gramsci che il Premio Matteotti, facendoti conoscere in tutta Italia. Ci racconti in breve.**

Nel 2015 esce il mio romanzo d'esordio intitolato "Le cose migliori", nel quale tratto tematiche a me care, soprattutto la malattia vissuta dal punto di vista di un familiare, dei cosiddetti *caregiver*, coloro che assistono le persone che amano e che io definisco i "donatori di cura". La protagonista vive in maniera contrastante il rapporto con la madre, colpita dalla malattia di Parkinson in giovane età. Crescendo deve affrontare ostacoli e realtà difficili: una enorme delusione sentimentale, la precarietà lavorativa, la scelta di lasciare la propria terra di origine in cerca di un futuro migliore. Irene, sarà comunque in grado di riscattarsi e di trovare la sua strada. Con Mimma, vincitore del premio Antonio Gramsci nel 2017, racconto il mondo minerario di Montevecchio, un borgo realmente esistente e distante pochi chilometri dal paese in cui sono cresciuta, Arbus. La protagonista, Mimma, è figlia di un falegname e di una cernitrice, entrambi lavoratori nella miniera e nasce e vive in un periodo storico tra i più drammatici del secolo scorso: gli anni bui della dittatura fascista, della seconda guerra mondiale fino ad arrivare agli anni di piombo. Mimma sa scrivere una storia diversa rispetto a quella dei suoi genitori, impara a coltivare lo zafferano e riesce a studiare, affiancata dall'affetto di madrina Anna che le insegnerà ad amare la libertà. Mimma cade e si rialza, ribellandosi alle regole di un mondo chiuso e ostile. Con Mimma, pubblicato nel mese di maggio 2017, vinco il Premio Giacomo Matteotti, organizzato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri e nell'ottobre del 2018 vado a ritirare questo prestigioso premio a Palazzo Chigi.

**Entrambe le opere danno grandissimo spazio ai personaggi femminili, al loro mondo interiore e alla loro continua lotta contro un mondo che le vuole ai margini. Fai riferimento al passato ma alcune questioni di genere sono ancora apertissime. Partendo proprio da Mimma, ci regaleresti una panoramica della condizione femminile in Sardegna, dagli anni Quaranta ad oggi?**

In entrambi i miei romanzi ambientati in Sardegna, le donne rivestono un ruolo determinante. Rappresento i loro mondi esteriori e interiori, le relazioni, gli affetti, il desiderio di libertà. Irene, la protagonista del mio romanzo d'esordio "Le cose migliori" nasce nei primi anni Ottanta del Novecento e racconto il suo percorso di crescita che la porta a sperimentare sulla pelle il dramma – attuale – del precariato lavorativo che infetta anche la sfera sentimentale. Inoltre è presente il tema della cura e dell'accudimento che purtroppo continua a essere considerato un impegno da delegare "naturalmente" alle donne. Invece in "Mimma" faccio un salto indietro nel passato e la protagonista nasce in piena epoca fascista, in un contesto minerario – quello di Montevecchio – e attraversa gli accadimenti storici più dolorosi del secolo scorso come la dittatura, la seconda guerra mondiale, la Resistenza e la storia si conclude nel 1972. Descrivo la condizione femminile di quegli anni: la difficoltà per le donne di accedere all'istruzione, al lavoro e poter conquistare così l'indipendenza economica. Il tentativo di trasformarle in contenitori delle scelte altrui, pronte a sopportare i sacrifici, votate al martirio. Le donne che affiorano tra le pagine delle mie opere non sono così. Sbagliano, detestano l'etichetta di angelo del focolare, non vogliono vedersi e sentirsi limitate al solo ruolo di madre, moglie e di figlia ma rivendicano il diritto di essere se stesse, individui autonomi, e poi tutto il resto. Sembrano temi vecchi e lontani e invece ritengo siano più attuali che mai. Dagli anni Quaranta a oggi le donne hanno lottato e continuano a farlo per ottenere le stesse cose: libertà, parità, emancipazione e oggi questa richiesta non è solo economica e sentimentale ma anche e soprattutto culturale. Emancipazione dagli stereotipi e dai pregiudizi che continuano a fare male. Le donne avanzano e questo, per molti, è spaventoso. La bella notizia è che questa "avanzata" non si fermerà.

**I personaggi femminili che fai vivere tra le pagine sono tutti molto forti ma anche diversi tra loro. Tu in quale delle donne tratteggiate ti rispecchi? Che donna è Valeria oggi, a 38 anni?** Io mi rispecchio un po' in tutti i miei personaggi femminili. Creo soprattutto le donne che amo e che avrei voluto essere. Prendo spunto per i personaggi dalle donne vere che mi hanno ispirata nella vita: amiche, colleghe di lavoro, le mie nonne e zie, mia madre, le mie sorelle. C'è tanto di me nella figura di Irene, soprattutto nel suo rapporto con la madre colpita dalla malattia di Parkinson e c'è molto di me nella figura di Mimma che ha bisogno di sentire, di toccare l'amore. La carnalità di Mimma. La capacità di rispettare la natura da parte di Anna, madrina di Mimma. Ecco questi lati fanno parte di me. Valeria a quasi quarant'anni è una donna che ama, che sogna, che vive ogni giorno della sua vita come se fosse un regalo prezioso del signor Tempo. Lui decide, lui risolve, lui scombrina. Lui concede. E io voglio scrivere i giorni più belli della mia vita per poterli rileggere un giorno senza rimpianti.

**Quando e perché hai iniziato a scrivere? Quali sono i messaggi rivolti alle donne che più di tutti desideri veicolare con la scrittura?** La lettura. Leggevo e leggo in maniera vorace e appassionata, insaziabile: è cominciato tutto così. Dal grande amore per i libri. Non possono esistere gli scrittori che non leggono. Ho iniziato a scrivere nel 2015 per esorcizzare un grande dolore, quello legato alla malattia di Parkinson che ha colpito mia madre quando avevo solo sette anni. In realtà anche da adolescente amavo scrivere i miei pensieri e le mie riflessioni sul diario e nei temi di italiano, al liceo, ero particolarmente brava. Vorrei comunicare con la mia scrittura la sete di libertà, la gratitudine che provo. Dare voce alla speranza che sento strisciare, infilarsi ovunque anche quando siamo ciechi. L'amore nei confronti dell'umanità. Il diritto di sbagliare, di cadere, di arrendersi. Di non scappare dal dolore. Di guardare il mondo anche restando seduti.



Esprimere tutte le sfumature del mondo e dell'essere umano: lo squallore, lo schifo, la paura, il coraggio, la bellezza. Questo mi piacerebbe comunicare.

**Sei stata sostenuta nel tuo percorso di scrittrice? Da chi?** Sono sempre stata sostenuta con grande convinzione dalla mia famiglia, dalle mie amiche, da un'intera comunità – quella del mio paese, Arbus – e in generale dalla Sardegna. I lettori sardi amano molto gli scrittori sardi.

**Nell'esercizio del tuo mestiere di scrittrice hai mai percepito diffidenza da parte del mondo maschile? Ti sei sempre sentita "presa sul serio"? Che reazioni hanno avuto donne e uomini al tuo romanzo?** I miei romanzi sono stati accolti positivamente sia dai lettori che dalle lettrici. All'inizio pensavo sarebbero piaciuti di più alle donne, soprattutto Mimma, dal momento che la protagonista e i personaggi principali sono femminili ma in realtà e a sorpresa, è stato letto e apprezzato anche dai lettori e ho ricevuto un numero maggiore di messaggi da parte degli uomini. Con questo romanzo ho vinto dei premi letterari legati a due personalità importantissime come Antonio Gramsci e Giacomo Matteotti e questo ha ben disposto il pubblico che subito sapeva che davanti non avrebbe trovato un romanzo rosa. Secondo me questo ha influito tanto. Non so se avrebbe attirato la stessa attenzione da parte del pubblico maschile senza aver ottenuto questi riconoscimenti. Purtroppo questo è uno stereotipo ancora abbastanza diffuso tra gli uomini (scrittori e lettori), naturalmente sono portati a pensare che le donne siano capaci o brave a scrivere solo romanzi romance.

**In "Mimma" si parla tanto di rapporti familiari. Lo fai con estrema grazia ma allo stesso tempo anche in modo asciutto. Non fai sconti. In particolare ricorre la figura di Madre, come mai? E perché hai sostenuto che "nella vita sarebbe bello poter scegliere più madri?". Pensi che la maternità oggi sia ancora un traguardo da tagliare perché la società dalle donne si aspetta questo?** Ho un rapporto particolare, viscerale, diverso con mia madre. Fin da piccola ho dovuto fare i conti con una maternità rovesciata, una donna che improvvisamente si è ammalata seriamente e ha avuto bisogno di cure, di aiuto, di sostegno sia morale che fisico. Così mia madre è stato il primo vuoto che ho sperimentato e dal quel vuoto è nato il desiderio di ridisegnare il mio rapporto con lei e di maturare una nuova consapevolezza: si è madri e figlie anche se tua madre non può accompagnarti a fare spese, camminare con te, prepararti una torta. Non potevo permettere alla malattia di portarci via tutto. Ho costruito argini. Ho inventato un nuovo mondo per me e per lei. Una lingua, un codice tutto nostro. Lei ama cantare e recitare le poesie. Questa è la cosa che facciamo insieme. Leggiamo e cantiamo. Parliamo. Guardiamo il mondo anche stando sedute. Certo mi piacerebbe poter fare molto altro con lei ma l'amore che ci diamo anche solo attraverso le parole è qualcosa che mi nutre, che risolve, che impedisce al vuoto di risucchiarmi. Per questo penso che sia bello avere più madri. Quello che non posso fare con mia madre lo cerco nei gesti delle altre donne: le passeggiate, i pop corn, una fetta di torta appena sfornata, un piatto di lasagne cucinato in casa. Le madri delle mie amiche, le donne dell'età di mia madre con cui sono diventata amica. Le mie zie. Loro diventano un po' le altre madri. Proprio perché non ho vissuto una maternità tradizionale dal punto di vista di una figlia, non posso avere un'idea tradizionale su questa scelta. Non è vero che si è sempre madri o che naturalmente, tutte, abbiamo questo istinto. Si può e si deve scegliere, nel pieno rispetto e in piena libertà, di essere o di non essere madri. Ancora ci sono tanti pregiudizi nei confronti delle donne che decidono di non avere figli soprattutto quando questa scelta è libera e non motivata, per esempio, da impedimenti economici o motivi di salute. A me terrorizza il concetto di dover fare figli per dare un senso alla propria esistenza. I figli si dovrebbero mettere al mondo perché siamo pieni, non perché ci sentiamo vuoti o perché da soli non abbiamo senso e valore. Cosa imparerebbe un figlio se pensassimo così? Dovrebbe vivere per renderci felici. E il suo diritto alla felicità dove andrebbe a finire?

**Oltre che una scrittrice sei anche una storica dell'arte e lavori nell'Ufficio Turistico del Comune di Cagliari. Motivo per il quale conosci molto bene la storia della nostra terra e del nostro popolo. La scrittura e l'arte e la ricerca della Bellezza a tuo avviso salveranno il mondo?** La bellezza, l'arte, la natura: sono convinta che ripartiremo proprio grazie a loro. Rinasciamo dopo ogni crisi, dopo ogni distruzione. Un grande insegnamento me lo diedero anni fa un gruppo di studentesse provenienti da L'Aquila che accompagnai in Inghilterra durante un soggiorno studio estivo. Mi spiegarono che per loro era difficilissimo tornare alla normalità dopo il terremoto che devastò la città. Le loro case si salvarono ma il centro storico no. Le chiese, le piazze, tutti i posti dove erano cresciute non esistevano più. Crollati, erano irriconoscibili. All'improvviso non avevano più riferimenti. Tra le crepe era precipitata la memoria, i riferimenti che le riportavano ai luoghi dove avevano conosciuto la felicità. Fu una lezione straordinaria: mi fecero riscoprire il legame forte, a cui a volte non diamo importanza, con i paesaggi, le strade che siamo abituate a percorrere, i paesi che ci hanno viste crescere.

**"Le parole sono voce del verbo amare" dici spesso. Cosa intendi?** Le parole sono voce del verbo amare perché per me hanno senso solo se sono accompagnate dalle azioni, se le pronuncia il cuore e non la bocca. Le parole sono il mio mondo. Le parole tengono in vita l'amore quando c'è, lo custodiscono, lo proteggono. Lo accendono. A volte lo distruggono. Mia madre mi chiedeva sempre quando ero bambina: "Perché scrivi ti voglio bene e non riesci a dirlo?" e io rispondevo sempre: "perché le parole scritte durano di più".

**Quali sono i tuoi progetti per il futuro? Continuerai a scrivere di donne, ci sono altri romanzi nel cassetto? Come ti vedi tra dieci anni?** I miei progetti sono: continuare a scrivere, viaggiare di più, leggere. Continuerò a scrivere di donne e di uomini, con attenzione e una passione particolare per le prime. C'è un romanzo inedito intitolato "L'estate del coraggio" che è arrivato in finale nel concorso letterario "Premio Residenze Gregoriana", organizzato a Tivoli. Al momento sto scrivendo un nuovo romanzo dedicato a una donna speciale, una storia di incredibile coraggio, emotivamente potente e coinvolgente. Una storia che quando vedrà la luce ovvero la pubblicazione sarà un dono per tutti. Tra dieci anni mi vedo sempre più curiosa, più consapevole del valore del tempo. Una quasi cinquantenne in pace con se stessa, almeno lo spero e ancora più affamata di bellezza. Intorno a me vedo una casa, più di una famiglia, amici veri e ovviamente una montagna di libri. **Michela Girardi**



LA SARDEGNA NEL CUORE CON LE POESIE DI ANTONIETTA LANGIU

**“ANCHE LEI UN GIORNO SAREBBE TORNATA PER NON PARTIRE”**

La scrittrice di origine sarda Antonietta Langiu, da molto tempo nelle Marche, ha recentemente dato alle stampe una silloge poetica dal titolo *La mia isola* per i tipi di Grafiche Fioroni. A campeggiare nella copertina di questo volume è una foto del figlio Sergio Pierleoni che ritrae uno scorcio suggestivo della brulla terra sarda con un primo piano di una vegetazione esile e spinosa, simile al cardo.

Antonietta Langiu, nata a Berchidda (Sassari) nel 1936, ha alle spalle una intensissima attività letteraria, con particolare attenzione alla narrativa. Seguiamone alcuni tracciati per comprendere la fitta trama delle sue scritture. Lasciata la Sardegna (alla quale è sempre ritornata per periodi più o meno lunghi, nel corso del tempo) si è laureata in Sociologia all'Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo"; vive a Sant'Elpidio a Mare (Fermo) assieme al marito Ottorino Pierleoni, noto pittore e incisore, autore di un libro-testimonianza, cronaca della nostra Italia del XX secolo, *Tracce di un percorso. Aspettando una nuova primavera* (2018). Particolarmente legata alla sua terra natale, della quale vi è vivida e continua testimonianza nei suoi scritti (*"Corre la penna/ e il mio foglio bianco/ si trasforma/ in un paesaggio/ multiforme"*), la Langiu ha pubblicato varie opere, tra le quali raccolte di racconti, opere critiche di approfondimento, studio e ricerca e studi monografici: *Sa contra – Racconti sardi* (1992; riedito nel 2014); il libro per ragazzi con schede didattiche *Dietro la casa* (1993), *Sas paraulas – Le parole magiche* (1998; riedito nel 2008); *L'amica Joyce* (1999), libro d'arte dedicato alla celebre scrittrice e difensora dei diritti civili di cui fu grande amica,

Joyce Lussu (nata col cognome di Salvadori a Firenze nel 1912, sposa del politico e scrittore Emilio Lussu, deceduta a Roma nel 1998) da lei frequentata nella sua casa signorile di San Tommaso alle porte di Fermo e con la quale viaggiò insieme in Sardegna; il saggio, un libro di ricerca e storia orale, dal titolo *Maestre e maestri in Italia tra le guerre* (2004) scritto assieme a Liduina Durpetti, *Immagini lontane* (2005), *Lettera alla madre* (2005), ancora sulla Lussu l'intenso lavoro di ricerca confluito in *Joyce Lussu. Bio e bibliografia ragionate* (2008) scritto assieme a Gilda Traini, *Lungo il sentiero in silenzio - Dalla Sardegna all'Europa: diario di vita, di viaggi e di incontri* (2008), *La linea del tempo* (2014), *Tessiture di donne* (2017). Diversi racconti, corredati da incisioni e inseriti in libri d'arte, si trovano presso raccolte pubbliche e private a Fermo, Fabriano, Urbania, Ancona, Venezia, Aachen e Copenaghen. Saggi, racconti e altri testi sono stati pubblicati sulle riviste letterarie *NAE*, *l'immaginazione*, *nostro lunedì*, *Proposte e ricerche*, *Sardegnaoprattutto*, *Euterpe* e *El Ghibli*. Sulla sua produzione si sono espressi, tra gli altri, il critico Giorgio Barberi Squarotti, il poeta e critico sardo Angelo Mandula, Silvia Balestra, Maria Giacobbe, il critico e docente universitario Franco Brevini, studioso del dialetto.

*La mia isola*, che chiaramente è la Sardegna, *"lontana nel tempo/ e per millenni lontana dal mondo"*, si compone di tre parti, la più consistente, quella di apertura, contiene liriche dedicate alla sua magica terra *"ammantata di storia/ antica come le sue genti/ fiere rigorose superbe"* con la quale la Langiu colloquia. Si tratta della terra che l'ha vista alla vita, dove ha da sempre nutrito legami inscindibili con la sua famiglia, le sue genti e le varie amicizie. Quella terra circondata da *"un mare che s'allontana dal mondo"* dalla quale, pur ormai lontana, ancora vive nel suo cuore e lo testimoniano questi testi così ricchi di suggestione, nei quali è in grado di delineare in maniera superba non solo gli spazi naturalistici della sua regione, ma anche il temperamento del popolo sardo. Ci parla del *"rumore del vento che fischia e scivola sfrigolando tra le foglie coriacee delle querce curve, o si insinua tra i massi concavi dei graniti"*. Come non pensare ai romanzi della nuorese Grazia Deledda, unica donna vincitrice del Premio Nobel per la letteratura, nel 1926: "Siamo proprio come le canne al vento, donna Ester mia. Ecco perché! Siamo canne, e la sorte è il vento" con il vento che si staglia come metafora esistenziale di debolezza, di mancata risolutezza e angoscia opprimente, ammorzata dal fatalismo nonché dalla commistione tra religione e conoscenze arcaiche e sortilegi.

La seconda sezione del volume si compone, invece, di poesie espressamente dedicate ai figli e ai nipoti, una per ciascuno. Sono dei preziosi omaggi, dei regali preziosi ben più di qualsivoglia oggetto materiale, con i quali la madre/nonna è come se osservasse non vista i propri familiari e ne cogliesse, con stupore e piacevolezza, alcuni degli aspetti più rilevanti. Se la prima sezione in un certo senso ha un collegamento assai forte con il passato, con le radici, la terra natale e tutto quel mondo di echi e ricordi dell'infanzia, questa sezione si sposa con un desiderio di continuità focalizzandosi non tanto sulla famiglia dalla quale discende ma su quella che ha contribuito a generare. Parlano del presente, dunque, e indirettamente ammiccano a quel futuro di cui, giorno dopo giorno, lentamente ci appropriamo.

A suggellare la raccolta è un brano in prosa ma dal contenuto fortemente poetico, dove in appena due pagine consente la nostra immersione nella terra sarda con la sua affascinante vegetazione e il suono del vento, ripescando un'età che sembra andata con la quale contraddistingue un momento di distacco da quella terra, di abbandono fisico. Una prosa

poetica, potremmo definirla, dalla quale si percepisce distintamente la sofferenza sperimentata dalla donna con quell'abbandono, metafora di un dolore che è di tutti coloro che, per cause di diversa tipologia, sono costretti a sradicarsi fisicamente dal proprio territorio, dalla propria naturale collocazione nel mondo. Eppure qui si sente ancor più distintamente questa distanza dall'isola (una porzione della nostra Italia, è vero, ma pur sempre un mondo tutto a sé!), similmente a quella *sicilitudine* codificata e sperimentata da intellettuali della Trinacria. Su quella forma, infatti, ha preso piede il termine di *sarditudine* che non è forse che una migliore specificazione della sardità come fatto identitario e inclinazione attitudinale propria di quel popolo. Aspetti, entrambi, che si esaltano in chiave innata sulle ali di una fiera primigenia, nel momento in cui le condizioni impongono una distanza da quei confini. Qui, nel caso della Sardegna, quella terra mitica che vive nel ricordo, è una sofferenza continua (*"voglio tornare anch'io/ nella mia casa"*) eppure smagata, col pensiero fisso che essa è viva perché alberga nel cuore di chi l'ha vissuta. *"Sono impastata della tristezza/della mia gente/ remota e rugosa come la corteccia/ di una vecchia quercia piegata dal vento"*. In questo brano ben vengono tratteggiati anche alcuni aspetti dell'attitudine del sardo, nelle quali lei si riconosce, così contrastivi tra loro eppure talmente distintivi di questa natura fiera e nostalgica, fatalista e apparentemente restia all'apertura: *"Il segno nel suo essere diffidente e guardingo; nel voler studiare le intenzioni di colui che gli sta di fronte. Ma anche l'orgoglio e la forza della sua singolarità; del suo essere un uomo vinto ma non piegato"*.

**Lorenzo Spurio**

### **"LIBERI DENTRO" DI LUCIANO PIRAS E IL VIAGGIO NELLE CARCERI SARDE CON GLI "ISTENTALES" SULLE NOTE DELLA LIBERTÀ**



Liberi dentro che dà il titolo al libro di Luciano Piras (Grafiche Ghiani-Monastir-Ca) dove il termine dentro, inteso non come luogo fisico ma nella sua accezione più intima ed emotiva in quanto essenza dell'anima, viene contrapposto alla libertà che trova la sua ragione di esistere nella costante ricerca del vivere i propri sogni. Nel titolo che non vuole essere solo una provocazione per scuotere le coscienze ma anche un'esortazione, un augurio e una preghiera per chi soffre in carcere, tutto un universo dell'umana sofferenza, una realtà che pochi conoscono e che l'autore coglie e documenta durante un tour musicale degli "Istentales" nei penitenziari della penisola.

Suoi compagni di viaggio dunque gli "Istentales", gruppo musicale nuorese molto amato e rappresentativo delle realtà isolane, da sempre sensibile alle problematiche di chi soffre, che porta dentro gli istituti penitenziari la sua musica, arte sublime che rende l'uomo libero da ogni condizionamento fisico e mentale quale linguaggio universale che abbatte steccati, spalanca varchi e crea arcobaleni che uniscono e inducono a sperare. Con il libro, arricchito dalla prefazione di Roberto Vecchioni, anche un dvd che racchiude decenni di storia del gruppo.

Luciano Piras, capo servizio de La Nuova Sardegna è autore di numerosi testi impegnati nel sociale, nel suo viaggio dell'anima con i Baronetti di Baddemanna nei vari istituti di pena, racconta di un'umanità che soffre per dire che non bisogna chiudere gli occhi di fronte a una realtà che ci appartiene e fa parte di noi in quanto chiunque potrebbe sbagliare e non esserne immune.

In carcere ogni sguardo si fa storia e tutte le storie sono accomunate dalla tristezza per la privazione della libertà nel rimpianto degli affetti negati e persi. In tutti la voglia di raccontarsi, di venirci fuori per riappropriarsi della normalità del vivere e della propria esistenza.

Speranze e sogni che si alimentano e viaggiano sulle ali della musica, le cui note penetrano e riscaldano i cuori di tutti, nessuno escluso.

La musica consente di evadere dalla dura realtà, regala una tregua momentanea, scioglie il freddo dell'anima e proietta l'uomo oltre le sbarre. È lo stesso freddo che invade i nostri visitatori dentro e fuori dai penitenziari e che lascia il segno come una sferzata gelida in pieno viso o un pugno allo stomaco.

Il libro è uno strumento per indurre alla riflessione sui numerosi problemi che affliggono le nostre carceri: sovraffollamento, privazione degli affetti, difficoltà a relazionarsi, ad istruirsi, a redimersi ed essere reinseriti nella società.

Nelle pagine del testo anche il tema della prevenzione e della presunzione d'innocenza "Chi paga per gli errori giudiziari commessi e in che modo l'innocente potrà essere retribuito del mal tolto?" Se la

certezza della pena ci deve essere per chi sbaglia, se le aspettative delle vittime sono legittime, tuttavia occorre punire senza essere crudeli con la consapevolezza del valore sacro della vita. Pagine toccanti di un viaggio con la musica che ha il potere di dissolvere conflitti e indicare nuovi percorsi che non sono mai individuali ma sociali. Viaggio dentro i luoghi di pena per dire a chi soffre che non bisogna arrendersi ma sperare e lottare perché fuori c'è un mondo che attende. Storie coinvolgenti, in cui il silenzio di chi voce non ha, graffia le coscienze. Sono silenzi surreali che si caricano di dignità, di riscatto, di voglia di sognare e di amare ancora. Meraviglia e potere della musica che sfonda porte blindate per dire che anche un istituto di pena può essere un luogo di speranza. Basta un piccolo raggio di sole per riscaldare il gelo di una prigione. **Lucia Becchere**

 **L'Ortobene**

L'OSCAR SFIORATO DA FRANCO SOLINAS E NANNI LOI. E VINTO DA FRANCIS LAI DI OZIERI

## LA "LOVE STORY" DELLA SARDEGNA A HOLLYWOOD



Dalla nascita della Costa Smeralda decine di star hanno scelto i lidi sardi per le loro vacanze da Oscar. Da Leslie Caron, a cui è anche dedicata una spiaggia a Porto Rafael, a William Holden che girava per Olbia in Rolls Royce, da Rita Hayworth, Peter Sellers e Kirk Douglas più volte ospiti dell'Aga Khan a Meryl Streep che scelse un campeggio all'Isola Rossa per il suo viaggio di nozze. Una lista di star a cui negli anni si sono aggiunti Leonardo Di Caprio, Bradley Cooper, Michael Douglas, Catherine Zeta Jones, Samuel L. Jackson, Barbra Streisand.

E tanti altri hanno scelto l'isola come set dei loro kolossal hollywoodiani. Dalla coppia Liz Taylor-Richard Burton ad Audrey Hepburn, fino a George Clooney che ha girato la sua serie "Comma 22" quasi interamente a Olbia. Meno frequente, invece, è il percorso contrario. La

strada dalla Sardegna verso Hollywood è sempre stata più in salita. Ma in novant'anni di Oscar c'è anche un sardo che è riuscito a conquistare la statuetta più ambita del cinema: si tratta di Francis Lai, compositore di colonne sonore nato in Francia ma originario di Ozieri, che nel 1970 vinse per l'indimenticabile "Love story".

Ma la prima volta di un sardo agli Oscar risale al 1956, quando Marisa Pavan, giovanissima attrice nata a Cagliari e gemella di Anna Maria Pierangeli, all'epoca famosa in tutto il mondo per la sua storia con James Dean, ottiene la nomination come migliore attrice non protagonista per "La rosa tatuata". Un ruolo che le era già valso il Golden Globe. Pavan, classe 1932, rimasta a Cagliari solo fino al 1935 – ma vi tornò negli anni Cinquanta in viaggio di nozze insieme al marito Jean-Pierre Aumont, star del cinema francese – non vince la statuetta, che va invece a Jo Van Fleet per "La valle dell'Eden", ma sale comunque sul palco per ritirare dalle mani di Jerry Lewis l'Oscar vinto dalla grande Anna Magnani come attrice protagonista, sempre per "La rosa tatuata". «Una serata magica – raccontò qualche anno fa l'attrice –. Quando hanno annunciato il nome di Anna sono saltata su. Ho corso come non ho mai fatto in vita mia. Sono arrivata sul palcoscenico quasi senza fiato e ho preso l'Oscar con tutte le mie forze. Ero emozionatissima, avevo preparato un discorso ma non ricordavo le parole. Poi ho telefonato ad Anna in Italia e l'ho svegliata. All'inizio pensavo fosse uno scherzo, quando ha capito che dicevo sul serio è scoppiata in una risata».

Per rivedere un sardo protagonista agli Oscar bisogna spostarsi al 1963, quando "Le quattro giornate di Napoli" di Nanni Loy finisce nella cinquina per il miglior film straniero. Come già era successo ai Golden Globe. La pellicola non vince, l'Oscar andrà al francese "L'uomo senza passato" di Serge Bourguignon, ma il film di Loy lascia il segno a Hollywood, tant'è che l'anno dopo, quando esce nella sale cinematografiche americane, otterrà una seconda nomination, questa volta nella categoria miglior sceneggiatura originale, firmata oltre che da lui anche da Pasquale Festa Campanile, Vasco Pratolini, Carlo Bernari e Massimo Franciosa. Nella cinquina ci sono anche Federico Fellini ed Ennio Flaiano per "8 e mezzo", ma a spuntarla sarà James R. Webb per "La conquista del West". Ma a Hollywood non vogliono lasciarsi scappare il talento di Loy, considerato una sorta di nuovo Francesco Rosi, gli offrono contratti a tanti zeri, ma lui preferisce tornare a casa e dedicarsi alla televisione. E nel 1964 il regista cagliaritano lancerà in Italia la candid camera. Sono gli anni del grande cinema italiano. Registi, attori e sceneggiatori italiani sono spesso inseriti nelle nomination. E nel 1969 all'ambito riconoscimento concorre anche Franco Solinas, sceneggiatore nato a Cagliari ma maddalenino doc. Il film è "La battaglia di Algeri" di Gillo Pontecorvo, che già due anni prima era stato candidato all'Oscar per il miglior film straniero, poi andato a "Un uomo una donna" di Claude Lelouch. Una volta che il film è uscito negli Stati Uniti, "La battaglia di Algeri" otterrà altre due nomination. Pontecorvo sarà candidato per la miglior regia (la statuetta andò a Carol Reed per "Oliver!") e insieme a Solinas per la miglior sceneggiatura originale. La concorrenza è agguerritissima, c'è anche Stanley Kubrick per "2001: Odissea nello spazio", ma l'Oscar se lo aggiudicherà Mel Brooks per "Per favore, non toccate le vecchiette".

È il 1970 quando la statuetta più ambita del mondo arriva, in qualche modo, alla Sardegna. A portarla a casa è il compositore francese Francis Lai, figlio di un emigrato di Ozieri che negli anni Venti lasciò l'isola per cercare fortuna oltralpe. Lai viene scoperto da Claude Lelouch che nel 1966 gli affida la colonna sonora di "Un uomo una donna", per cui ottiene la nomination ai Golden Globe. L'anno dopo replica con "Vivere per vivere", sempre di Lelouch. Ma il grande successo, e la statuetta, arrivano nel 1970 con "Love story". È l'artista di origine sarda a comporre le musiche che accompagnano la struggente storia d'amore tra Jennifer Cavalleri e Oliver Barrett, alias Ali MacGraw e Ryan O'Neal. Il film premiato al botteghino conquista anche l'Academy, che consegna l'Oscar a Lai. Il compositore, scomparso a Nizza lo scorso settembre, è stato una sola volta a Ozieri insieme al padre: lui era già un nome di spicco del cinema, fu ricevuto in municipio ma non fece in tempo a vedere i parenti.

Ci sono voluti quasi trent'anni per vedere un altro sardo a un passo dall'Oscar. Anche in questo caso si tratta di una sarda d'origine, Fernanda Montenegro, nata a Rio de Janeiro nel 1929, la cui nonna Maria Francesca Pinna era di Bonarcado. L'attrice è una star del cinema e della tv brasiliana, volto celebre anche per le tante telenovelas che ha interpretato, alcune delle quali andate in onda anche in Italia. Nel 1998 Walter Salles la vuole in "Central do Brasil". Un ruolo che le

varrà la nomination all'Oscar come migliore attrice protagonista. La prima attrice brasiliana a ottenere un simile riconoscimento. Nella cinquina ci sono anche Cate Blanchett, Meryl Streep ed Emily Watson, ma a spuntarla sarà Gwyneth Paltrow per "Shakespeare in love". Dieci anni fa la Montenegro, che nel 2007 è stata anche tra i protagonisti di "L'amore ai tempi del colera" di Mike Newell al fianco di Javier Bardem e Giovanna Mezzogiorno, è stata per qualche giorno in Sardegna: tappe a Cagliari e Sassari, ma soprattutto nella sua Bonarcado, dove è stata ricevuta con gli onori di un capo di stato.

Di altre nomination "sarde" non è data notizia, ma non si possono dimenticare le interpretazioni di attori isolani in pellicole nominate o premiate. A partire da uno dei primi divi del cinema italiano, Amedeo Nazzari, protagonista insieme a Giulietta Masina di "Le notti di Cabiria" di Federico Fellini che nel 1958 vince l'Oscar come miglior film straniero. L'anno dopo in nomination c'è "I soliti ignoti" di Mario Monicelli, che, accanto a Vittorio Gassman, Marcello Mastroianni, Totò e Claudia Cardinale, vanta tra i protagonisti anche l'oristanese Tiberio Murgia. Da non dimenticare poi Maria Carta, scelta da Francis Ford Coppola per il ruolo della mamma di don Vito Corleone, ovvero Robert De Niro, in "Il padrino - Parte II". Un film che ha ottenuto 11 nomination e sei Oscar, tra cui miglior film, miglior regia e miglior attore non protagonista per De Niro. Da ultimo, Alessandro Nivola, americano di nascita ma originario di Orani – il nonno era lo scultore Costantino Nivola – nel cast di più film da Oscar, da "American Hustle - L'apparenza inganna" a "Selma - La strada per la libertà".

Nella notte di Hollywood hanno avuto spazio anche film girati in Sardegna. Tra gli altri "La bibbia" di John Huston, con le scene del sacrificio di Isacco realizzate sul monte Corراسi di Oliena, nomination per la migliore colonna sonora, e "La spia che mi amava", il film della saga di 007 con Roger Moore con molte scene girate sulle strade della Gallura: tre nomination per scenografia, colonna sonora e canzone, ma nessuna statuetta.

## LA GUIDA DEL GAMBERO ROSSO PREMIA IN DANIMARCA "LA VECCHIA SIGNORA" E "SAN GIORGIO"

### SENTIRSI SARDI A COPENAGHEN

Sentirsi in Italia restando a Copenaghen? È possibile! Basta prenotare un tavolo alla pizzeria-ristorante La Vecchia Signora o al Ristorante San Giorgio, ordinare una pizza o un piatto tra le tante prelibatezze che vi propongono nel menu, e vi sentirete subito in un vicolo di una cittadina italiana.

Achille Melis, lo chef e proprietario, ha un segreto: ha portato a Copenaghen tutti gli ingredienti che rendono uniche le sue pizze e i suoi piatti italiani. Il forno a legna, Achille lo portò con sé al suo arrivo in Danimarca, perché per cuocere una buona pizza serve un ottimo fuoco, che cuocia bene l'impasto lasciando morbidi e gustosi gli ingredienti, che sia aromatica e facile da digerire.

L'orgoglio di Achille Melis è soprattutto quello di poter garantire ai propri ospiti, da oltre 30 anni, piatti eccellenti della migliore tradizione regionale italiana, nel rispetto delle culture ma al contempo del gusto raffinato degli ospiti danesi e dei visitatori di passaggio. Achille infatti, oltre a [La Vecchia Signora](#) è lo chef di un altro prestigiosissimo locale: [il Ristorante San Giorgio](#), uno dei ristoranti più esclusivi di

Copenaghen. La selezionata carta dei vini proposti da Achille permette viaggi olfattivi e degustativi tra le colline italiane, a completamento dell'esperienza indimenticabile di un pranzo o una cena al tavolo de La Vecchia Signora o del Ristorante San Giorgio.

I proprietari Olimpia e Achille, originari della Sardegna, sono i migliori cuochi italiani presenti in Danimarca dal 1980.

"La Vecchia Signora" e il Ristorante "San Giorgio" ogni anno ricevono importanti riconoscimenti, ultimo, cronologicamente parlando, arriva da Gambero Rosso che ha inserito i due ristoranti come i Migliori Ristoranti Italiani a Copenaghen nel 2020. Dal 2014 Achille e Olimpia hanno anche ricevuto l'ambita certificazione "Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel Mondo" e il marchio "Q" dalla Camera di Commercio italiana in Danimarca.

Nei due ristoranti troverete un ambiente amichevole, familiare e autentico ma allo stesso tempo un servizio impeccabile, grazie al contributo di Olimpia, che insieme ai figli Giulia, Emanuele e Viviana dirige e garantisce gentilezza ed efficienza. Doti naturali che arrivano dalle origini sarde, uniti dalla passione per l'ospitalità e per l'eccellenza gastronomica. La Vecchia Signora ha sede in un suggestivo edificio a graticcio del 1753, in pieno centro storico di Copenaghen. Nelle stagioni fredde un grande camino riscalda il convivio, e nelle stagioni più calde il grande patio consente cene romantiche al lume di candela o al chiaro di luna. Il Ristorante San Giorgio, invece, in Rosenborggade 7, propone una sofisticata offerta gastronomica italiana con i sapori e aromi tipici della cucina sarda e nazionale.

Se passate per la Danimarca una visita da Achille e Olimpia è dunque d'obbligo!



## A CONCLUSIONE DELLA II EDIZIONE DEL CORSO DI BALLO SARDO

**LA FESTA AL CIRCOLO "LOGUDORO" DI PAVIA**

A Pavia, presso il Circolo culturale sardo "Logudoro", si è conclusa con una festa "danzante" la seconda edizione del corso di ballo sardo, animato, come per la prima edizione, da due qualificati istruttori come Angelo Bianchini e Roberto Carrus e coordinato, come per la prima edizione, da Guido Onnis, componente del Consiglio Direttivo del Circolo: si veda al link <http://www.tottusinpari.it/2020/01/26/successo-a-pavia-della-ii-edizione-del-corso-di-ballo-sardo-promosso-dal-circolo-logudoro/>

La presidente del Circolo, Paola Pisano, allieva anche lei del corso, ha espresso il ringraziamento per l'impegno di tutti coloro (organizzatori, insegnanti, corsiste e corsisti, sardi e non sardi) che hanno dato il loro apporto per il miglior svolgimento dell'iniziativa, articolata in sei lezioni. È il caso di ricordare che la pratica del ballo sardo non è solo il recupero di una abilità che consente di vivificare un preciso tratto della tradizione e dell'identità sarda ma anche, a detta degli scienziati, un esercizio che dà effetti benefici «sull'equilibrio, la lunghezza del passo, la capacità di esercizio, la forza degli arti inferiori, insomma la qualità della vita nei pazienti affetti dalle più conosciute sintomatologie non-motorie».

L'esibizione dei ballerini (con la musica di Matteo Contu all'organetto diatonico e di Luciano Mereu alle launeddas) è avvenuta dopo un pranzo con pietanze sarde, allestito da un apposito gruppo di lavoro: Guido Onnis, Marilena Cuccu, Maria Pirastru, Maurizio Pistuddi e Gina Pisano. Naturalmente è intendimento dell'equipe che si è costituita su questa attività di carattere ricreativo, ma anche, come si è detto, apportatrice di benefici terapeutici, realizzare una terza edizione del corso. **Paolo Pulina**



## A MONZA IL GIORNO DELLA MEMORIA CON IL CIRCOLO "SARDEGNA"

**IL LIBRO E L'ESPERIENZA DI MARISA BRUGNA**

Dopo i complimenti dell'assessore alla cultura del comune di Monza Massimiliano Longo, che ha portato i saluti anche del Sindaco Dario Allevi, il presidente del Circolo Culturale Sardegna di Monza Salvatore Carta ha dato la parola a Marisa Brugna, un'esule istriana che attraverso le pagine del suo libro racconta quanto accaduto in quegli anni. L'autrice ha ripercorso una pagina nera della storia italiana, dal 1949 quando, a soli sette anni con la sua famiglia lasciò il piccolo paese di Orsera. Per ben dieci anni la sua vita si svolse da un campo profughi all'altro sino ad approdare ad Alghero FERTILIA, in Sardegna con altri tremila profughi Istriani. Marisa Brugna è stata protagonista di quegli eventi. Una memoria negata, poco conosciuta, che andrebbe restituita e condivisa, almeno per giustizia. Marisa Brugna è una tenace promotrice della memoria della tragedia dell'esodo, delle foibe e delle persecuzioni subite alla fine della seconda guerra mondiale dagli italiani nelle terre di Istria e Dalmazia.

350 mila connazionali costretti a lasciare le loro terre, scacciati perseguitati, migliaia e migliaia gli infoibati. Una tragedia per oltre cinquant'anni tenuta nascosta. La memoria negata, appunto. Oggi nel nostro piccolo abbiamo messo un altro tassello affinché la storia che ci tocca così da vicino e come italiani ritrovi la dignità che merita... Affinché tali orrori, come i 12 mila infoibati e i 12 milioni passati per il camino, dalla crudeltà nazifascista non abbiano più a ripetersi. Ha preso poi la parola Milena Bracesco della Associazione A.N.E.D. Associazione Nazionale Ex Deportati. Figlia di un deportato passato per il camino ad Auschwitz, che ha fatto una magnifica relazione sulla storia del popolo istriano invaso dai fascisti e le cause dopo la fine della guerra nel 1945, della crudeltà Titina delle Foibe. Il Prof. Gianraimondo Farina dell'università Cattolica di Milano e del Direttivo del Circolo Culturale Sardegna di Monza ha fatto una bella relazione sulla storia del popolo Istriano e Sloveno, dalla conquista asburgica, al 1918 e sino ai tragici eventi dell'esodo di questi Italiani, abbandonati a sé stessi.. Ofelia Usai vice presidente del Circolo Culturale Sardegna di Monza ha poi letto una bella Poesia dedicata agli esuli Istriani, che furono ospitati anche a Monza nella villa reale. Dopo diversi interventi, anche di Triestini che ebbero parenti passati per il camino e gettati nelle foibe si è ribadito che se non ci fosse stata l'invasione fascista delle terre istriane, le foibe, non sarebbero mai esistite e neppure i profughi italiani. Dobbiamo ringraziare che grazie alla presa di coscienza, contro le guerre, dei popoli democratici europei, abbiamo avuto 75 anni di Pace. Ha detto il presidente del Circolo Culturale Sardegna di Monza, Salvatore Carta. Un bel buffet poi davanti alla mostra su Raffaello al centro civico di San Rocco di Monza, ha concluso il bel pomeriggio storico culturale. Auspicando che simili tragedie non si verificino mai più e che trionfi sempre la Pace e l'amicizia tra i Popoli. **Gianraimondo Farina**

AURELIO DEMONTIS, PITTORE E SPORTIVO, LI HA REALIZZATI PER PRIMO NEL 1963



## IL PADRE DEI CARTONI ANIMATI

Aurelio Demontis è stato un pittore e un vignettista sardo, campione regionale di sollevamento pesi massimi negli anni Sessanta, che nel '63 realizza i primi cartoni animati in Sardegna. Da genitori grossisti di frutta, lavora sodo alla costruzione della sua identità leggendo molta stampa politica, con un interesse particolare per tutto ciò che parla dell'Unione Sovietica, s'interessa ai maestri impressionisti come Monet, Cezanne e Utrillo e nel 1961 parte per Milano dove lavora come tornitore, disegnatore per una fabbrica di confezioni per bimbi, magazziniere e cartellonista nei supermarket. Dipinge la vecchia Milano industriale, nebbiosa tra i suoi navigli, conosce diversi pittori e partecipa ai dibattiti sull'arte e alle mostre dei maggiori maestri

contemporanei. Rientrando a Cagliari si concentra sul lavoro di cartellonista, disegnatore e vignettista; intorno al '63 realizza con due amici pittori alcuni filmati a cartoni animati: saranno i primi in Sardegna. Contemporaneamente continua a creare opere a olio e ad acquerello che espone in numerose mostre a Cagliari, la Maddalena, Lanusei e Nuoro. Nel 1966 dipinge vignette politiche sulla carrozzeria bianca della sua Fiat 500, cosa che gli consente di divenire molto popolare in città, poi nel 1967 sposa [Dolores Demurtas](#), la scultrice contemporanea esponente di uno scenario artistico sardo che da locale è divenuto internazionale.

Aurelio Demontis è un ragazzo del Quaranta, come Al Pacino e Borsellino, di lui la moglie racconta la straordinaria capacità di empatia: «*Gli piaceva scherzare, in particolare con chi riusciva a fargli accendere l'ispirazione, rubava dalla realtà per creare le situazioni, in paese si soffermava a chiacchierare con tutti, provocando in particolar modo i personaggi più bizzarri*».

Per la figlia, Angela Demontis, anche lei disegnatrice di strisce ironiche che hanno come soggetto i [giganti di Mont'è Prama](#), questo era il suo modo di curiosare tra la vita, di giocare coi fatti di un'attualità che si dimostra sempre tanto ricca di suggerimenti. Comincia a disegnare già da piccolo, avvalendosi del carbone come strumento per le sue prime esperienze. Diplomato alla Scuola tecnica industriale di Cagliari e con un diploma di cartellonista conseguito alla fine di un corso triennale promosso dalla Regione Sardegna e organizzato dal Liceo artistico, che allora era un istituto privato, fra i suoi professori entra in contatto con Polidoro Benvenuti, Sabino Jusco e Foiso Fois.

Da sempre appassionato di sport, gareggia nel sollevamento pesi per la palestra Eleonora d'Arborea di Cagliari, nei primi anni Sessanta vince il campionato regionale di sollevamento pesi massimi. Nel 1970 partecipa alla famosa Contromostra della Cripta di San Domenico insieme a numerosi artisti sardi. È un vignettista severo, la sua verve non risparmia la politica e la società sarda, a partire dagli anni Settanta produrrà varie serie di vignette sul mondo pastorale, diventano iconiche le sue pecore a nuvoletta. È Marcello Serra, un carissimo amico di famiglia, a scrivere le recensioni delle sue opere e, accanto al generale Angelino Usai zio della moglie, diviene protagonista di momenti dall'incandescente valenza rivoluzionaria negli anni in cui una montagna di soldi pubblici vengono messi per un'industria che non riesce a risolvere i problemi dell'isola e replica la decadenza della chimica in Italia.

La sua pecora, disegnata con uno sportello sul vello come il cavallo di Troia, diventa il simbolo di un nuovo insediamento ideologico, di un sovrappensiero sardo pop che in quegli anni farà saltare i tavoli del festival della satira previsto in Sardegna. Nella rappresentazione popolare ed esilarante che fa del consiglio regionale interamente costituito da pecore, il presidente ha il classico copricapo sardo mentre gli altri sono rappresentati con la piccola coppola dotata di visiera.

Irriverente e sferzante è allo stesso tempo un pittore poliedrico e romantico che dipingere le strade della sua Cagliari, il lavoro dei pescatori di Santa Gilla e le marine desolate eppure così intime. Predilige i toni caldi e morbidi sperimentando la pittura materica a spatola. È uno dei fondatori del Sindacato artisti CGIL, attivo fino agli anni Ottanta.

Diverse sue opere si trovano in collezioni pubbliche e private dalla Sardegna all'Europa fino agli Stati Uniti. È nel 1975 che si recherà a Bagheria su invito del poeta siciliano Ignazio Buttitta, titolare del Premio Viareggio 1972, col quale stringe un'amicizia importante in luoghi di condivisione dove la pratica artistica trova ampio spazio. Conosce lo scrittore [Leonardo Sciascia](#), il pittore Carlo Puleo: anche con loro nasce un forte sodalizio.

Tra le numerose collaborazioni ricordiamo: nel 1975 Festival nazionale dell'Unità di Firenze, disegnando nello spazio serigrafico con altri pittori del festival; nel 1976 con l'Archi di Cagliari invita l'amico Ignazio Buttitta per un tour di recital in cui sostiene l'importanza della poesia in generale, promuovendo in particolare la diffusione di quella estemporanea come mezzo di diffusione della lingua sarda; nel 1978 per la televisione *TVC Quattro Mori*, nel telegiornale delle 20.30 condotto da Giorgio Ariu è protagonista di La notizia disegnata da Demontis e infine le sue vignette per la rivista mensile *Il Cagliaritano*.

[Angela Demontis](#), figlia d'arte insieme a Lavinia, di lui ricorda: «*Era un padre divertente per l'intellettualizzazione che riusciva a fare della realtà ma anche per la sua anima di scenografo, per lui una cosa non era mai come la si vedeva. Ha curato svariate scenografie anche per la compagnia teatrale Il piccolo teatro di Cagliari, accanto alla sua visione da vignettista io e Lavinia abbiamo acquisito un approccio all'arte e alla vita che esorcizza la paura e accede al gioco. Per questo motivo abbiamo lasciato che il gruppo musicale I cattivo costume, Simona Izzo e Marco Milone, utilizzassero per la copertina del loro disco il disegno della pecora di Troia, simbolo di una campagna politica condotta contro il*

petrolchimico di Ottana.» Molte le strisce disegnate da Aurelio Demontis che compaiono sull'annuale regionale illustrato *Sport Sardegna* e sul giornale *L'altro*.

La moglie Dolores Demurtas, una tra le più inquiete esponenti dell'arte contemporanea, descrive la sua vita accanto a quest'uomo come la fervida parabola di due personalità che si sono attratte e alimentate reciprocamente, in una *Laguna blu* assurda come solo la Sardegna sa essere, un'esistenza vorticoso tra due soggetti che hanno saputo proteggersi rispettando la loro natura così diversa. E poi racconta la fortuna sfacciata di poter mettere le mani sul proprio destino: «Negli ultimi tre anni è stato colpito da una malattia che lo ha immobilizzato a letto, poi un giorno quando gli ho chiesto cosa volesse per cena mi rispose "un bicchiere di latte", glielo andai a prendere in cucina ma tornai e capii che aveva scelto quel momento per andarsene, rimasi col mio bicchiere di latte candido tra le mani, ecco lui è la sorpresa che è sempre dietro l'angolo.»

**Anna Maria Turra**

## I SARDI NURAGICI, I PIU' ESPERTI VIGNAIOLI DEL MEDITERRANEO OCCIDENTALE

### SARDINIA INSULA VINI

I ritrovamenti archeologici di vinaccioli in Sardegna hanno confermato che alcuni dei vitigni sardi, ritenuti a torto portati da oltremare, sono invece autoctoni, derivati dalla vite selvatica locale. Ritrovamenti che possono riscrivere la storia del vino.

La vite è stata addomesticata più di 7000 anni fa nel Vicino Oriente, e la Sardegna nuragica è stata uno dei centri più importanti di addomesticamento secondario di questa pianta. Semi di vernaccia e malvasia risalenti a circa tremila anni fa ritrovati in un nuraghe nelle vicinanze di Cabras fanno ritenere che la coltura della vite nell'Isola fosse conosciuta sin dall'età del bronzo.

Antichi miti sardi raccontano che l'eroe culturale Aristeo, nato dalla Terra,



girovagò per il Mediterraneo portando con sé tecniche ed arti per addomesticare le api, cagliare il latte, coltivare cereali, ulivo e vite; si fermò anche in Sardegna dove rivoluzionò la cultura degli uomini di allora, insegnando loro anche come fare il vino. Il vino è stato, sin dalla Preistoria, un prodotto che ha suscitato nell'uomo ammirazione, rispetto, venerazione: si pensi alle divinità greco-romane connesse al vino, Dioniso e Bacco, e ai miti e riti che lo vedono protagonista; e naturalmente anche timore per gli effetti nocivi dell'abuso di alcool. Per questo la vinificazione era, nell'antichità, sotto stretto controllo delle autorità politico-religiose e appannaggio solo di determinate classi sociali. I ricercatori concordano nel situare il centro di domesticazione della vite e il suo utilizzo come bevanda alcolica in una zona compresa tra l'Iran e la Turchia, più di 7000 anni fa. Già da tempo la Sardegna è stata però additata come uno dei centri secondari di domesticazione della vite più importanti del Mediterraneo occidentale. In effetti la viticoltura, la produzione di vino e di mosto d'uva cotto (sa sapa) detengono una lunga e importante tradizione sull'Isola, confermata da numerose fonti storiche di Età antica e moderna e dalle pratiche alimentari tradizionali osservate.

Le recenti scoperte sono avvenute nell'insediamento nuragico di Sa Osa, non lontano da Oristano e da Cabras, cittadina nei pressi della quale sono venuti alla luce i cosiddetti "giganti di Mont'e Prama", statue alte oltre 2 metri che rappresentano pugilatori, guerrieri, arcieri, di 3000 anni fa. A Sa Osa sono stati ritrovati numerosi vinaccioli in un pozzo che fungeva da contenitore di derrate alimentari, risalenti tra la fine della Media età del bronzo e l'inizio della Tarda età del bronzo; le analisi sul Dna sembrano confermare l'apparentamento di queste viti con due importanti vitigni locali, Vernaccia e Malvasia. La Sardegna non è nuova a scoperte del genere. Alcuni anni fa nel complesso del nuraghe Arrubiu di Orroli si trovarono alcuni vinaccioli carbonizzati: le analisi molecolari convalidarono la somiglianza con due vitigni sardi, Bovale sardo e Muristellu.

Questi ed altri ritrovamenti hanno retrodatato e rivoluzionato la storia della vite in Sardegna, che tradizionalmente si voleva fosse iniziata grazie ai contatti con i Fenici, dal IX secolo a.C.

In buona sostanza, alcuni dei vitigni sardi che si riteneva fossero stati portati da oltremare da Fenici, Romani, Spagnoli eccetera nel corso dei secoli e delle dominazioni susseguitesisi sull'Isola, si stanno invece rivelando autoctoni, addomesticati e selezionati a partire dalla vite selvatica locale. Certamente nei prossimi anni le ricerche archeologiche e archeobotaniche, supportate da quelle di botanica molecolare, daranno risposte alle tante questioni ancora sul tavolo.

Le fonti storiche hanno da sempre indicato l'Isola come un laboratorio vitivinicolo interessante e complesso, basti pensare alle parole dello studioso Andrea Bacci che nel 1586 nella *De Naturali vinorum Historia* appellò l'Isola "Sardinia insula vini". Definizione lusinghiera, che si è rivelata anche profetica.

**Alessandra Guigni**

## TAPPA ARCHEOLOGICA A VILLA SANT'ANTONIO IN ALTA MARMILLA

**IL SITO PRENURAGICO DI GENNA SALIXI**

Il territorio è prevalentemente collinare, caratterizzato dalla compresenza di strati calcarei, argille, arenarie a cui si sono sovrapposti strati di tufi e trachiti. La presenza di sorgenti e fitti boschi di macchia mediterranea ricchi di selvaggina ha favorito la nascita di insediamenti umani già a partire dal Neolitico. Nella parte meridionale del territorio di Villa Sant'Antonio è presente una piana solcata da alcuni rigagnoli in cui si distinguono dei bassi affioramenti di roccia tufacea e trachitica. All'interno del territorio comunale sono state individuate ben 35 domus de janas nelle località Is Foccus, Funtana Caberis e Genna Salixi; sono presenti anche 8 nuraghi.



Fin dall'Ottocento erano note in Sardegna le

grotticelle artificiali di tipo collettivo, comunemente chiamate Domus de Janas, le "case di fate", personaggi fantastici della tradizione popolare sarda. Da un recente censimento è emerso che in Sardegna sono presenti circa 3500 domus de janas distribuite in tutto il territorio isolano, con prevalenza nella zona centro-occidentale, come tombe singole o raggruppate in necropoli. Le domus de Janas sono tombe collettive realizzate in un periodo di passaggio tra la cultura Bonuighinu e la cultura di Ozieri, denominata cultura di San Ciriaco (tra il 3400 e il 3200 a.C.) e furono utilizzate per un lungo arco di tempo, alcune per oltre un millennio. Questo periodo di utilizzo così lungo indica il valore identitario delle comunità che le avevano realizzate e utilizzate. Furono poi riutilizzate in epoca romana e fino all'epoca recente, come sepolture e ricoveri per animali, tanto che alcuni studiosi ritennero per diverso tempo che si trattasse di tombe di epoca romana o tardoantica. Queste tombe sono state scavate nella roccia con strumenti come picconi, martelli e mazzuoli, che al termine del lavoro venivano lasciati all'interno della tomba, accanto al defunto, come a significare che anche gli strumenti utilizzati per la realizzazione di un luogo sacro, come la dimora del defunto, divenivano essi stessi oggetti sacri. L'accesso alle domus avveniva da un pozzetto verticale o da un corridoio di accesso a cielo aperto o chiuso, realizzato su un piano verticale. Nel primo caso si tratta di una sepoltura volutamente non visibile per l'esigenza sia di nasconderla e proteggerla da eventuali profanatori sia di mantenere intimo il rapporto vivo-defunto. Nel secondo caso, invece, si ha la volontà contraria, cioè di rendere visibile e di estendere a tutta la comunità il culto stesso. Le domus de janas sono costituite da un ingresso che porta ad una "anticella" da cui si accede alla cella di sepoltura vera e propria e da questa alle celle secondarie scavate in un secondo momento. Sia nell'ingresso che all'interno delle celle è possibile trovare decorazioni scolpite, incise o pitturate: si tratta prevalentemente di motivi a forma di corna (protomi taurine), figure geometriche e antropomorfe. L'utilizzo della figura corniforme è rapportato ai bovini, allevati in epoca neolitica ed utilizzati per svariati scopi quotidiani (alimentazione, vestiario, utensili), per il trasporto e l'agricoltura. Il bovino assume il significato rituale di ricchezza, forza e, soprattutto, fecondità e continuità del gruppo di fronte alla morte. Un aspetto interessante che riguarda le domus de janas è la presenza in alcune di decorazioni che ripropongono gli elementi architettonici delle abitazioni: soffitti a doppio o unico spiovente, a semicerchio, colonne, pilastri, zoccoli, banconi, nicchie, tavoli e focolari. La centralità della casa nell'ideologia collettiva viene riproposta dalle tombe, quali dimore dei morti.

La necropoli di Genna Salixi (=porta del salice) o Genna Apis (=porta delle api) si trova a sud dell'abitato di Villa Sant'Antonio, a circa 1 km di distanza, nelle vicinanze del nuraghe Caiu, ed è costituita da 14 ipogei, considerata tra le più belle della Sardegna per l'architettura particolarmente progredita. Di queste domus, 12 sono aperte sul fianco di una collina di roccia trachitica che si affaccia sulla valle formata dal rio Flumini Imbessu, le altre sono scavate su piccoli rialzi

**L'ARBORENSE**  
Settimanale d'informazione dell'Arcidiocesi di Oristano

dirimpetto alle prime. Le domus sono del tipo a sviluppo longitudinale con *dromos* d'accesso e ingresso orientato da est a sud. In sei di queste domus è presente l'anticella che immette alla cella. Solo in due tombe è presente una seconda cella. I corridoi di accesso alle domus

hanno forma rettangolare o trapezoidale e hanno lunghezza che va dai 3,50 m ai 5,70 m e larghezza da 1,70 m a 2,40 m. Le celle hanno forma varia, rettangolare, quadrangolare, rotondeggiante o ellittica, con volte piane. Nelle pareti delle camere sono presenti nicchie, in una si trova una mensola per la deposizione di offerte in onore delle divinità o dei defunti. Nello stesso basamento roccioso in cui si trova la maggior parte delle domus è presente un elemento, la cui funzione non è ancora chiara. Si tratta di una vaschetta rettangolare circondata da un solco ovoidale, da cui parte una larga canaletta di scolo: potrebbe trattarsi di un contenitore utilizzato durante i rituali funebri o, più probabilmente si tratta di un palmento, vasche scavate nella roccia utilizzate per la pigiatura dell'uva o la fermentazione del mosto. Non esistendo dati di scavo che permettano una datazione precisa delle domus, dal confronto con altri contesti simili si può supporre una appartenenza al Neolitico Recente, con rifacimenti nella successiva età del Bronzo.

Con le domus de janas di Genna Salixi termina la prima parte della rubrica, tutta dedicata ai tesori di archeologia custoditi nei diversi territori che compongono la nostra diocesi, a testimonianza della maestria dell'antico popolo sardo e dell'ingegno dei Romani che conquistarono la nostra Isola lasciandoci splendidi esempi di architettura e ingegneria. La seconda parte sarà dedicata ad un altro aspetto che caratterizza la nostra isola: le chiese campestri, splendidi esempi di architettura e di devozione.

**Rita Valentina Erdas**

## LA BORSA INTERNAZIONALE DEL TURISMO DI MILANO

**LA SARDEGNA E L'IMPEGNO NELLE FIERE MONDIALI**

"Grazie al suo immenso patrimonio paesaggistico e ambientale, la nostra isola si può confermare destinazione ambita dai viaggiatori di tutto il mondo nel corso dell'anno, perché un obiettivo inderogabile è quello della destagionalizzazione con una migliore distribuzione dei flussi da marzo a novembre e nell'intero territorio regionale". Così il presidente della Regione Sardegna Christian Solinas, che ha inviato un messaggio di saluto agli operatori sardi presenti alla Bit.

"Le proposte dovranno essere adeguate alle esigenze della domanda, sempre più caratterizzata dalla richiesta di prodotti personalizzati", ha aggiunto il Presidente. Secondo l'Osservatorio del Turismo, nel 2019, la Sardegna ha registrato circa 3,5 milioni di arrivi nelle strutture ricettive (censite dal Sired, sistema di rilevamento dati), che con una permanenza media di 4 giorni e mezzo, hanno generato circa 15,5 milioni di presenze. Il territorio coi flussi maggiori è la provincia di Sassari (comprendente nord-

ovest e Gallura) con un 1,7 milioni di arrivi per oltre 8 milioni di presenze. Per gli arrivi, seguono Città metropolitana di Cagliari e provincia di Nuoro con oltre 500mila; per le presenze la provincia di Nuoro con 2,6 milioni, il Sud Sardegna con 2,4 milioni, la Città metropolitana di Cagliari 1,6 milioni. "Un risultato record, decisamente superiore al 2018, che può essere ancora migliorato con attività coordinate di marketing dirette a innovare, qualificare e diversificare l'offerta - ha commentato l'assessore regionale del Turismo, Gianni Chessa -. Dobbiamo puntare a un miglior posizionamento sui mercati della 'destinazione Sardegna', che vada oltre il turismo balneare, valorizzando soprattutto le peculiarità territoriali, in tema di ambiente, tradizioni, archeologia, cultura, enogastronomia".

Alla Bit di Milano nei 573 metri quadrati (circa 100 in più degli scorsi anni) riservati allo 'spazio Sardegna' (padiglione 3), realizzato in collaborazione con UnionCamere, ci sono 57 operatori, che saranno protagonisti nella promozione e commercializzazione delle proposte di vacanza nell'Isola: aziende del settore ricettivo (29 tra hotel e catene alberghiere e 4 strutture come villaggi turistici, camping e ostelli) e dei servizi turistici (tour e bus operator, agenzie di viaggio, consorzi e associazioni), operatori specializzati in wedding planner, Trenino verde e turismo attivo (trekking ed escursionismo).

"La Bit, finora, è il sesto appuntamento dell'intensa campagna fieristica programmata della Regione e gestita dall'assessorato con il supporto di UnionCamere - ha spiegato l'assessore regionale del Turismo, Gianni Chessa - Finora, tutti gli appuntamenti sono stati un successo per l'offerta turistica sarda, che finalmente sta avendo spazi ed allestimenti adeguati". "Anche la fiera di Milano non deluderà le aspettative degli operatori isolani. Per un miglior posizionamento della 'destinazione Sardegna' sui mercati è necessario strutturare prodotti tematici appetibili, aumentare lo standard qualitativo dei servizi e migliorare formazione e professionalizzazione dell'intera filiera del turismo. - ha aggiunto - Pur mantenendo e potenziando la centralità del prodotto balneare, dobbiamo puntare ad una migliore distribuzione dei flussi da marzo a novembre e nell'intero territorio isolano. Possiamo riuscirci soprattutto grazie ad alcuni prodotti complementari, innanzitutto bellezze ambientali, tradizioni, cultura e archeologia, ma anche turismo sportivo e lento (cammini, borghi, Trenino verde, giardini storici), enoturismo".

Archivate le fiere "Cmt" di Stoccarda e "Ferien Messe" di Vienna, specializzate nel turismo attivo e all'aria aperta, e la "Fitur" di Madrid, nei prossimi giorni la Sardegna sarà protagonista alle manifestazioni "Imtm" di Tel Aviv (11-12 febbraio) e "TourismA" di Firenze (21-23 febbraio). Poi, nel prossimo mese, ci saranno la principale fiera tedesca, "Itb" di Berlino (4-8 marzo).

**AZIENDE SARDE ALLA CONQUISTA DEI MERCATI DI RUSSIA E AZERBAIJAN****PRODUZIONI NUORESÌ A MOSCA E BAKU**

Confartigianato Nuoro Ogliastro porta dodici imprese agroalimentari del nuorese alla conquista dei mercati di Russia e Azerbaijan. Dall'8 al 16 febbraio a Mosca e Baku, pane, dolci, vini e liquori, formaggi, bottarga e conserve del nuorese, saranno presentati e proposti ad acquirenti, ristoratori, catene di distribuzione e giornalisti, fatti conoscere e degustare ai partecipanti nelle iniziative in programma nelle due Nazioni. L'organizzazione supporterà le imprese dolciarie 'Antica Fabbrica del Dolce Nuorese' di Nuoro e 'Dulhes' di Orgosolo, il caseificio 'Bussu Salvatore' di Ollolai, il torronificio 'Licanias De Sardigna' di Tonara, l'impresa per la lavorazione di prodotti ittici 'La Bottarga' di Siniscola, l'impresa conserviera 'L'Ortolano di Orosei', i panifici 'Forno Carasu' di Oliena e 'Santa Lulla' di Orune, il biscottificio 'Glmf' di Lula, la 'Cantina



nuorese, saranno presentati e proposti ad acquirenti, ristoratori, catene di distribuzione e giornalisti, fatti conoscere e degustare ai partecipanti nelle iniziative in programma nelle due Nazioni. L'organizzazione supporterà le imprese dolciarie 'Antica Fabbrica del Dolce Nuorese' di Nuoro e 'Dulhes' di Orgosolo, il caseificio 'Bussu Salvatore' di Ollolai, il torronificio 'Licanias De Sardigna' di Tonara, l'impresa per la lavorazione di prodotti ittici 'La Bottarga' di Siniscola, l'impresa conserviera 'L'Ortolano di Orosei', i panifici 'Forno Carasu' di Oliena e 'Santa Lulla' di Orune, il biscottificio 'Glmf' di Lula, la 'Cantina

Sociale' di Dorgali, la 'Società Agricola Fratelli Puddu' di Oliena e il liquorificio 'Iris Sas' di Olbia. Confartigianato, infatti, si è aggiudicata un bando regionale per la valorizzazione e promozione internazionale dei prodotti agroalimentari che consentirà ai partecipanti di presentarsi agli importanti acquirenti del mercato euroasiatico.

Il programma di Mosca prevede la partecipazione dei produttori nuoresi al 'Prodexpo 2020', la più importante manifestazione internazionale russa dedicata ai produttori di alimentari, bevande e altri prodotti dell'agroalimentare. La missione proseguirà con una fitta agenda di incontri nelle grandi catene di distribuzione organizzata e nei gourmet, dove le imprese presenteranno i propri prodotti. Previsti anche eventi-degustazione in alcuni ristoranti italiani. Successivamente, dal 14, la comitiva di imprenditori nuoresi si trasferirà a Baku, in Azerbaijan, dove sono in programma incontri con importatori e responsabili delle grandi catene di distribuzione di prodotti agroalimentari. Clou della missione nella Capitale azera sarà l'evento organizzato con l'Ambasciata d'Italia. Il progetto si concluderà, in estate, con l'arrivo in Sardegna di buyer russi e azeri, e giornalisti specializzati.

## IL CAGLIARI DEI SOGNI NON C'E' PIU' E LA CLASSIFICA E' ORA "ANONIMA"

### SCONFITTA ANCHE CON IL GENOA



Cade il Cagliari al Ferraris di fronte al Genoa. Decide un gol di Pandev al 38', in una partita dura e combattutissima, contrassegnata dagli infortuni e dalle ammonizioni, ben nove. Il Cagliari le ha provate tutte per cercare di pareggiarla, si è trovato di fronte una squadra aggressiva, in buona condizione fisica, che ha alzato il muro davanti a Perin ed è riuscita a portarsi a casa i 3 punti. Nemmeno la fortuna ha dato una mano: oltre ai due infortuni che hanno tolto di mezzo Faragò e Cacciatore nei primi 25' di

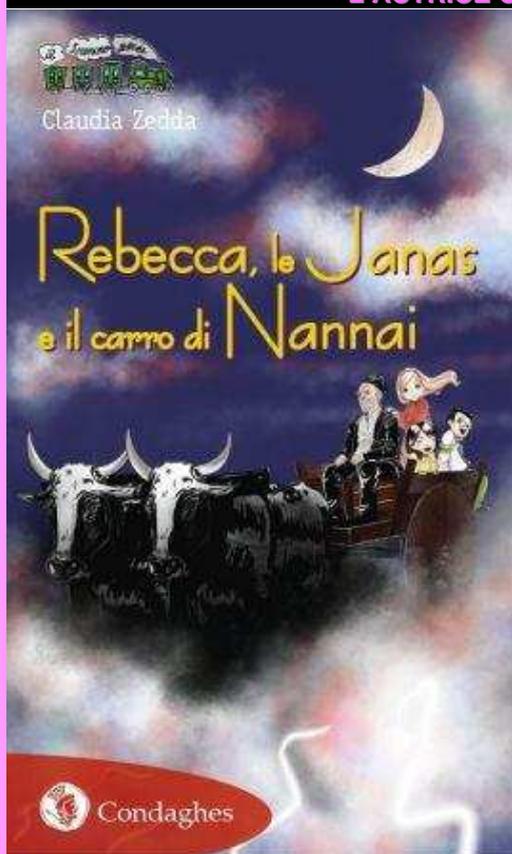
gara, nel finale una bordata di Nainggolan deviata da Soumaro si è infranta sulla traversa con Perin fuori causa e sul rimbalzo Joao Pedro di testa non è riuscito ad indirizzarlo verso la porta.

Maran oltre a Cigarini deve rinunciare anche al sostituto naturale del regista, ovvero Oliva. Il tecnico ricorre al 3-5-2, con Cacciatore (al ritorno dal 1'), Klavan e Pisacane in difesa, centrocampio robusto con Nandez, Faragò, Nainggolan, Ionita e Pellegrini, mentre Simeone e Joao Pedro compongono la coppia di attacco.

Al 9' Pellegrini recupera un pallone sulla trequarti, appoggio su Joao Pedro che avanza e cerca l'angolino con un tiro piazzato, Perin si tuffa sulla sua sinistra e devia in angolo. Lo schieramento del Cagliari necessita subito di una revisione: Faragò, sofferente, deve lasciare il posto a Walukiewicz. Maran deve rimescolare le carte, con il polacco che costituisce il trio di difesa con Pisacane e Klavan e l'avanzamento di Cacciatore. Grosso brivido per il Cagliari al 18': Pellegrini aggancia in corsa un lancio dalle retrovie, appoggia dietro al portiere ma troppo corto, il tocco diventa un assist per Ghiglione che ci arriva in scivolata, Cragno fortunatamente riesce a rimediare. Quindi, su sponda di Pinamonti, Sanabria prova la battuta, colpendo male, palla sbilenca e alta. Cagliari sfortunatissimo: dopo Faragò anche Cacciatore deve lasciare il campo per infortunio al 24': lo rileva Mattiello. La squadra di Maran comunque è ordinata, ben posizionata sul terreno di gioco e presidia la metacampo avversaria con diversi uomini. Nainggolan è il punto di riferimento obbligato. Simeone e Joao Pedro però sono controllati stretti dai difensori genoani. Al 38' sostituzione forzata anche per il Genoa: problema muscolare per Ghiglione che deve uscire rimpiazzato da Pandev. Al 43', a sorpresa, il Genoa rompe l'equilibrio: il cross di Pandev da destra è un pallone avvelenato, taglia l'area di rigore e diventa un tiro in porta che sorprende Cragno, disturbato dal movimento di Sanabria davanti a lui. Subito pericoloso il Grifone ad inizio ripresa, con un cross radente di Pinamonti per Sanabria, il paraguayano irrompe in scivolata e manda fuori. Nuovo cambio per infortunio nel Genoa, al 52' esce Schone, lo sostituisce Ankersen. Giallo pesante per Nainggolan: diffidato, salterà il match di domenica contro il Napoli. La partita è spezzettata, innumerevoli i contrasti a centrocampo; in queste condizioni non è semplice costruire gioco con continuità. Al 57' fucilata di Sanabria, Cragno alza in angolo. Al 58' ottima iniziativa di Pellegrini che supera in dribbling tre difensori, al momento del tiro si trova il pallone col destro, ne esce una conclusione non irresistibile, facile per Perin. Al 60' invenzione di Nainggolan che di esterno destro cerca Joao Pedro in area, il brasiliano entra in spaccata e non riesce ad indiizzare con forza verso Perin che può bloccare. Risposta del Genoa un minuto dopo, incursione di Ankersen, palla dietro per Pinamonti, botta bloccata a terra con sicurezza da Cragno. Al 64' fiondata su punizione dalla distanza di Nainggolan, Perin para a terra sicuro. Al 69' su angolo dalla sinistra, testa di Soumaro che finisce alto. Il Genoa si difende bene, costringe il Cagliari ad una serie di passaggi orizzontali per cercare di trovare qualche spazio. Nicola si copre ulteriormente, togliendo Pinamonti e mandando dentro Cassata al 74'. Al 76' bel cross di Mattiello, Joao Pedro va in anticipo sul suo diretto avversario, colpo di testa in tuffo di poco fuori. Immediatamente dopo dentro Pereiro, al suo esordio, al posto di Klavan. Cragno sale in cattedra all'85', alzando in angolo un tiro improvviso di Pandev. 4 i minuti di recupero concessi dall'arbitro Calvarese. Il Cagliari va vicinissimo al gol al 92': gran tiro di Nainggolan, deviato da Soumaro, il pallone si impenna e finisce sulla traversa, sul rimbalzo Joao Pedro di testa manda alto da due passi. Su questa occasione si spengono tutte le speranze dei rossoblù.

## L'ALTRA COPERTINA

L'AUTRICE CI PRESENTA LA SUA SESTA PUBBLICAZIONE

**REBECCA, LE JANAS E IL CARRO DI NANNAI**

E siamo arrivati al sesto libro. Più lo scrivo meno ci credo. E' dedicato ai ragazzi, ma si adatta benissimo anche agli adulti. E' una porta, e chi l'attraversa si trova accompagnato o catapultato, a seconda del punto di partenza, in Sardegna. Una Sardegna attuale che pure è tradizionale, magica, di quelle terre di cui facilmente ti puoi innamorare, e poi abbandonarle o dimenticarle diventa un guaio.

**Ai miei piccoli lettori:** *Lo volete conoscere un segreto? Rebecca e Caterina sono diventate mie grandi amiche: durante questi mesi abbiamo giocato insieme, cucinato, vissuto splendide avventure. Mi sono affezionata così tanto alle due sorelline che ho dovuto raccontare altre delle loro peripezie. Mi hanno mostrato una Sardegna incantata e curiosa, magica, possibile. Una Sardegna nella quale l'acqua, il vento, le pietre e il mare prendono vita e custodiscono preziosi ricordi, una Sardegna che ama la sua storia e la sua tradizione ma che strizza l'occhio al futuro. Proprio per questo è nata la nuova raccolta: sei racconti che narrano le vicende di queste due coraggiose esploratrici e parlano dell'Isola dei miracoli nella quale hanno avuto la fortuna di nascere. Le bambine crescono, come probabilmente avete fatto voi, incontrano nuove creature fantastiche, sa mama 'e su mari, per esempio, o Giobiana, e fanno la conoscenza di quel vecchio brontolone di Nannai che guida un carro magico dal quale partono sfolgoranti lampi e cupi tuoni. Ci saranno pure delle novità, eccovene alcune. Le bambine faranno un meraviglioso viaggio: scopriranno l'Irlanda, intuendo che la magia è ovunque. E Rebecca, che non si accontenta più di scrivere solo un ricettario, inaugurerà anche il suo erbario. Quindi non soltanto ricette di cucina ma anche i consigli per preparare oli magici, profumi delle fate o sciroppi incantati. Le bambine inoltre scopriranno che le maschere, sì, quelle di Carnevale, custodiscono molti segreti e che non sempre le cose sono come*

*appaiono. Prima di salutarvi ecco poche istruzioni valide per i piccoli e per i grandi che si sono ritrovati in mano questo libricino: non considerate le nostre leggende come storie antiche e di poca importanza. Sono vive, e conoscerle aiuta a mettere radici nella terra che ci accoglie, la Sardegna. Sì, proprio come fanno gli alberi. Ascoltate i miti sardi, studiate la nostra storia, parlate la nostra lingua e scoprirete che essere sardi non è un limite, ma una incredibile possibilità e un favoloso privilegio. Siatene orgogliosi. Leggete le storie di Rebecca ovunque, in giardino, a letto prima di dormire, in classe con le maestre, accanto al vostro albero preferito, in cucina con la mamma o anche davanti al mare. Ma di tanto in tanto sollevate lo sguardo dalle pagine e scrutate quel che vi sta attorno. Capirete allora che la magia che vi circonda è ovunque, ma è possibile vederla soprattutto con gli occhi della fantasia, quindi allenateli! Credete nella magia, solo così lei crederà in voi.*

**I sei racconti.** Anche in questo volume le storie saranno sei e saranno tutte seguite da una ricetta o da una preparazione erboristica. Rebecca infatti ha scelto di tenere non solo un ricettario ma anche un erbario perché a soli 10 anni lei lo ha capito, la natura è una risorsa da non sottovalutare.

**Ecco i titoli:**

Giobiana: la jana di lana

La storia di Maura che si trasformò in lago

Gli occhiali di Maestrale

Sa mama 'e su mari

Il natale di Rebecca e Caterina e il mistero de su carru 'e Nannai

Zaccaria e le maschere di Carnevale

**Quando in libreria.** A breve l'uscita del libro in libreria: stimo che sarà disponibile già dal mese prossimo, ma per gli aggiornamenti dovrete seguirmi passo passo. Ti racconterò tutto. La prima presentazione? Si terrà sicuramente a Cagliari, ma ancora devo individuare la location giusta: se ne hai una buona da consigliarmi sono tutta orecchie.

**Casa editrice ed illustrazioni.** L'uscita di questo nuovo volume è stata possibile grazie all'attenta collaborazione con la casa editrice Condaghes: un grazie sentitissimo a Francesco e Chiara, editore ed editor a cinque stelle. Le illustrazioni, che personalmente adoro sono state realizzate da Michela Cossu che spero di poter coinvolgere presto in una delle mie presentazioni.

**Il giveaway.** Ah già, c'è anche un giveaway in corso: ti consentirà di vincere una copia promozionale di Rebecca, le janas e il carro di Nannai. Per partecipare devi visitare il mio profilo facebook.

**Claudia Zedda**