

TOTTUS in PARI

numero **1024** **Tip!**
gennaio 2025
www.tottusinpari.it

INCORONATA BOCCIA

LA CARRIERA TELEVISIVA IN RAI

VICEDIRETTRICE DEL TG1



di Marcello Atzeni. **Incoronata Boccia, per gli amici, Cora. Incoronata lascia presupporre un grande attaccamento, da parte della tua famiglia, ai valori cristiani e cattolici. Anche tu prosegui sulla stessa strada?** “In realtà il mio nome non è un ex voto, mi è stato dato sul solco della tradizione di dare il nome dei nonni ai nipoti, infatti porto il nome di mia nonna paterna, irpina, morta nel terremoto del 23 novembre del 1980. I miei genitori, cresciuti in pieno 68, quando mia sorella e io eravamo bambine non erano assidui praticanti, anche se ci hanno educato ai valori della fede e accompagnato nel percorso di catechesi, di frequentazione dei gruppi di azione cattolica e scout Agesci. A insegnarmi la forza della preghiera, raccontarmi straordinarie vite dei santi, è stata mia nonna materna, di Sedilo, Battistina, ma la fede è un dono di Dio, e io l’ho incontrato... poi bisogna coltivare questo rapporto.”

Nasci ad Oristano, le scuole elementari ad Abbasanta, le medie a Sedilo, quindi il liceo scientifico “Mariano IV”, a Ghilarza. E

poi a Roma, ti iscrivi all’ Università e crei un precedente che fa giurisprudenza. Termini gli esami con due anni di anticipo, ma non ti puoi laureare. E poi, invece, arriva il lasciapassare. All’epoca ne parlarono tutti gli organi di stampa. Racconta. “Maturità con 60/60 al liceo scientifico, con il cruccio di non aver frequentato il classico che, da Abbasanta avrebbe comportato ore di treno, sveglie all’alba, rientri a pomeriggio inoltrato, sognavo di fare la giornalista. Ero stata dissuasa dal perseguire questa aspirazione da alcuni professori, che mi riconoscevano le qualità, ma ritenevano difficile l’ingresso in una professione ritenuta elitaria e con criteri di accesso per affiliazione familiare o politica. Non mi scoraggiai. Tentai il test d’ingresso alla facoltà di Scienze della Comunicazione a Roma, dove concorrevano 7mila ottocento studenti centoottanta posti, e Siena, dove ugualmente le aspiranti matricole erano migliaia per un pugno di iscrizioni. Superai entrambe le prove. A quel punto, anche le preoccupazioni della mia famiglia per la scelta di un corso di studi meno tradizionale, considerato poco spendibile per trovare un’occupazione, si dissolsero. Ringrazio mia madre per avermi concesso fiducia, accompagnato nella capitale a cercare una stanza in affitto e lasciato così varcare il Tirreno per inseguire il mio sogno. Sono la prima figlia di genitori separati, cresciuta come gemella con una sorella di un anno e un giorno più piccola, che l’anno successivo mi avrebbe raggiunto in facoltà con gli stessi risultati, ma in quel momento il distacco è stato doloroso per il nostro nucleo familiare al femminile. Ho ricompensato questo sforzo, anche economico, dimostrando di essermi meritata quella grande opportunità.”

Insomma, la ragazza di Abbasanta, superato ostacoli e salite, si avvia verso un futuro raggiante. “Ho studiato tanto, sostenuto anche due esami in un solo giorno, ma non è stata una fatica, studiavo materie che mi appassionavano, avevo dei luminari del giornalismo e delle scienze sociali come docenti (Maurizio Costanzo, Alberto Abruzzese, Mario Morcellini). Gli anni universitari sono stati stimolanti, intensi, meravigliosi. Quando ho terminato gli esami curricolari, più tre aggiuntivi per mia scelta, in due anni invece che cinque, chiesi di discutere la tesi per non pagare altri tre anni di tasse, poter iniziare a lavorare, non pesare più sulle spalle dei miei genitori. Mi fu impedito sulla base di un regio decreto, ma il caso fece clamore e Enrico Mentana, allora direttore del Tg5, mi chiamò a lavorare nel suo telegiornale, spalancandomi le porte della professione. La laurea arrivò anni dopo, quando già lavoravo per RAI UNO come inviata di “La vita in diretta”.

La passione per il giornalismo, come e quando divampa? “Da bambina. Ero una lettrice vorace, mi appassionai alla forza caratteriale, indipendenza e romanticismo anticonformista di Jo March di “Piccole donne”, ma fu fondamentale anche un altro straordinario romanzo di formazione, “Cosima”, di Grazia Deledda... in quelle pagine autobiografiche che raccontano Grazia, prima di Grazia, mi sono immedesimata pienamente anche per vicinanza geografica e culturale. Così iniziai a pensare di poter vivere di scrittura, di poter fare del racconto del mondo e della vita delle persone la mia professione.”

Chi sono stati i tuoi maestri e chi sono, se ci sono, quelli a cui oggi, fai riferimento. “Oriana Fallaci per le straordinarie interviste, il coraggio, la capacità di andare controcorrente. Indro Montanelli per l’inarrivabile qualità di scrittura e analisi. Da adolescente negli anni novanta, sono poi rimasta affascinata dallo straordinario potere narrativo delle immagini, dall’impatto dei servizi dei telegiornali, dell’approfondimento come lo storico settimanale del TG1, TV7: capii allora che il giornalismo tv era la mia strada, che un’immagine, un effetto sonoro, talvolta può descrivere quanto sta accadendo più di mille parole.”

Quale e per chi il tuo primo articolo? “Da studentessa a Roma, per “Il Messaggero”, un articolo sul “Triangolo delle bevute”, ovvero i locali della movida giovanile nel centro storico. Malgrado lo “studio matto e disperatissimo”, non rinunciavo alla vita notturna della capitale, per me che arrivavo dalla provincia, sembrava un luna park sfavillante.”

Poi il salto alla Rai, a Cagliari. Da quando? Raccontaci quali sono stati gli argomenti che più ti hanno segnato? “Trentuno ottobre 2002, il terremoto di San Giuliano di Puglia. Arrivai sul posto con le colonne dei soccorsi e le scosse di assestamento in corso, partita dalla redazione della vita in diretta, in via Teulada, senza neanche passare per casa a prendere un cambio, con una camicetta leggera e un soprabito. Sotto le macerie di una scuola morirono ventisette bambini e una maestra. Raccontai la disperazione dei genitori mentre si scavava a mani nude, la tragedia dei corpiccini estratti... ricordo il silenzio spettrale, nel cuore della notte





illuminata dai fari dei vigili del fuoco, rotto dalla gioia, dopo tante morti, del ritrovamento di un bambino ancora vivo, Angelo. Mi passò davanti sulla barella, ricordo ancora i suoi occhi, dopo ore prigioniero sotto terra... la luce della speranza nelle tenebre della tragedia.”

Poi una sterzata professionale, particolarmente intensa e formativa. “Da inviata di cronaca nera per RAI UNO, seguii gli avvenimenti che in quegli anni segnarono la storia della nostra isola, l'omicidio di un 14enne a Torpè, Cristian Meloni, lo schianto dell'aereo che trasportava l'équipe del “Brotzu” per un trapianto in cui morirono tre medici e due piloti. Cedetti alla sede regionale alcune interviste che realizzai in esclusiva e Il caporedattore di allora della Tgr Sardegna, Tonino Oppes, mi chiese se desiderassi lavorare

a Cagliari. A gennaio del 2005 accettai per la prospettiva di una rapida stabilizzazione a tempo indeterminato e per il mio legame sempre strettissimo con la Sardegna. “

Due anni fa arriva il salto a Roma, vicedirettrice. E qui, tutta una serie di illazioni, a volte, anche particolarmente ingiuriose. Come ci si difende? O e meglio non parlarne? “Davanti alle ingiurie devono parlare i fatti, la verità è prepotente e si prende sempre la sua voce, anche quando sembra tacere... In quasi 20 anni in Sardegna, dopo le esperienze al Tg5 e a Rai UNO, per 5 anni inviata nazionale, ho percorso tutti i gradini della professione: precaria, redattore ordinario, capo servizio, vice capo redattore per ben 9 anni... Fa sorridere che i soliti noti che con spregevole provincialismo non riconoscono professionalità al di fuori del proprio ombelico amicale e politico di riferimento, non riconoscano alcun merito possibile oltre i loro limitati confini. Una delle accuse che mi vengono mosse con frequenza, con disprezzo, è la mia provenienza dalla Sardegna, che invece considero una straordinaria ricchezza: un bravo giornalista sa raccontare la sagra del carciofo con la stessa curiosità e rispetto delle cronache dei grandi avvenimenti mondiali.”

Differenza tra giornalista e conduttrice, il tuo ruolo, oggi da vice direttrice, non ti consente di fare il mezzo busto, cosa che facevi a Cagliari. Ti manca? “La conduzione consente un rapporto vivo con il pubblico, ma quella del mezzobusto non è la mia dimensione. La mia crescita professionale oggi mi fa ringraziare la Rai per la fiducia accordatami nel ruolo di direzione che determina la scelta dei temi da trattare. Sulla presenza in video la naturale evoluzione è stata quella della conduttrice opinionista dove, al contrario che nella dovuta neutralità della proposizione delle notizie del tg, è consentito esporre analisi e opinioni personali.”

Una donna in carriera con un marito, giornalista a Cagliari. Immagino che la spola tra Roma e Cagliari sia faticosa. “Sono una pendolare. Rientro a Cagliari tutte le settimane per trascorrere i miei giorni liberi con la mia famiglia, ho due figli di quasi 15 e 17 anni. Non ho mai trascorso un giorno libero a Roma. Quando mi chiedono dove vivi, rispondo a Cagliari. A Roma lavoro. È faticoso, certo, ma è uno sforzo necessario per cercare di tenere insieme tutto... ma noi donne siamo straordinarie equilibriste... come tutte, capita di lavorare al telefono mentre stiro o pulisco i fornelli.”

Cosa non ti piace del modo di fare informazione? Se potessi, cambieresti qualcosa? “Sostengo la necessità di un'informazione libera e pluralista. Questo è il dovere di ogni giornalista, soprattutto del Servizio Pubblico. Non accetto la costrizione del dibattito pubblico secondo i dettami del politicamente corretto, la superficiale divulgazione della vulgata comune, l'appiattimento sulle notizie, nei contenuti quanto lessicale... non bisogna mai stancarsi di coltivare il dubbio, cercare quel pezzettino di storia che ancora non è stata scritta, quel pezzetto di verità non ancora raccontato... perché sbaglia chi crede che esista una sola verità e vuole per questo imporla agli altri... ogni occhio ha uno sguardo diverso sul mondo. Ecco, il male del giornalismo del nostro tempo è la banalità, tranne poche rare eccezioni, diciamo tutti le stesse cose senza alcuna originalità.”

Rimane in te, il senso, anche se non diretto, di appartenere a un mondo legato, mi riferisco all'interno Sardegna, che ha una forte componente agro pastorale. Insomma, ti piacciono le tradizioni, quelle che ci portiamo appresso fin dalla più tenera età? “Non sono mai mancata a un'Ardia di Sedilo e così anche i miei figli, sin da quando li portavo in grembo. Le tradizioni sono parte della mia identità. Senza radici non esiste futuro.”

Chi è stato in Africa, sente il desiderio di tornarvi. Marcello Serra parlava di “Mal di Sardegna”. Ne soffri quando salti il Tirreno? E' un male curabile? “Non si lascia mai realmente la Sardegna anche quando si è fisicamente lontani. Quando si apre il portellone dell'aereo in pista a Cagliari, anche se per me ormai è quotidianità, percepisco i profumi e l'aria di casa mia. Perché dovrei guarirne? È una fortuna essere nati in Sardegna.”

Le passioni di Cora, le cinque cose per le quali vale la pena vivere. “Perché altrimenti non avrei mai stretto al seno i miei figli appena nati, per le carezze ricevute da chi mi vuole bene, per l'amore, il mare, la pasta al sugo... non so contare e fare classifiche quando si tratta di scegliere fra le meraviglie di ogni nuovo giorno.”



HANNO CONTRIBUITO ALLA REALIZZAZIONE DEL NUMERO 1024:

Annalisa ATZENI, Marcello ATZENI, Lucia BECCHERE, Francesca BIANCHI,
 Francesco CASULA, Rita CODA DEIANA, Pier Bruno COSSO,
 Ornella DEMURU, Federico FONNESU, Maria Bonaria MEREU,
 Cristoforo PUDDU, Andrea SINI, Alessandra TODDE, Elio TURIS, Laura TUSSI

“MEDICINA, MAGIA, DEVOZIONE E SUPERSTIZIONE IN SARDEGNA”
IL NUOVO LIBRO DI ALESSANDRA DERRIU, ALBATROS EDIZIONE



di Pier Bruno Cosso. A fine serata, nel fondo di un autunno stiracchiato, spengo il computer e chiudo il libro che sto leggendo. Ci rifletto un secondo: a che serve avere due canali aperti se intanto non riesco a seguirli insieme? Non trovo una risposta, ma mi piace averli lì a disposizione, e alla fine li stacco entrambi.

Chiuso, silenzio. Solo il crepitio del fuoco nel caminetto. Rivoli di silenzio.

Il computer, da spento, tace, non ha più vita: scatola vuota con elettroni, contatti elettrici e noiosa matematica binaria. Spento smette di esistere. Il libro invece, anche chiuso, continua a contaminare l'anima di parole, pagine, emozioni. Contiene le stesse cose di quando è aperto: contiene l'anima. E ti rimane sempre qualcosa dentro, con le sue frasi, con le sue vite che mentre le leggi sono intorno a te, e lasciano tracce.

Nel libro che ho appena chiuso ci sono storie che partono da un passato profondo della Sardegna. Lo dice il titolo stesso: parlo dell'ultimo saggio di Alessandra Derriu: *Medicina, magia, devozione e superstizione in Sardegna*. Usciamo fuori dal razionale, è facile, è bello, e in questo saggio è liberatorio. Le paure ancestrali, i tormenti, si potevano spiegare con la magia.

Anticamente, dice l'autrice, si potevano curare con la magia.

La magia del fuoco, a cui è dedicato un intero capitolo, è dentro di noi ancora, nel profondo. Me lo ripeto mentre guardo la danza tribale delle fiamme sul ceppo fumante dentro il mio caminetto. Il televisore poco più in là non lo guarda nessuno, meglio lasciarsi ipnotizzare dal crepitio del fuoco. Le fiamme cambiano colore e forma, si distendono, si abbassano fino quasi a scomparire e si rilanciano. E mi tengono lì, incantato, perché?

Un saggio, quando è ben centrato, ti spiega anche il momento che stai attraversando. Così Alessandra Derriu ci fa riflettere:

“Dai poteri attribuiti al fuoco e dai significati che porta con sé nasce la pratica della sua osservazione e venerazione, inizialmente le sacerdotesse e le sciamane interpretano grandi falò accesi di notte, dalle alte fiamme, e dalla potente forza. Secondo le leggende, le *janas* dominavano il fuoco e la sua potenza, e avevano il dono della profezia. Rappresentazioni simboliche del fuoco si ritrovano all'interno delle *domus de janas*, elemento della vita quotidiana, finti focolari che ardevano nelle case per l'aldilà.” Invece adesso nelle nostre vite domina la ragione, che spiega tutto, e tutto si può spiegare con la ragione: Ma poi, quando arriva un dubbio fondamentale, un tormento strisciante e irrisolvibile, pensiamo per un attimo che forse la magia ci potrebbe salvare.

Ecco allora che *Medicina, magia, devozione e superstizione in Sardegna* ci riporta in un tempo quando non c'erano né conoscenze né consapevolezza. Allora la magia era il “salvi tutti” dei giochi infantili, che forse dava speranze, ma sicuramente conferiva potere a chi la praticava. Ma questo potere, che sfuggiva dal recinto del dominio religioso e politico, era mal visto. E allora arrivavano le persecuzioni e i tantissimi processi per stregoneria, di cui ci sono ancora documenti che l'autrice ci racconta.

Andiamo avanti con profonda curiosità nelle pagine e scopriamo un mondo astratto e lontano, ma che pure ha realmente segnato la storia delle nostre stesse generazioni, e che ancora adesso si fa spazio nei nostri pensieri, nelle nostre sensazioni, e magari ti lascia lì, fuori del tempo a contemplare un fuoco.

Ecco, come dicevo, un saggio quando è ben centrato ed esaustivo, parla di te. Parla di un passato lontano che rimane incastro nei nostri gesti di ora, nelle nostre pulsioni. Alessandra Derriu ci porta indietro nel tempo, in un tempo che lei ha riesumato da studiosa e appassionata. Dietro le sue pagine trovi un mondo di storia e di “perché”, e vedi la vita che era, e capisci che quando non c'era altro, la magia e la superstizione occupavano tutto l'inspiegabile, e potevano essere di conforto e di speranza.

La magia era un ingrediente indispensabile per sopravvivere? Forse sì, e occupava tutto quello che oggi è l'area di confort della razionalità e della scienza, ma con forza gerarchicamente superiore.

“Per magia intendiamo tutto ciò che va oltre, oltre l'umano, il conosciuto, lo spiegabile, vicino alla divinità, al trascendente, al potere, alle arti, al sacro”, si legge nel saggio. Tutte credenze radicate nella cultura e nel vissuto quotidiano, spesso contestate ma temute, che persistono dentro di noi, nel subconscio, dove non si vedono ma ci sono ancora. La Derriu riesce a coniugare il passato remoto con il presente, perché lo studio del passato ci rivela anche quello che siamo ora.

Un esempio fra tutti: quando un complimento deve essere addolcito per esorcizzare la possibile invidia: **“Da qui la tradizione, mantenuta fino ai giorni nostri in alcune realtà, di “toccare” la persona lodata in segno di affetto e scaramanzia, a testimoniare la bontà dell'apprezzamento fatto”.**

Così Alessandra Derriu riporta tutto all'attualità: dalle origini delle nostre credenze più radicate ai gesti automatici, che possono essere irrazionali, che possono essere magici. Perché anche se andiamo sulla luna e abbiamo l'intelligenza artificiale disponibile come l'acqua dai rubinetti, ci rimane quella ombra di magia che tante volte abbiamo chiamato ignoranza.

Ma l'autrice ci porta a non giudicare “l'ignoranza” dei tempi bui rispetto alla luce della ragione di oggi. Era così, e ci dobbiamo fare i conti quando ci sorprendiamo in un gesto apotropaico per scansare un malaugurio, quando qualcosa non ha una logica ma ci condiziona, quando spegniamo un computer e restiamo incantati dalle danze tribali e sinuose delle fiamme dentro un caminetto.

ALESSANDRA DERRIU

**MEDICINA, MAGIA, DEVOZIONE
 E SUPERSTIZIONE IN SARDEGNA**



Albatros

L'INTRODUZIONE DELLE 'PECORE STRANIERE' VOLUTE DA LOBBY POTENTATE E MULTINAZIONALI VOGLIONO UCCIDERE I PASTORI SARDI



di Francesco Casula. Carsicamente nella storia della Sardegna emerge il tentativo di “uccidere” il pastore sardo. Proprio in queste settimane si sta mettendo in discussione la pastorizia isolana. È infatti in atto il rischio che nel territorio sardo vengano introdotte “pecore straniere” delle razze *Lacon* (francesi) e *Assaf* (israeliane). Si tratta in buona sostanza di “pecore mucca”, destinate alla sola produzione in stalla, con un quantitativo di latte sicuramente molto più alto ma che stravolgerebbero e annienterebbero la qualità del latte prodotto dalla razza sarda, legata storicamente ai nostri pascoli. E allora addio alle qualità organolettiche del pecorino sardo e addio alle caratteristiche essenziali della Denominazione Protetta. E insieme addio al pastoralismo sardo, come storicamente lo abbiamo conosciuto.

A volere le “pecore straniere” sono, come sempre, lobby potentati e multinazionali. Avvertono i nostri pastori: “Non siamo disposti a mettere a rischio il nostro futuro per l’avidità di pochi che vorrebbero sfruttare il momento favorevole per inondare il mercato di pecorino romano prodotto con latte di razze estere importate. Siamo pronti a organizzare nuove forme di protesta”.

Sono convinto che anche questo tentativo di liquidare i pastori sardi, sarà respinto: come lo sono stati i reiterati tentativi storici del passato. Uno dei tentativi più brutali fu rappresentato dagli Editti delle Chiudende che –scrive il compianto Eliseo Spiga (in *La Sardità come utopia -Note di un cospiratore*) irruppe sulle comunità, implacabili come un castigo di dio. In un ciclonico turbinio di inaudite illegalità,

sopraffazioni e violenze, di persecuzioni, assassini, carcerazioni e torture...furono chiusi migliaia di ettari dei migliori terreni privati e comunali, pascoli e seminativi, case, ovili e orti familiari, strade e ponti, abbeveratoi e fonti pubbliche.

I più danneggiati furono i pastori, abituati a pascolare le greggi in vasti spazi aperti e comuni ed ora costretti a pagare il fitto – spesso erosissimo – ai nuovi proprietari usurpatori.

Un altro momento e snodo storico di attacco violento soprattutto alle condizioni di vita e di lavoro dei pastori fu rappresentato dalla guerra doganale dello Stato italiano con la Francia, culminata con la rottura dei Trattati doganali nel 1887. L’economia sarda fu colpita a morte. Fino a quel momento la spedizione verso i mercati francesi di alcuni fondamentali prodotti dell’economia sarda aveva, se non scongiurato, almeno contribuito ad allontanare la crisi che gli spiriti più consapevoli paventavano.

Dopo i fatti del 1887 l’agro-pastorizia dell’Isola, privata d’un colpo dei suoi mercati tradizionali, precipitò al fondo di un baratro senza precedenti, costringendo i pastori a dipendere ancor di più dai proprietari dei pascoli, i *printzipales*, e dagli industriali caseari continentali ma soprattutto romani. Che Antonio Simon Mossa, il grande teorico dell’indipendentismo e del federalismo sardo chiama “feudatari del latte”, che si comportano da veri e propri strozzini, imponendo solo loro il prezzo. Tanto che uno degli obiettivi del neonato Partito sardo d’azione nel 1921 sarà proprio la battaglia contro *sos meres continentales de su latte* e la creazione di cooperative di pastori, per gestire loro, in prima persona, il prodotto del proprio lavoro.

Un altro tentativo, che avrebbe dovuto essere anche quello decisivo per assestare il colpo definitivo e mortale all’esistenza stessa dei pastori, risale alla fine degli anni ’60 quando, soprattutto con l’industrializzazione di Ottana, con il pretesto della lotta al banditismo, si portarono “le industrie a bocca di bandito” (Antonello Satta): con esse si voleva trasformare la Sardegna in tanti Sesto San Giovanni, con il pastore che, liberato finalmente di gambali, mastruche e *bertulas*, avrebbe vestito la tuta dell’operaio.

In realtà “lo scopo del Kolossal mistificatorio” –scrive ancora Eliseo Spiga, nel saggio già citato, con la solita e affilata prosa – “era di concorrere ad assestare un colpo definitivo alla cultura sarda e a quella barbaricina in particolare. Doveva concorrere a realizzare l’obiettivo finale dell’intervento economico dello Stato che, secondo il Ministro Taviani, in visita a Ottana, era quello di “eliminare quell’assetto tradizionale che si è consolidato con gli attuali rapporti di produzione al fine di distruggere definitivamente il malessere proprio della società e dell’etica pastorali, quel malessere cioè sul quale allignano i ben noti fenomeni criminali delle zone interne della Sardegna”.

Conosciamo tutti com’è andata a finire. La cosiddetta Rinascita, tutta giocata sulle illusioni programmatiche e sull’industrializzazione, segnatamente quella petrolchimica, tradendo le aspirazioni e le speranze del popolo sardo, non solo si è evaporata, ma si è rovesciata nella realtà del sottosviluppo, della dipendenza e nella involuzione ai limiti della tolleranza.

Un ultimo tentativo vi è stato negli anni scorsi, quando l’intero comparto fu investito da una gravissima crisi con il latte sottopagato, i mangimi quadruplicati insieme all’energia elettrica e al gasolio.

Superata anche quella crisi oggi, dicevo, sono le “pecore straniere” ad attanagliare e stritolare il pastore sardo. Ma, ne son certo, anche questa volta *canes de istergiu e argas de muntunargiu non prevalebunt!*

NEL TOP RESTAURANT DI LIVERPOOL SI PARLA CON L'ACCENTO ALGERESE

“LA FAMIGLIA” DI GIUSEPPE SPINUSO

di Andrea Sini. «Vent'anni fa ero un giovane sardo come tanti, che sognava di farsi strada nel mondo del lavoro che aveva alle spalle la determinazione dettata anche dalle necessità. Con la grave malattia di mio padre, già a 15 anni studiavo e lavoravo».

A due isolati da Mathew street e dal leggendario Cavern Club, teatro delle primissime esibizioni dei Beatles, nel cuore di Liverpool, una bandiera dei Quattro mori fa capolino da una delle vetrate del pluripremiato ristorante La Famiglia. Giuseppe Spinuso, 41 anni, si prepara all'ennesima giornata in cucina con la soddisfazione di chi sa di avercela fatta. Mamma di Olmedo, papà siciliano, Giuseppe è nato ad Alghero ed è cresciuto tra la Riviera del Corallo e le campagne di Tottubella.

«A casa ci siamo sempre dovuti rimboccare le maniche – racconta lo chef –. Mio padre ha dovuto lasciare il lavoro a 38 anni e con una famiglia di 5 persone

da portare avanti ognuno ha dovuto dare il proprio contributo da subito. Quando mi sono iscritto all'Istituto alberghiero mi sono subito messo a lavorare: a 15 anni prendevo 30mila lire a giornata. Col tempo ho iniziato a crescere professionalmente, mi sono fatto le ossa in Costa Smeralda e a Porto Rotondo, ho lavorato nel bar della Piazzetta San Marco e al Cala di Volpe».

L'iscrizione all'Associazione barman (Aibes) ha aperto al giovane algherese la strada per ulteriori occasioni di confronto, tra concorsi regionali e corsi di formazione. «Ho avuto la fortuna di lavorare per due stagioni accando a Umberto Dacrema, allora presidente dell'Aibes, e dopo essermi diplomato come Food and Beverage Manager nei servizi della ristorazione, a fine 2005 ho fatto le valigie per provare una nuova esperienza. Insieme ad altri giovani mi sono trasferito in Inghilterra. Ho lavorato a Manchester, Londra, Liverpool. La compagnia Irc mi ha permesso di girare l'Inghilterra e mi ha fatto crescere professionalmente, fino ad arrivare alla posizione di General Manager».

Sul posto di lavoro Giuseppe Spinuso incontra Marta, che lavora per la stessa compagnia: i due prendono casa a Liverpool, si sposano. Nascono Mario e Maya, oggi 9 e 7 anni, e soprattutto nasce la voglia di tuffarsi in una nuova sfida. «Nel 2019, con coraggio e passione, abbiamo deciso di aprire un nostro ristorante. Non il classico ristorante italo-inglese, ma un locale con una forte impronta sarda. Abbiamo portato a Liverpool i sapori della Sardegna offrendo piatti come la fregola, culurgiones, porchetto arrosto, seadas e tantissimi altri prodotti, dalla salsiccia ai formaggi. Nel corso di questi 5 anni siamo riusciti ad affermarci nel territorio, ottenendo anche premi prestigiosi come “Best New Restaurant 2020”, “Best Family and Friendly Restaurant 2023” e, poche settimane fa, “Best Restaurant in The North West 2024”. Vogliamo crescere ancora: l'obiettivo per il 2025 è aprire un secondo ristorante».

Ora che il presente è fatto di solide realtà, Giuseppe Spinuso può voltarsi indietro e valutare con serenità il percorso affrontato. «Sono partito con una valigia piena di sogni e con la Sardegna nel cuore. Sarei dovuto fermarmi in Inghilterra per 3 mesi e invece tra poco saranno vent'anni. Le necessità che avevamo a casa ma soprattutto l'approccio alla vita di mio padre sono state fondamentali: il suo atteggiamento concreto, il non mollare mai di fronte a niente mi hanno influenzato in maniera profonda, mi hanno abituato a cercare di essere forte senza mai cercare scuse. Ora sto iniziando a realizzare i miei sogni lontano da casa, ma la mia terra mi manca sempre da morire. Per me i sacrifici veri non sono quelli di natura “fisica” – conclude lo chef algherese –. Per me il sacrificio è stare lontano dalla Sardegna. Quando vado a casa, in estate, mi rendo conto davvero di cosa mi sto perdendo e spero di poter tornare là, un giorno, a godermi i frutti del lavoro».

L'ACCADEMIA OLEARIA – EREDI DI GIUSEPPE FOIS DI ALGHERO, ANCORA UNA VOLTA SUL PODIO E' TRA LE TOP 100 AZIENDE DEL MONDO

Accademia Olearia - Eredi Giuseppe Fois di Alghero sale ancora una volta sul podio tra le top 100 aziende del mondo.

Tre gli extravergini che si sono distinti nella classifica dell'Evo World Ranking: Riserva del Produttore Dop Sardegna, Gran Riserva Giuseppe Fois, Biologico Dop Sardegna. L'Evo World Ranking promuove gli extravergini più apprezzati al mondo, selezionando ogni anno le produzioni più premiate nel panorama mondiale in occasione dei più prestigiosi concorsi internazionali.

Tra questi il Premio Mario Solinas del Coi - Consiglio oleicolo internazionale, che nel 2024 ha visto al primo posto il Dop Sardegna Fruttato Accademia Olearia in occasione dei Mario Solinas Quality Awards di Madrid, premiando inoltre l'azienda della famiglia Fois come unica realtà dell'Isola presente tra i vincitori e i finalisti.

Il risultato giunge dopo una lunga serie di riconoscimenti che hanno impreziosito l'ultimo semestre di un 2024 ricco di traguardi internazionali: dalla premiazione del Riserva del Produttore Dop Sardegna come miglior Olio Extravergine italiano in occasione degli Esao Awards in Spagna all'inserimento dell'azienda nella Guida Flos Olei 2025, fino alle recenti Menzioni d'Onore del Premio Montiferru e alle quattro Medaglie Extragold del Biol Novello 2024.

"Il 2025 inizia fin da subito con un'importante conferma per la nostra realtà e per chi ogni giorno sceglie la qualità dei nostri Oli - commentano Antonello e Alessandro Fois - un riconoscimento che arriva dopo un fine anno altrettanto straordinario: anche il 2024 ci ha permesso di raccontare nel mondo l'eccellenza della produzione olearia algherese e isolana".



GIOVANNI SERIO DA ORISTANO A LONDRA PER TROVARE GLI AMORI DELLA VITA

IL SOGNO DI RITORNARE IN SARDEGNA

di Federico Fonnesu. Il cuore di Giovanni Serio batte al ritmo di tre città, tre mondi che si intrecciano in una sinfonia di emozioni, ricordi e possibilità. A 54 anni, Giovanni si trova al crocevia di una vita straordinaria, plasmata da trentatré anni di "esilio volontario", di cui trentadue trascorsi nel pulsante cuore di Londra. Qui Giovanni ha trovato tutto ma in Sardegna vorrebbe ritornarci.

Il giovane oristanese che lasciò la sua terra natia a 21 anni, carico di sogni e aspettative, è ora un uomo maturo, trasformato nel profondo dall'esperienza londinese. Le strade nebbiose della capitale inglese hanno visto Giovanni evolversi da semplice corriere in scooter a piccolo imprenditore nel settore dei trasporti. Ma più di ogni altra cosa, Londra gli ha regalato i due grandi amori della sua vita: la figlia Rebeka e la compagna Eva, un legame che unisce Sardegna, Inghilterra e Ungheria in un abbraccio cosmopolita.



Eppure, nonostante la stabilità e gli affetti costruiti oltremare, il richiamo della Sardegna si fa sempre più forte, come un canto di sirene che attraversa il Mare del Nord. I recenti ritorni sull'Isola, con Rebeka al suo fianco, hanno risvegliato in Giovanni emozioni sopite, facendo riaffiorare ricordi vividi di una gioventù trascorsa tra le strade di Oristano, le spiagge di Alghero e i vicoli di Cagliari.

Il calore degli abbracci delle sorelle Angela e Stefania, il profumo inconfondibile della macchia mediterranea, il sapore unico del mirto condiviso con vecchi amici: tutto questo ha scatenato in Giovanni un turbinio di sentimenti contrastanti. La nostalgia per la terra natia si mescola al desiderio di offrire a Rebeka ed Eva una vita immersa nella cultura e nelle tradizioni sarde, circondate dall'affetto autentico della famiglia.

Ma la scelta è tutt'altro che semplice. Londra, con il suo dinamismo e le opportunità che offre, rappresenta la stabilità conquistata con anni di duro lavoro. Cagliari è il richiamo delle radici, il calore del sole mediterraneo che scalda l'anima, la promessa di una vita più lenta e autentica. E poi c'è Budapest, la città natale di Eva, con la sua grande famiglia pronta ad accogliere Rebeka con amore incondizionato.

Giovanni si trova di fronte a un dilemma che va oltre la semplice scelta di una città: è una decisione che riguarda l'identità, il senso di appartenenza, il futuro della sua famiglia. Ogni opzione porta con sé promesse e sacrifici, gioie e rinunce.

Mentre contempla queste possibilità, Giovanni sente il peso e la bellezza di una vita vissuta a cavallo tra culture diverse. La sua è una storia di coraggio, di adattamento, ma anche di un legame indissolubile con le proprie origini. Qualunque sia la scelta, sarà il risultato di un amore profondo: per la sua terra, per la sua famiglia, per la vita che ha costruito.

In questo momento di riflessione, Giovanni comprende che il vero tesoro della sua esistenza non risiede in un luogo specifico, ma nella ricchezza delle esperienze vissute e nei legami creati. La sua sfida ora è trovare un modo per intrecciare questi mondi apparentemente distanti, creando un futuro che onori tutte le parti della sua identità e offra a Rebeka ed Eva la pienezza di una vita ricca di amore, cultura e opportunità.

Trentatré anni all'estero, trentadue in Inghilterra, così intensi da cambiare abitudini e modo di pensare e parlare. Giovanni Serio ha 54 anni e sembra uscito da un film di Ken Loach: da Oristano a Cagliari ci è andato per studiare all'università, a Londra, a 21 anni, per vivere e trovare gli amori della sua esistenza. Recentemente è stato nell'Isola per far conoscere direttamente i propri cari a Rebeka e la voglia di ritornare ha cominciato a farsi spazio nella sua mente. Più per la figlia e per la compagna, perché siano circondate dagli affetti più veri. Ma è difficile poter scegliere: tra Londra, Cagliari e Budapest. Londra è il presente e la certezza, Cagliari il sole, il mare, Angela e Stefania, Budapest la grande famiglia di Eva, a cui Rebeka è molto legata.

Giovanni, perché sei partito dalla Sardegna? "È difficile esprimere in poche parole cosa mi spinse all'età di vent'anni a lasciare il mio paese. Vivo all'estero dove lavoro e dove mi sono fatto una famiglia. La mia compagna è di una nazionalità diversa dalla mia e nonostante le tante differenze fra noi, siamo riusciti a dare la vita a una bella bambina. Viviamo in una terra che chiamiamo familiarmente "Casa" anche se per noi genitori non sarà mai esattamente come la nostra terra di origine. La nostra piccola sta maturando le proprie emozioni e attaccamenti sentimentali, che saranno unicamente suoi, in tre diverse nazioni: nel Regno Unito, in Ungheria e in Italia, tre paesi di cui ha già la nazionalità. Il mondo in cui vissero i miei genitori non esiste quasi più e anche quello in cui sono cresciuto io sta, in parte, sparendo: "è la vita", si potrebbe dire; "chi si ferma è perduto", diceva mia madre. Quasi ogni giorno, incontrando nuove persone nell'ambito del lavoro o nel corso della vita quotidiana, una persona mi chiede in una lingua straniera: "Tu da dove vieni? E perché sei qui? Vieni da una terra bellissima!". Vivendo da emigrato all'estero non mi sono mai stancato di tali conversazioni, tutt'altro, mi fa molto piacere perché è un modo per conoscere il mio paese per i suoi pregi ed i suoi difetti da un'altra prospettiva, attraverso le parole e le esperienze di persone completamente diverse da me, per ceto sociale, religione, nazionalità, lingua madre e lavoro, eppure anche da perfetti sconosciuti la nostra vita in Italia ci regala qualcosa che permette di condividere due parole, tra sorrisi e tristezza per la nostalgia degli anni passati. Ma mi sto dilungando, maledetti ricordi. Dove eravamo rimasti? Già, perché ho lasciato la Sardegna. Al tempo ero molto insoddisfatto della vita da studente che conducevo, della monotonia e superficialità della vita quotidiana e allora presi la drastica decisione di lasciare tutto: amici, famiglia e anche parte di me stesso. Per affrontare nuove prove e magari scoprire in me nuove qualità, che mi permettessero di raggiungere nuovi traguardi di vita. Per ragioni in parte ancora dolorose da ammettere a me stesso, mi convinsi di non essere in grado di reinventarmi continuando a vivere in Sardegna, pensando che l'ambiente e le persone intorno a me fossero controproducenti per ottenere la messa a fuoco e la determinazione necessarie per rivalutare e correggere i miei pregiudizi, le mie debolezze, per colmare la mancanza di esperienza e per sviluppare nuove abilità necessarie a raggiungere nuove

mete. In quell'ottica la mia decisione divenne non solo necessaria ma indispensabile e l'unica possibile. Il proverbio dice che è facile guardare dentro al passato col senno di poi ma non è vero, perché è difficile essere chiari di pensiero e onesti con sé stessi".

Come ti sei trovato in Inghilterra? "Dare un riassunto di trentatré anni di vita da emigrato "all'estero" è arduo perché non saprei proprio quali tappe cronologiche evidenziare ma è assolutamente necessario controbilanciare il dato di fatto già evidenziato con la constatazione che ho vissuto "solo" i miei primi vent'anni di vita in Sardegna. Se ci fosse un denominatore comune per tutto questo tempo trascorso, probabilmente sarebbe la mia voglia di trovare un equilibrio fra i sentimenti, tra l'essere e avere. Si può sempre cercare di avere materialmente di più nella vita ma essere felici è tutt'altro. Guardando indietro posso dire con serenità che sono grato a me stesso di aver trovato il coraggio di lasciare la strada vecchia per la nuova, con la speranza di un futuro migliore, pur consapevole dei tanti rischi possibili. Ne è valsa la pena in tutto e per tutto".

Di che cosa ti occupi nella vita a Londra? "All'età di vent'anni, disilluso dal mondo degli studi, per i quali mi mancavano passione, interesse e applicazione, capii che stando lì avrei avuto dei problemi. Mi convinsi che, anche dopo aver conseguito una laurea, continuando a vivere in Sardegna, avrei dovuto affrontare un futuro incerto e con prospettive limitate. L'avventura cominciò con un viaggio in Germania fra la primavera e l'estate del 1991 insieme ad un gruppo di amici, compagni di avventure, incoscienti, coraggiosi e con voglia di vivere. Sebbene prendemmo tutti insieme la decisione di spendere una stagione lavorando in bar e ristoranti all'estero, in realtà, secondo me, ognuno di noi cercava una via di fuga da sé stessi, dalla banalità, dalla monotonia e dalla noia della vita quotidiana. Cambiando ambiente stavamo cercando di trovare nuovi stimoli e motivazioni. Io sono l'unico a non essere ritornato da quel viaggio. Alla fine dell'estate io e uno dei miei fidati amici partimmo per il Regno Unito, per continuare con la nostra esperienza lavorativa all'estero. A quel tempo l'Unione Europea non esisteva, era ancora in vigore la Comunità Economica Europea e fu difficilissimo inserirmi nel mondo del lavoro e della vita quotidiana, per la crisi economica che affliggeva la nazione ma anche perché le persone che incontravo, connazionali o del posto, sembravano avere una "doppia faccia". La vita nel Regno Unito era completamente diversa da ciò che ci aspettavamo e la conoscenza di base della lingua inglese aiutava ben poco. La superficiale bellezza dei monumenti era controbilanciata dalla profonda falsità e cinismo delle persone che incontravo. L'avversità delle circostanze mi costrinse a separarmi dal mio amico e cercai lavoro con vitto e alloggio in una piccola località sulla costa nella contea di Kent, vicino al tunnel sulla Manica, tra Inghilterra e Francia, allora ancora in costruzione. Ormai completamente slegato dalla mia precedente vita di studente in Sardegna, decisi anche di rimanere in una forma di esilio facoltativo dalla mia famiglia e dalle mie amicizie, per cercare di trovare una nuova parte di me stesso, in un mondo nuovo che mi costringeva a riassetare il mio modo di parlare ed agire con le persone e ad affrontare le situazioni del momento così come i problemi all'orizzonte. Continuai per circa sette anni a lavorare nel settore della ristorazione e alberghiero, cambiando datore di lavoro e luogo di tanto in tanto, prima di trovare il coraggio di trovare fortuna in un settore professionale completamente diverso. Imparai che quando si cambia lavoro si cambia anche vita. Decisi di trovare lavoro come corriere motociclista, grazie alla mia passione per le due ruote, per riuscire anche a esplorare e apprezzare l'Inghilterra da una prospettiva diversa. C'è di più: mi ero anche stancato di lavorare sempre all'interno di locali pieni di fumo, fino a tarda notte per la maggior parte della settimana e con poca opportunità di fare cose nuove o diverse nei giorni liberi. Lavoro ancora oggi nel settore delle consegne specializzate in giornata ma con un furgone in tutto il Regno Unito. Incontro professionisti e persone diverse ed eseguo tipi consegne di vario genere. Non sarei mai riuscito ad avere lo stesso cumulo di esperienze continuando a lavorare nel settore della ristorazione. Talvolta però penso che, se fossi rimasto in quell'ambiente, probabilmente avrei fatto carriera".

Quale è attualmente il tuo rapporto con l'Inghilterra? "Questa è la terra in cui ho trovato la mia compagna di vita e dove è nata la mia bambina, riesco a guadagnarmi da vivere e mi trovo a mio agio con la burocrazia dello stato britannico, perché è possibile fare quasi tutto per posta e via internet. La mia piccola va alla scuola elementare a pochi passi da casa e viviamo fuori Londra in un posto tranquillo, relativamente ben servito e con tanto verde. Eppure tutto questo non è abbastanza, ci manca ancora qualche cosa. Una delle preoccupazioni più importanti è la difficoltà a trovare casa di proprietà perché il mercato degli immobili è carissimo in relazione ai salari. Anche gli affitti sono molto salati e per questo motivo la nostra vita è sempre precaria qui. A rendere la situazione più difficile il fatto che ci troviamo isolati dal resto della famiglia, quella in Ungheria e quella in Italia. Sebbene la durata del viaggio sia breve, i costi per una famiglia possono diventare alti, considerando tutte le spese associate. Ci mancano i nostri familiari e ci manca quella serenità che arriva quando si trascorre del tempo insieme. In altre parole qualche volta ci sentiamo soli e vivendo qui abbiamo imparato l'importanza di darci supporto continuo. La cosa più importante è il nostro desiderio come genitori di trasmettere il più possibile a nostra figlia i valori e gli affetti che ci legano ai nostri rispettivi paesi. Per fare questo è fondamentale che la nostra piccola formi esperienze positive prima di tutto durante il viaggio di transito, poi quando visita nuovi luoghi e nuove persone, andando a vivere nuove situazioni e formando nuove memorie. Spesso le piccole cose sono le più importanti, ad esempio la nostra piccola ha sviluppato un amore per certi personaggi delle fiabe ungheresi, e questo mi rende felice perché non solo impara la lingua ma va a formare la sua personalità apprezzando le storie, la musica, le immagini e i libri di certi personaggi che piacciono anche a me. In un mondo dove i social forniscono messaggi grotteschi e violenti ai bambini sono felice che lei apprezzi messaggi positivi legati al nostro vecchio mondo. Un'altra considerazione marginale è legata alla Brexit del Regno Unito perché l'esperienza mi ha fatto capire che non è sufficiente ritenersi "di casa", avere una dimora stabile ed una vita regolare. Ci sarà sempre qualcuno propenso a pensare che questa terra non è la tua, che non ti sei impegnato a dovere, che non paghi abbastanza tasse, ricevi sussidi che non meriti e non discendi da nonni e bisnonni che hanno combattuto le guerre mondiali dalla parte "dei buoni". E sebbene non abbiano il coraggio di dirtelo in faccia loro vanno a votare o agiscono di conseguenza. Andare a spiegare a tali persone che ho trentatré anni di contributi versati allo stato e già potrei avere la pensione è solo una perdita di tempo".

Quanto ti manca la Sardegna? "Se il cuore dice Sardegna e Ungheria, la testa dice "pensaci due volte", "pensaci tre volte", anzi dice "non pensarci proprio". Ho chiesto a molti italiani incontrati casualmente nel corso del mio lavoro se può

valere la pena ritornare in Italia e ho ricevuto risposte contrastanti ma comunque preoccupanti. La verità è che oramai ho cinquantaquattro anni e sebbene abbia intenzione di lavorare fino a quando ne avrò settanta non sono affatto sicuro che il mercato del lavoro in Sardegna sia disposto a dare il benvenuto a una persona come me. Mi dà l'impressione che sia troppo lento, burocratico e incerto e possibilmente legato a relazioni chiuse o poco aperte fra gruppi di persone associate ai vari settori professionali. Spero ovviamente di sbagliarmi ma nessuno mi ha ancora dato esempi diversi a tale riguardo. Ho sentito frasi tipo "la Sardegna non appartiene ai Sardi ma ai turisti". Io non voglio ritornare in Sardegna per fare il turista ma per viverci, cercando di cucire insieme il passato con il presente e il futuro. So che dentro di me ho ancora voglia di cambiare ma questa volta non mi troverò più da solo, avrò una famiglia a guidare il mio cuore e la mia ragione nei momenti più duri. Concludo dedicando queste parole a un caro amico, raro, ma anche a quelli che non ci sono più e che vivono sempre nel mio cuore. Poi c'è la famiglia, che vorrei salutare, quei familiari che non hanno mai smesso di credere in me, anche nei momenti più bui. Avrei tante altre cose da raccontare, magari capiterà in un'altra occasione..".

LO SPAZIO 'BOOK SHARING', UN PROGETTO A NUORO DEL CENTRO FAMIGLIA DIOCESANO

QUANDO LA LETTURA E' CONDIVISA

di **Lucia Becchere**. In via Manzoni 30, da settembre è operativo lo *Spazio Book Sharing* (condivisione gratuita di libri) gestito dal Centro famiglia diocesano, dal CIF e il Sahel di Nuoro.

L'ex presidente del Centro Famiglia Clotilde Merlin, avendo a suo tempo ricevuto in dono dei libri e visto che proprio in quel momento si stava diffondendo in Europa il *Book Sharing*, aveva proposto di utilizzarli per promuovere qualche attività culturale nella sede di via Alagon con l'intento di dare una nuova vita ai libri ma anche per una mirata scelta ecologica. Lilli Mustaro, succeduta alla Merlin, aveva ideato un angolo di lettura per accogliere bambini in difficoltà accompagnati dai loro tutor, ma questa idea non ebbe attuazione a causa di una sopraggiunta inagibilità della sede. Nel frattempo, il numero dei libri aumentava grazie alle numerose donazioni e occorreva dunque renderli fruibili quanto prima.



"Di recente – afferma Ida Stroppolo, coordinatrice "*Spazio Book*" -, sotto la presidenza di Alessandro Murgia, come Centro Famiglia abbiamo presentato, sia in Curia che in Comune, il nostro progetto "*Libera...mente*". Le autorità si sono rese subito disponibili all'assegnazione di una eventuale sede, ma poiché questo richiedeva una regolare procedura per bando pubblico, onde evitare lungaggini e poterlo realizzare in tempi brevi, da più parti ci veniva suggerito di fare rete con altre associazioni. Il Centro famiglia diocesano si è unito col CIF, presidente Leonisa Monni e il Sahel Nuoro con Anna Corsi, tuttavia senza alcun risultato concreto".

Nel frattempo, avendo ottenuto la disponibilità di accoglienza presso l'Istituto San Giuseppe di via Manzoni da parte del responsabile che lo gestisce, il presidente si attivava per ottenere anche il benessere della Curia e l'Associazione, avendo predisposto ogni cosa prima di andare incontro alle ferie, è operativa da settembre.

"Nella sede – prosegue la Stroppolo -, chiunque può dare e prendere libri, leggere, consultare o averli senza alcun compenso. I libri in nostro possesso sono circa 900, tutti di facile consultazione perché catalogati per temi. Ci vengono offerte anche enciclopedie e poiché non disponiamo di tanto spazio le segnaliamo a chi ne è interessato".

Chi frequenta lo Spazio Book?

"Per la verità pochi giovani i quali, di solito, portano i libri perché hanno una buona coscienza ecologica, ad usufruire maggiormente di questo servizio sono i pensionati. Da parte di tutti tanta voglia di raccontarsi, proporre, collaborare, condividere e socializzare. Da questo punto di vista pensiamo di essere sulla buona strada.

Durante l'ultimo incontro abbiamo pensato di distribuire alcuni libri anche alle case di accoglienza dove transitano molte persone che possono avere il piacere di prenderne uno fra le mani. Sappiamo che sono già in itinere altre iniziative del genere, dei banchetti postati per strada già offrono libri, ma noi facciamo la differenza nell'accompagnare il lettore nella scelta con la nostra attenzione e in un luogo pulito e protetto. Siamo disponibili con chiunque voglia collaborare con noi, a queste persone diciamo, uniamoci e facciamo rete.

Ai giovani – conclude -, diciamo che leggere è importante, scambiare libri significa veicolare idee e questo non riguarda solo il centro famiglia. Il nostro non è un lavoro di consulenza, ma il servizio che noi offriamo serve per promuovere cultura, educare al rispetto della nostra terra e favorire lo scambio di opinioni".

Ida Stroppolo, nata in Belgio da genitori friulani, laurea in lingue e letterature straniere alla Ca Foscari di Venezia, dal 1972 è nuorese d'adozione per aver sposato Giancarlo Farina conosciuto nell'ambito universitario. Ha insegnato a Nuoro per qualche anno inglese alle medie e poi alle magistrali, titolare della cattedra di francese, fino al pensionamento.

Dal 2000 opera nel Centro Famiglia diocesano dove si occupa di progetti formativi per giovani. Alla parrocchia del Rosario si prende cura del sostegno a distanza dei bambini per una missione camilliana del Burkina Faso e fa parte dei gruppi di preghiera.

 **L'Ortobene**

AUGURI PER UN BUON 2025 AI SARDI E ALLA SARDEGNA DA PARTE DELLA PRESIDENTE DELLA REGIONE SPERANZA E RISPETTO

di Alessandra Todde. Voglio riprendere le due parole chiave del discorso di fine anno del nostro Presidente della Repubblica Sergio Mattarella: speranza e rispetto. Le voglio declinare per i miei auguri di anno nuovo a tutti i Sardi che mi onoro di rappresentare.

Speranza di tornare ad essere costruttori di pace e di poterci curare in tempi certi e senza le discriminazioni e le limitazioni incivili che ci hanno fatto vestire anche recentemente la maglia nera d'Italia.

Speranza di poter far crescere generazioni di giovani istruiti nonostante i tagli del governo, che vorrebbero penalizzare ancora di più i nostri territori.

Speranza di creare posti di lavoro e di veder sorgere aziende che valorizzino il nostro ambiente e le nostre specificità di isola, per non dover più sottostare ai ricatti di multinazionali come quelli visti anche di recente in Sulcis. Ma per costruire in modo duraturo serve rispetto.

Serve far capire a chi ha trattato la nostra Isola come mera risorsa per i propri affari, magari usando soldi pubblici per abbattere il rischio di impresa, che il contesto sta cambiando, che noi stiamo cambiando.

Che siamo pronti ad accogliere chi vuole contribuire a costruire assieme a noi lavoro, una società e un ambiente prospero e moderno. Ma pretendiamo rispetto. E siamo pronti a contrastare chi pretende chi pensa che la Sardegna sia solo una terra da spremere e i sardi una forza lavoro da sfruttare e ingannare.

In questi nove mesi abbiamo lavorato proprio per questo. Sono stati nove mesi intensi, in cui non ci siamo risparmiati nonostante le difficoltà incontrate.

Ma il lavoro si vede. Sul lavoro non si può mentire e i primi risultati già cominciano a delinearsi: sull'energia, sull'acqua, sui giovani, sui trasporti, sulle opere pubbliche, sul lavoro, sulla difesa della Sardegna.

Sulla sanità è necessario davvero un impegno straordinario e sarà mio compito occuparmene insieme alla nostra maggioranza con il metodo che abbiamo inaugurato: a testa bassa e senza risparmiarci. Per questo voglio ringraziare la mia giunta e tutta la maggioranza per il supporto incessante e per aver dato vita a questa solidità di rapporti.

Per poter affrontare con vigore le importanti sfide all'orizzonte, serve l'unione di tutti. Serve l'unità di un popolo, del nostro magnifico popolo, con le istituzioni che lo rappresentano. È il momento del noi.

Lo abbiamo detto durante la campagna elettorale e lo abbiamo fatto diventare un metodo di lavoro. Continuiamo a stare uniti. Non posso immaginare auspici migliori perché sia un 2025 di cambiamento e di trasformazione. Buon anno a tutto il popolo Sardo.



ALLA RICERCA DEL RICONOSCIMENTO DA PARTE DELL'UNESCO

LA SFIDA DELLE CASE DELLE FATE



Le Domus de Janas, ossia le Case delle fate, mitologiche figure femminili dai poteri magici, tipiche della tradizione sarda, con le loro tombe preistoriche scavate nella roccia, si candidano ad essere riconosciute come patrimonio mondiale dell'Unesco.

E una decisione in tal senso potrebbe arrivare già questa estate: entro luglio il Comitato dell'Organizzazione delle Nazioni Unite prenderà infatti una decisione sul prestigioso riconoscimento.

Ma nell'isola, dopo anni di lavoro per raggiungere il riconoscimento, si respira un clima di cauto ottimismo. Questo tesoro sommerso nella terra sarda, che racconta le origini preistoriche dell'arte e dell'architettura dell'isola, è un

tesoro diffuso, tanto che alla sua tutela, alla sua valorizzazione e alla sua promozione a livello internazionale concorrono oltre un centinaio di Comuni sparsi tra un estremo e l'altro della terra a forma di sandalo. Le case delle fate, caratteristiche di quasi tutte le regioni storiche dell'isola, risalgono al Neolitico, sono state utilizzate fino all'età del Bronzo antico (4400-2000a.C.) ed appartengono quindi al periodo prenuragico. E sono tantissime: ad oggi sono state catalogate 3500 tombe, ma si ipotizza che molte altre restino ancora da scoprire. Oltre a questi monumenti funerari sono candidati anche altri monumenti, come il villaggio fortificato di Monte Baranta a Olmedo, l'unicum dell'altare preistorico di Monte d'Accoddi di Sassari, il dolmen di Sa Coveccada a Mores, espressione del fenomeno del megalitismo, che insieme alle officine litiche di lavorazione dell'ossidiana di Pau costituiscono significative testimonianze della vita religiosa e civile della civiltà preistorica sarda. Sebbene sia passato tanto tempo da quando l'archeologia ha fatto emergere questo tesoro sotterraneo, la loro notorietà e rilevanza culturale non è stata ancora ben percepita tanto che da alcuni anni si è messa in moto la Rete dei Comuni delle Domus de Janas, un'aggregazione di 60 amministrazioni locali sarde di cui è capofila Alghero, e l'associazione di promozione sociale Cesim, acronimo di Centro Studi Identità e Memoria, proprio per promuovere la candidatura del sito Arte e architettura nella Preistoria della Sardegna. Le Domus de Janas, per l'iscrizione nella Lista del Patrimonio mondiale dell'Unesco. Il Cesim ha accompagnato i Comuni coinvolti lungo un percorso che, sotto l'egida del ministero della Cultura, nel 2025 potrebbe conoscere il lieto fine. Per le Domus de Janas e per la storia di cui sono testimonianza unica e straordinaria sarebbe una svolta.

'MONTIARVU ADEJOS EXPERIENCE' TRA NATURA, STORIA ED ENOGASTRONOMIA ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO DEL MONTALBO



di Francesca Bianchi. Accompagnata dalla guida certificata AIGAE Luca Derosas, da Luciana Murrù e Luciano Conteddu di *Montiarvu Andejos Experience*, ho visitato la grotta di *Sa Prejone 'e s'Orcu*, nel versante nord-orientale del Montalbo, in località Riu Siccu, a Siniscola (NU). La grotta sorge alla fine di un sentiero di circa due chilometri, tra rocce calcaree e macchia mediterranea. Giovanni Lilliu la esplorò nel 1938 e collocò il suo impiego in età nuragica, indicandola come un luogo di culto propiziatorio o salutare che presenta delle affinità con i siti sardi di *Scaba 'e Cresia* di Morgongiori (OR), *Sa 'Omu 'e S'Orcu* di Urzulei (NU), *Su Benanzu* di Santadi (SU) e *Ispinigoli* di Dorgali (NU). la grotta è completamente al buio. Al suo interno si possono osservare numerose stalattiti, stalagmiti e concrezioni calcaree di vario genere. La leggenda popolare narra che fosse il rifugio di "s'Orcu", una creatura umana tramutata in bestia.

Luciana, Luciano e la guida ambientale Luca hanno parlato di questo posto meraviglioso, della storia dei luoghi che è possibile esplorare partecipando ai loro interessanti trekking e delle molte attività organizzate per la valorizzazione della cultura, della storia, delle tradizioni del Monte Albo.

Quando e con quali finalità è nata la ditta di attività escursionistiche *Montiarvu Andejos Experience*? "*Montiarvu Andejos*" ufficialmente è nata quest'anno, ma noi facciamo escursionismo da quando eravamo ragazzini, quindi la nostra è un'attività trentennale. Abbiamo voluto trasformare la nostra passione in un lavoro, acquisendo degli attestati, partecipando a corsi di formazione per diventare guide ambientali escursionistiche. Ora stiamo acquisendo un attestato anche per l'attività speleologica, un elemento in più per la nostra formazione e per la sicurezza dei nostri clienti. Accompagniamo i nostri clienti a scoprire la bellezza di questi luoghi, raccontandone la storia caratterizzata da antichi passaggi antropici. Noi abbiamo a cuore la tutela del nostro territorio: abbiamo scelto di diventare delle guide escursionistiche proprio per essere i guardiani del territorio. Tra le nostre proposte abbiamo circa 15 itinerari che variano dal bosco, al casrico, alla cresta calcarea: c'è un'ampia scelta di percorsi che presentano diversi gradi di difficoltà, quindi

sono adatti a diverse fasce di persone e a diversi livelli di preparazione atletica. Descriviamo il territorio a livello geografico, geologico, faunistico, vegetale e storico. Alla fine di ogni percorso organizziamo una degustazione di prodotti tipici siniscolesi: la ricotta del pastore, la pasta fresca, gli insaccati dei produttori locali, le olive, il vino, il miele. Facciamo un assaggio delle eccellenze enogastronomiche di questo territorio. Promuoviamo il territorio a 360°.

Tra le montagne che circondano Siniscola, la più alta è il Montalbo, con i suoi 1.100 mt. di altitudine. Quali caratteristiche presenta questo territorio dal punto di vista geologico? Quella del massiccio calcareo del Montalbo è un'area che si estende per circa 8800 ettari, sviluppando una linea di cresta di circa 13 km nella direttrice nord-est e sud-ovest del territorio di Siniscola, fino al territorio di Lula. Una linea di cresta che non scende mai sotto i 1000 mt d'altitudine: le sue vette più alte sono Punta Turuddò e Punta Caterina, in territorio di Lula, a 1127 mt, fino a scendere ai 1029 mt di Punta Cupetti, in territorio di Siniscola. Questi due comuni si dividono circa 8000 ettari dell'intera area; i restanti 800 ettari sono divisi tra i comuni di Lodè, Loculi, Galtelli e Irgoli. Il Montalbo è una catena calcarea che, a livello di formazione, ha origini lontane che vanno dai 180 milioni ai 140 milioni di anni fa, con dei processi di sedimentazione e compattazione di minerali. Una formazione che comprendeva un territorio più ampio, non solo quello del Montalbo, ma anche quelli che attualmente possiamo riscontrare nella catena calcarea di Capo Figari, nel territorio di Golfo Aranci, l'isola di Tavolara, nel territorio di Olbia, il monte Tuttavista, nel territorio di Galtelli, il Supramonte di Orgosolo, Urzulei, Baunei, Oliena e Dorgali. Erano tutte catene calcaree sorelle: si sono formate insieme; solo nell'era cenozoica si sono divise, si sono staccate dall'area pirenaico-provenzale, formando singole zolle isolate. Sono tutte accomunate dal fenomeno del carsismo, quindi la roccia calcarea è stata modellata, solcata, trasformata dalle acque piovane. Abbiamo una conformazione geologica caratterizzata da falesie profonde centinaia di metri, lunghi canali di deposito, doline carsiche, micro e macro campi solcati, grotte, inghiottitoi e laghi sotterranei. Questo è un versante povero di acqua, a differenza del versante occidentale, quello del sentiero delle fonti, che è ricco di fonti sorgive anche in quota. A quasi 1000 mt abbiamo la fonte più alta, "sa Mela", fino a scendere verso il centro abitato, dove troviamo 7-8 fonti. Si tratta di un'area SIC (sito di interesse comunitario) dal 1997; rientra nel progetto MAB ("man and biosphere") dell'UNESCO.

Uno dei vostri trekking più celebri è quello che conduce alla grotta nuragica "Sa Prejone 'e S'Orcu", 'la prigione dell'Orco'. Cosa sappiamo di questa grotta? Quali caratteristiche presenta? Sì, è un trekking di poco più di tre km in un ambiente colmo di storia, archeologia, leggenda, mitologia e mistero. La grotta nuragica di "Sa Prejone 'e S'Orcu" è situata nel versante nord-orientale del Montalbo. Si tratta di una delle grotte più interessanti dal punto di vista archeologico dell'intero territorio siniscolese, già utilizzata come probabile luogo di sepoltura e di culto in epoca nuragica. Il suo ingresso venne ristretto e adattato dai nuragici, che vi costruirono una ripida scalinata. Il primo gradino della scalinata presenta una sorta di incisione petroglifica di cui si ignora la collocazione cronografica. In Sardegna ci sono altri siti simili a questo: il santuario ipogeico di "Scaba 'e Cresia", a Morgongiori (OR), la grotta "Sa Domu 'e s'Orcu", a Urzulei, "Su Benanzu", a Santadi (SU), e la grotta di Ispinigoli, a Dorgali (NU). Al termine della scalinata si apre un'ampia sala dove è possibile ammirare sulla sinistra un'enorme muraqlia megalitica, probabilmente eretta per chiudere l'ampio accesso della cavità

carsica, e una grande stalagmite che si collega al soffitto della grotta. Le numerose stalattiti e concrezioni, che sono ancora in attività di crescita, rendono la grotta molto affascinante dal punto di vista naturalistico. Si tratta di una grotta viva, in quanto al suo interno ha un apparato faunistico e un endemismo, rappresentato da una piccola salamandra di pochi centimetri che vive nelle cavità carsiche buie e umide: è completamente sprovvista di apparato respiratorio, per cui per sopravvivere ha bisogno che la sua pelle sia sempre inumidita come una mucosa. In tutta la Sardegna ce ne sono cinque specie, una delle quali è presente sul Montalbo. Purtroppo l'integrità del luogo è andata perduta, ma abbiamo ancora l'onore e la fortuna di poter visitare questa struttura grandissima e maestosa. La leggenda nell'immaginario popolare vuole che in questa meravigliosa grotta nuragica si nascondesse una creatura umana tramutata in bestia, "s'Orcu", utilizzato come spauracchio per i bambini tutte le volte che le famiglie siniscolesi andavano a rifornirsi di scorte d'acqua alla fonte di Ischiriddé.

Cosa ci dà la certezza che questa grotta sia stata utilizzata dai nuragici come luogo di culto e sepoltura? La sua architettura, che risale all'età del bronzo finale, ci dà la certezza che questo era un luogo di culto, perché tutti i siti utilizzati dai nuragici, al cui interno si trova un sistema di scale, erano luoghi di culto. Credevano molto a questa affinità con la Madre Terra, quindi dovevano scendere in profondità, il più possibile a contatto con la terra. Qui non c'è mai stata una campagna di scavi; tra l'altro, tutti i rinvenimenti sono stati trafugati, quindi, oltre alla sua architettura nuragica, non abbiamo delle certezze sulla destinazione d'uso di questo posto.

L'escursione lungo il sentiero dei carbonai, invece, quali luoghi consente di esplorare? Il trekking dei carbonai ci consente di visitare i luoghi che hanno visto il passaggio dei carbonai dai primi dell'800 fino a tutto il '900. Quello dei carbonai è uno dei trekking più lunghi che abbiamo: sono più di 7 km. Questo trekking consente di ammirare piante millenarie. Ci si incammina, infatti, all'interno di boschi centenari di leccio, ginepro, corbezzolo e orniello, piante imponenti, autentici monumenti della natura. L'escursione ha inizio da un'area panoramica che si affaccia su tutta la costa nord-orientale sarda, poi ci si immerge nel cuore del bosco, dove è possibile seguire le carrarecce percorse dai carbonai per la preparazione del combustibile vegetale in un'epoca nefasta della storia sarda. Raccontiamo la storia del disboscamento in Sardegna: i tagli irrazionali di foresta primaria, avvenuti oltre 200 anni fa, portarono alla distruzione di 4/5 dell'intero patrimonio e alla perdita della nostra ricchezza naturalistica. L'escursione prosegue con la visita a un vecchio forno per la produzione della calce, attività siniscolese a conduzione familiare rimasta in piedi prima dell'avvento delle cave industriali. Arrivati sotto la fonte di Su Lidone, autentico gioiello del Montalbo, sarà possibile raggiungere un vecchio ovile caprino tra i calcari, per poi rientrare all'interno del bosco secolare. Conduciamo i visitatori alle fornaci per la produzione della calce, raccontando loro dettagli e curiosità legati al passaggio antropico.

Questo territorio era vocato alla produzione del grano. Voi proponete un percorso escursionistico sui sentieri del grano. Quali luoghi si visitano nel corso di questa escursione? Quello lungo i sentieri del grano è un trekking di 4 km su antichi sentieri che fino al 1953 vennero battuti da "Sos Massajos" per recarsi a compiere la semina e la successiva raccolta del grano nelle doline carsiche del Montalbo: un atto quasi eroico ad oltre 1000 metri di altitudine. Durante l'escursione sarà possibile visitare un enorme inghiottitoio carsico, chiamato "Sa Nurra" e "Talisi", antichi ovili e i campi della semina. Un'esperienza naturalistica attraverso il tempo, ricca di elementi storici ed etnografici, tra calcari ed endemismi vegetali. Un tempo il Monte era appartenenza, rappresentava la vita per tutto il paese: nutriva e dava sostentamento all'uomo, alle sue coltivazioni e al suo bestiame. Un legame intrinseco, viscerale, in cui l'uomo e il Monte erano reciproci guardiani.

Questi luoghi custodiscono storie le cui origini si perdono nella notte dei tempi, come quella di Elene Portiche, da cui prende il nome una grotta situata nel territorio di Siniscola. Raccontateci pure... Quella di Elene Portiche è una grotta affascinante, situata sul Monte Latu di Siniscola, una zona di insediamenti nuragici, di età romana e tardo medievali. La zona è caratterizzata da numerose grotte funerarie. L'architettura dei luoghi è andata perduta, ma i ritrovamenti di vasellame e resti umani ci riportano in tre epoche diverse. Il nome della cavità carsica deriva dalla leggenda popolare, che narra di una donna, di nome Elene Portiche, cacciata dalla famiglia, poiché incinta di un figlio di cui non si conosceva il nome del padre. Elene si rifugiò nella grotta e vi morì in solitudine. Una storia affascinante, cui fanno da sfondo scenari naturalistici unici.

Tra le vostre escursioni c'è quella lungo il sentiero delle acque, apprezzata da grandi e piccini. In quali luoghi conduce? Il trekking "Sui sentieri delle acque" conduce negli abissi del Montalbo. Si arriva alla grotta acquifera di "Sa Conca 'e Locòli", un sito sottoposto a studi internazionali delle acque all'interno del Parco di Biosfera Mab UNESCO. L'escursione consente di esplorare un mondo carsico ricco di meraviglie naturali, fra stalattiti, stalagmiti e laghi sotterranei: si è proprio nelle viscere del monte. Il trekking include la visita a uno dei forni di calce più imponenti e ben conservati del territorio di Siniscola, tutto accompagnato dal fantastico scenario della vallata di Locòli. Siamo soliti concludere l'escursione in un antico ovile, tra gli olivastri secolari, con una degustazione di prodotti tipici siniscolesi a km 0.

Cosa vi augurate per il futuro della vostra attività escursionistica? Ci auguriamo di promuovere il territorio a livello naturalistico, storico ed enogastronomico. Del resto, è proprio questo il motivo per cui abbiamo deciso di dare vita a *Montiarvu Andejos*.



CON MARIA VIRGINIA SIRIU, DOVE L'ARTE DIVENTA VEICOLO DI PACE E TRASFORMAZIONE COMUNITARIA THEANDRIC, IL TEATRO NONVIOLENTO



di Laura Tussi. Theandric Teatro Nonviolento nasce con la missione di creare un teatro che oltrepassando la semplice rappresentazione artistica sia veicolo di riflessione e cambiamento, mettendo al centro la scelta della nonviolenza – quella lotta politica e sociale che rifiuta ogni atto di violenza – come principio etico e poetico. Da un anno la sede è il Teatro Sant'Eulalia, uno spazio che accoglie la ricerca teatrale e permette di costruire una comunità attiva e consapevole, impegnata in una visione trasformativa dell'arte e della vita.

Maria Virginia Siriu, la direttrice di Theandric Teatro Nonviolento, ci racconta questa creazione artistica e teatrale unica nel suo genere, forse anche a livello

internazionale. Con uno sguardo che unisce tradizione e innovazione, Siriu ci guida nel cuore del progetto, esplorando come la nonviolenza possa trasformarsi in un linguaggio teatrale capace di parlare al presente, coinvolgendo le persone e proponendo visioni alternative per affrontare i temi della nostra società.

Perché questa esperienza di Teatro Nonviolento? Theandric è una compagnia teatrale costituita da artisti uniti dal desiderio di esplorare le potenzialità del teatro come mezzo di trasformazione sociale. Lavoriamo con il linguaggio teatrale come strumento di educazione alla nonviolenza e alla pace, affrontando temi legati all'umanità, alla giustizia e alla dignità della persona.

Con la rivisitazione della classicità nella sua interezza e complessità lanciate un messaggio nonviolento alla realtà contemporanea. In che modo? Attraverso produzioni originali, sperimentazioni e rivisitazioni di testi classici costruiamo un teatro che parla al presente, mettendo in scena problematiche contemporanee, raccontando le lotte, i sogni e le speranze delle persone. In questa direzione abbiamo realizzato numerose produzioni che spaziano dalla drammaturgia originale, creata all'interno della compagnia, a interpretazioni non convenzionali di opere note, tutte impregnate della nostra visione nonviolenta. Ciò che rende Theandric unico è l'impegno costante a costruire un teatro che si basa su valori di nonviolenza e che rifiuta ogni forma di prevaricazione, ingiustizia e disumanizzazione. Il nostro lavoro si fonda su una ricerca continua dei modi in cui la nonviolenza può esprimersi nell'arte scenica e diventare un messaggio incisivo per il pubblico. Crediamo che la nonviolenza si manifesti in ogni fase del processo creativo

Un approccio e varie metodologie di rappresentazione basate sull'unicità di intenti e istanze creative e la valorizzazione delle diversità. In quali modalità? Adottare una visione nonviolenta nel teatro significa porre attenzione non solo ai temi trattati, ma anche ai metodi con cui lavoriamo. Crediamo che la nonviolenza si manifesti in ogni fase del processo creativo, dalle prove alla rappresentazione finale, attraverso il rispetto reciproco e il dialogo, la valorizzazione della diversità all'interno del gruppo di lavoro e la scelta di contenuti che promuovano la solidarietà e la comprensione tra le persone.

Qualche esempio in merito alle produzioni più significative della vostra opera artistica? Ogni nostra produzione riflette il nostro impegno per la nonviolenza, rendendo tangibile il nostro messaggio attraverso storie, personaggi e scelte stilistiche che invitano il pubblico a una riflessione profonda. C'è "Il piccolo principe" in una versione rivisitata e "depatriarcalizzata": quest'opera classica è reinterpretata per mettere in luce temi di uguaglianza e rispetto tra generi. Con questa produzione intendiamo offrire una prospettiva moderna e sensibile che affronta le questioni di genere e permette agli spettatori di vedere i personaggi e i rapporti con nuovi occhi. C'è poi "Death Note", una proposta dedicata ai giovani, per avvicinarli al teatro attraverso un cult che esplora interrogativi classici. La liceità della pena di morte, i temi di giustizia e colpa, sono qui rappresentati in una cornice vicina al pubblico giovane, che può rispecchiarsi nei dubbi e nelle sfide morali dei protagonisti. Poniamo lo spettatore di fronte a una riflessione profonda sulla dignità umana e sulle conseguenze delle proprie azioni. Ma anche "La vedova scalza", che esplora il codice della vendetta barbaricina e l'identità culturale sarda, affrontando le radici storiche di certi comportamenti e l'influenza che le tradizioni locali possono avere sul presente. Con "Giovanna d'Arco" indaghiamo i temi della guerra e del nucleare, esplorando le conseguenze devastanti della violenza e della distruzione: invitiamo alla riflessione sull'impatto della guerra e sull'importanza della pace come scelta di vita e di civiltà. In "Antigone on Antigone" invece l'eroina sofoclea viene rivisitata in una chiave contemporanea che amplifica il suo messaggio di resistenza e nonviolenza. Questa versione esplora il conflitto tra legge morale e legge statale, mettendo in luce come l'obbedienza a principi etici e la difesa della dignità umana siano spesso in contrasto con l'autorità costituita. Attraverso una rappresentazione intensa e viscerale, Antigone diventa simbolo universale della lotta pacifica contro l'oppressione e l'ingiustizia.



Il Teatro Sant'Eulalia è luogo di incontro, sede di creatività e di impegno sentimentale sociale oltre che artistico.

Accade anche altro? La nostra attuale sede è uno spazio di incontro che ci consente di vivere appieno il nostro progetto artistico e sociale. Qui, non solo creiamo e proviamo i nostri spettacoli, ma offriamo laboratori, incontri e seminari aperti alla comunità, che promuovono una cultura della pace e della collaborazione [i laboratori avvengono anche in collaborazione con l'ETFI, il Centro di Arti Performative Contemporanee, ndr]. Essere in questo teatro storico è per noi fonte di ispirazione, perché rappresenta un luogo di aggregazione dove ogni rappresentazione diventa un'occasione di crescita personale e collettiva. Ogni evento che organizziamo al Teatro Sant'Eulalia è pensato per essere uno spazio di condivisione e dialogo, in cui il pubblico possa non solo assistere, ma sentirsi coinvolto attivamente nel messaggio di nonviolenza.

Cosa significa lavorare per e nel teatro nonviolento? Lavorare nel teatro nonviolento significa investire nella speranza e nella trasformazione. Attraverso il nostro teatro, crediamo di contribuire a un mondo in cui la nonviolenza sia un ideale concreto e praticabile. Ogni spettacolo, seminario e progetto educativo diffonde una visione del mondo in cui il dialogo sostituisce il conflitto, l'empatia supera la prepotenza e l'arte diventa uno strumento per la libertà e l'integrità umana.

LA MOSTRA DELL'OTTAVA BIENNALE D'ARTE E LETTERATURA AL MUSEO DEL COSTUME L'INTERVENTO DAL PLUS VALORE ANTROPOLOGICO DI BACHISIO BANDINU



di Cristoforo Puddu. La mostra dell'Ottava Biennale d'Arte e Letteratura "LUMEN" – curata da Eugenia Cervello e che ha stimolato la creatività di 33 artisti nello sviluppo del tema "Psicogenesi – La Maschera e l'Ombra" – nella giornata conclusiva dell'evento, ospitato nelle sale di esposizione temporanea del Museo del Costume di Nuoro, ha registrato il plus valore di un incontro di studi con la relazione dell'antropologo e scrittore Bachisio Bandinu.

La giornata inaugurale, 8 dicembre 2024, era stata caratterizzata dagli interventi del presidente ISRE Stefano Lavra, dal direttore del polo museale ISREMUSEI Efsio Carbone e della ideatrice-curatrice Eugenia Cervello, in un gremio Auditorium "Giovanni Lilliu" e con la partecipazione degli artisti espositori: Renato Bugiotti, Michela Capra, Elisa Carrone, Nietta Condemi De Felice, Maria Conte, Francesca Cossellu, Pietro Costa, Patrizia Crisponi, Salvo Deiana, Gianni Delogu, Giusi Delogu, Vima Demuro, Maria Antonietta Fois, Mario Fois, Vasyl Lyalyuk, Maria Rita Mainas, Giuseppe Manca, Marzia Masala, Raffaella Murgia, Rosetta Murru, Serafina Olianias, Irene Piccinu, Virgilio Piras, Pietro Paolo Piredda, Cristoforo Puddu, Mariella Rosu, Maria

Carmen Salis, Sabrina Salis, Maria Rita Sanna, Daniele Sitzia, Sabina Vargiu, Antonietta Zizi, Pasqualina Zizi.

Il presidente dell'ISRE, nell'evidenziare il successo delle attività dell'Etnografico, ha ringraziato la comunità di artisti che hanno caratterizzato il periodo delle festività ed impreziosito il percorso museale ed espositivo con la mostra temporanea dell'associazione Lumen.

La dottoressa Eugenia Cervello ha offerto nuovi spunti di lettura della mostra con riflessioni sul linguaggio segnato da luci e ombre, sul binomio espressivo di interiorità ed esteriorità, sull'essenza del subconscio e sulla dimensione umana da leggere ed interpretare "con l'ombra della coscienza".

L'intervento del dottor Efsio Carbone, contestualizzando la mostra della Biennale e considerando l'arte della contemporaneità come la chiave antropologica di accesso al recupero dei contenuti, ha trovato i collegamenti con l'arte manifestata da esempi illustri, Francesco Ciusa e Maria Lai, che hanno salvaguardato e preservato la ritualità-gestualità della tradizione e il mistero dell'ombra.

Il professor Bachisio Bandinu, dopo aver espresso un plauso per l'iniziativa di sinergico impegno sviluppato con il progetto artistico-creativo "Psicogenesi – La Maschera e l'Ombra", ha ridefinito in una sintesi antropologica la valenza significativa della maschera (*sa caratza*) in ambito generale e nella specificità sarda.

Nella relazione "magistrale" ha innanzitutto analizzato la necessità individuale di mascherarsi per perseguire una condizione di libertà e di "assenza nella presenza" o nel bisogno di identificazione come personaggio rappresentativo in una carnevalesca inversione di ruoli col camuffamento. Altra cosa sono i significati riproposti attraverso le maschere tragiche della Sardegna (*Mamuthones*, *Merdules*, *Tzurpos*, etc.), che appartengono ad una religione arcaica ed esprimono un vissuto reale di ripresentazione, sempre nuova ed inedita, della comunicazione con gli dei ed all'interno di una ritualità consacrata e di metamorfosi (es.: "*su boe muliache* è un animale-dio", creatura mutaforma rappresentata graficamente dell'artista Rosetta Murru per le pubblicazioni della Newton Compton). L'ammaliante percorso, proposto dall'antropologo e con frequenti riferimenti alla nota studiosa-ricercatrice olianese Dolores Turchi, ha sviluppato tutte le scansioni di una ritualità a contatto con la natura e nel senso di ferinità; una metamorfosi al di fuori dell'*humanitas*, che procede verso la *feritas* e culmina nell'atto finale di ripresentazione e proiezione della divinità come forza libera.

Una comunicazione d'interesse circolare che ha coinvolto ed interessato il pubblico ed ha visto gli interventi di amministratori (Mario Sanna, vicesindaco di Bitti), docenti (prof. Siotto) e artisti (il sardo-molisano Mimmo Bove).

Tante le suggestioni e riflessioni sulla ritualità agraria con il rinnovarsi delle tradizioni, comunitariamente ed intensamente vissute, nel segno di ritualità ancestrali che legano uomo-maschera-ombra. La ripresentazione delle maschere e il "fare festa" custodisce il segno dell'ancestrale sacralità e l'identità del paese-comunità.

A DICEMBRE SU WWW.TOTTUSINPARI.IT

dati forniti da SHINY STAT – Analytics Tools 19.403 VISITATORI UNICI a DICEMBRE da 74 Stati e 873 località diverse dall'Italia. Nel 2024 le visite sono state 319.333 Il totale complessivo dalla creazione del blog/sito è salito a 3.450.895. I post pubblicati sono 27.472

Gli articoli più cliccati nelle 24 ore successive alla pubblicazione nel SITO:

"Filigrana d'autore, Lisa Moi e la bottega dove abili mani creative disegnano arte" di Gian Luisa Carracoi

<https://www.tottusinpari.it/2024/12/08/filigrana-dautore-lisa-moi-e-la-bottega-dove-abili-mani-dallestro-creativo-disegnano-arte/>

"Il Papa morirà a Natale, l'ultimo romanzo di Marco Corrias che vive tra Fluminimaggiore e Roma" di Gian Paolo Pusceddu

<https://www.tottusinpari.it/2024/12/03/il-papa-morira-a-natale-lultimo-romanzo-del-giornalista-e-scrittore-marco-corrias-che-vive-fra-roma-e-fluminimaggiore/>

"Al museo del costume di Nuoro 'Psicogenesi, la maschera e l'ombra' tra genialità e creatività" di Cristoforo Puddu

<https://www.tottusinpari.it/2024/12/17/al-museo-del-costume-di-nuoro-per-lviii-biennale-darte-e-letteratura-della-lumen-psi-cogenesi-la-maschera-e-lombra-opere-tra-genialita-creativa-e-senso-di-appartenenza-e-iden/>

L'articolo più condiviso e apprezzato sulle pagine di TOTTUS IN PARI dei social network

SU FACEBOOK (12.297 followers): "Successo a Pescara con l'associazione Dimonios del coro polifonico Peppino Mereu di Tonara" di Franco Beconi <https://www.tottusinpari.it/2024/12/18/grande-successo-a-pescara-del-coro-polifonico-peppino-mereu-di-tonara-al-concerto-di-natale-dellassociazione-dimonios-dellabruzzo/>

SU TWITTER (1.184 followers): "Bestie vs Umani, il libro per ragazzi di Andrea Pau, ribellione animale per salvare il pianeta" di Alessandra Ghiani <https://www.tottusinpari.it/2024/12/12/bestie-vs-umani-di-andrea-pau-una-ribellione-animale-per-salvare-il-pianeta-nel-nuovo-libro-per-ragazzi/>

UN PAPA NATO IN SARDEGNA NELL'ANNO 449

IL PONTIFICATO DI ILARIO

di Ornella Demuru. Nato in Sardegna, nel 449 Ilario fu inviato insieme a Giulio, vescovo di Puteoli, come legato di Leone I al Secondo concilio di Efeso (città dell'Anatolia, nell'attuale Turchia).

Qui si batté vigorosamente per i diritti della sede romana e si oppose alla condanna di Flaviano di Costantinopoli.

Per questo motivo fu oggetto della violenza di Dioscoro di Alessandria, e si salvò a mala pena.

In una delle sue lettere all'imperatrice Pulcheria, rinvenuta in una raccolta di lettere di Leone I (Leonis I Epistolae, num. XLVI., in P.L., LIV, 837 sq.), Ilario si scusava per non averle consegnato la lettera del papa dopo il sinodo, ma, a causa di Dioscoro, che tentava di impedirgli di andare a Roma o a Costantinopoli, aveva avuto grandi difficoltà nell'organizzare la sua fuga e per portare al pontefice le notizie del risultato del concilio.

Secondo il Liber Pontificalis (raccolta di biografie dei pontefici risalente al V-VI secolo), dopo la morte di papa Leone I, un arcidiacono chiamato Ilario, "Hilarus, natione sardus" (di nazionalità sarda) fu scelto per la successione. Con ogni probabilità egli fu consacrato il 14 o il 19 novembre 461.

Il suo pontificato fu marcato dalla stessa politica vigorosa del suo grande predecessore. Specialmente gli affari della Chiesa in Gallia e Spagna richiesero la sua attenzione: a causa della disorganizzazione politica dei due paesi, per salvaguardare la gerarchia, era importante fortificare il governo della Chiesa.

Hermes, un ex arcidiacono di Narbonne aveva acquisito illegalmente la diocesi di quella città. Furono allora inviati a Roma due prelati gallici per sottoporre al papa questo ed altri problemi della Chiesa di Gallia.

Il 19 novembre 462 fu quindi convocato un sinodo romano che giudicò questi problemi. Ilario rese note le sue decisioni tramite un'enciclica inviata ai vescovi provinciali di Vienne, Lione, Narbonne e delle Alpi Marittime: Hermes doveva rimanere vescovo titolare di Narbonne, ma i suoi privilegi episcopali gli furono tolti. Il vescovo di Arles doveva convocare un sinodo all'anno a cui avrebbero dovuto partecipare tutti i vescovi provinciali che ne fossero stati in grado, tuttavia, le questioni importanti avrebbero dovuto essere sottoposte alla Santa Sede.

Nessun vescovo avrebbe potuto lasciare la sua diocesi senza un permesso scritto del metropolitano; in caso tale permesso fosse negato, questi avrebbe potuto sottoporre l'appello al vescovo di Arles. Riguardo alle parrocchie (paroeciae) rivendicate da Leonzio di Arles come appartenenti alla sua giurisdizione, i vescovi di Gallia avrebbero potuto decidere dopo un'apposita investigazione. Le proprietà della chiesa non potevano essere alienate finché un sinodo non avesse esaminato le cause della vendita. Poco tempo dopo, papa Ilario si trovò coinvolto in un'altra disputa diocesana.

Nel 463, Mamerto di Vienne aveva consacrato un vescovo per la diocesi di Die, anche se questa Chiesa, in virtù di un decreto di Leone I, apparteneva alla provincia metropolitana di Arles.

Quando Ilario ne venne a conoscenza, incaricò Leonzio di Arles di convocare un grande sinodo dei vescovi di molte province per investigare la questione. Il sinodo si tenne e, in base al rapporto sottopostogli dal vescovo Antonio, il 25 febbraio 464 produsse un editto (Epist., X., a Mamerto di Vienne) che incaricava il vescovo Verano di ammonire Mamerto affinché nel futuro si fosse astenuto da ordinazioni irregolari, altrimenti i suoi privilegi sarebbero stati sospesi.

Di conseguenza, la consacrazione del vescovo di Die doveva essere sanzionata da Leonzio di Arles. In questo modo i privilegi primaziali della sede di Arles furono ripristinati secondo quanto stabilito da Leone I. Allo stesso tempo i vescovi furono avvisati di non travalicare i loro confini, e di convocare un sinodo annuale presieduto dal vescovo di Arles. Anche i diritti metropolitani della sede di Embrun sulle diocesi delle Alpi Marittime furono tutelati dagli abusi di un certo vescovo Ausanio, particolarmente legato alle due Chiese di Nizza e Cimiez.

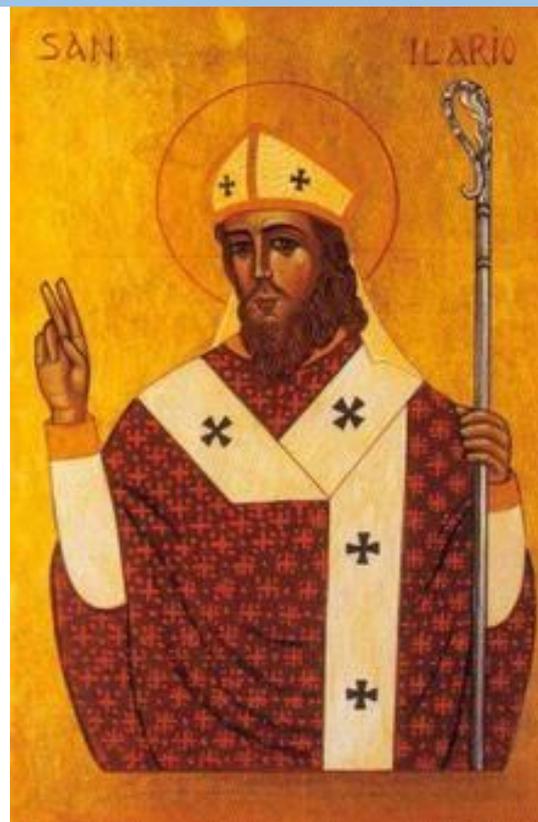
In Spagna, Silvano, vescovo di Calahorra, aveva, con le sue ordinazioni episcopali, violato le leggi della Chiesa. Sia il metropolitano Ascanio che i vescovi della Provincia di Tarragona, si lamentarono di questi avvenimenti presso il papa e ne chiesero il giudizio. Prima ancora che giungesse una risposta alla loro petizione, gli stessi vescovi fecero ricorso alla Santa Sede per una questione completamente diversa. Prima della sua morte Nundinario, vescovo di Barcellona, esprime il desiderio che fosse scelto come suo successore Ireneo, anche se egli stesso lo aveva fatto vescovo di un'altra sede. La richiesta fu accordata, un Sinodo di Tarragona confermò la nomina di Ireneo, quindi i vescovi chiesero l'approvazione del papa. Il sinodo romano del 19 novembre 465, il più antico sinodo romano i cui archivi originali siano giunti fino a noi e che fu tenuto nella basilica di Santa Maria Maggiore, decise sul problema.

Dopo un'allocuzione del papa e la lettura delle lettere dalla Spagna, il sinodo decise che le leggi della Chiesa non dovevano essere derogate.

Oltre a questo, Ilario inviò due lettere (Epist., XIII-XVII) ai vescovi di Tarragona, in cui dichiarava che nessuna consacrazione sarebbe stata valida senza la sanzione del metropolitano Ascanio.

Inoltre, a nessun vescovo fu permesso il trasferimento da una diocesi all'altra, così per Barcellona dovette essere scelto un altro al posto di Ireneo. I vescovi consacrati da Silvano sarebbero stati riconosciuti se fossero stati nominati in sedi vacanti, e parimenti avessero soddisfatto i requisiti della Chiesa.

Il Liber Pontificalis ricorda un'Enciclica che Ilario spedì in Oriente, per confermare i Concili Ecumenici di Nicea, Efeso, e Calcedonia e la lettera dogmatica di Leone I a Flaviano, ma le fonti note non forniscono ulteriori informazioni.



A Roma, Ilario lavorò con zelo per l'integrità della fede cattolica. Nel 466, l'imperatore Antemio aveva un favorito chiamato Filoteo, che frequentava riunioni di una setta eretica. Durante una delle visite dell'imperatore a San Pietro, il papa lo chiamò di fronte a tutti per rendere conto della condotta del suo favorito, esortandolo a promettere che avrebbe fatto tutto ciò che era in suo potere per tenere sotto controllo l'eresia. Ilario fece erigere a Roma molte chiese ed altri edifici.

A lui si devono due oratori nel battistero del Laterano, uno in onore di Giovanni Battista, l'altro di Giovanni apostolo. Dopo la sua fuga dal "Latrocinio di Efeso", Ilario si era nascosto nella cripta di San Giovanni Apostolo, ed egli attribuì la sua liberazione all'intercessione dell'Apostolo stesso. Sulle antiche porte dell'oratorio può essere ancora letta questa iscrizione: «A San Giovanni Evangelista, liberatore del vescovo Ilario, un Servitore di Cristo.»

Fece erigere anche una cappella in onore della Santa Croce nel battistero, un convento, due bagni pubblici, e biblioteche vicino alla Basilica di San Lorenzo fuori le mura. Fece costruire anche un altro convento all'interno delle mura urbane. Il Liber Pontificalis menziona molte offerte votive fatte da Ilario nelle varie chiese.

La magnificenza e munificenza adottata nella sua attività edilizia produsse diversi giudizi negativi nei confronti di Ilario. Non fu tanto l'edificazione o il restauro dei numerosi edifici sacri, o le opere ornamentali realizzate per l'abbellimento e la decorazione di tanti luoghi di culto e proprietà della Chiesa, a generare dubbi e critiche, quanto piuttosto l'eccessiva ed inopportuna opulenza delle opere e degli arredi acquisiti o fatti realizzare. Eccessiva per la profusione di ori e altri materiali preziosi dappertutto impiegati con l'abbondanza di un mecenate rinascimentale; inopportuna perché, come osserva il Gregorovius, "mentre Roma precipitava nella miseria e moriva, le chiese si coprivano di pietre preziose e le basiliche traboccavano di tesori favolosi, davanti agli occhi di un popolo che si era dissanguato nel tentativo di armare un esercito e una flotta contro i Vandali."

Se è infatti vero che in quel periodo nella Chiesa di Roma affluiva una fonte inesauribile di ricchezze, potendo oltretutto fare affidamento su una rilevante quantità di beni immobili, è altrettanto innegabile che un così rilevante utilizzo di ricchezze in opere di pura esteriorità del culto religioso sminuiva quel ruolo "pastorale" e "sociale" che ci si sarebbe potuto aspettare dalla Chiesa, soprattutto nel momento di grave crisi politica ed economica in cui l'Impero si dibatteva.

Morì il 29 febbraio 468, dopo un pontificato di sei anni, tre mesi, e dieci giorni. Fu sepolto nella chiesa di San Lorenzo fuori le mura.

NONETTO DI FLAUTI DEL CANEPA DI SASSARI IN CONCERTO

L'ENSEMBLE 'I SILENI'

di Maria Bonaria Mereu. Con l'esibizione del 27 dicembre 2024 si conclude la prima parte dei concerti dell'"InvernoMusicale" 2024-2025. L'ensemble di flauti "I Sileni", un nonetto di flauti, dal tocco vellutato, come il canto degli uccelli, ha invaso la chiesa di San Nicola e si è trasformata in gioia per le orecchie dei presenti. Un "ponte emotivo" utile per attraversare le situazioni critiche del quotidiano. "I Sileni" è un ensemble di flauti composto da 8 ragazzi tutti allievi del Conservatorio Luigi Canepa di Sassari, iscritti ai corsi accademici di primo e secondo livello di flauto, nella classe del Prof. Tony Chessa. Il gruppo è formato da vari membri della famiglia del flauto traverso, dal l'ottavino al flauto basso. Per la prima volta hanno suonato insieme, nel 2017. Nel loro attivo, hanno già diversi concerti e concorsi come singoli e gruppi cameristici. Hanno frequentato vari corsi di perfezionamento con importanti Maestri e flautisti del panorama internazionale.

Partecipano inoltre a stagioni concertistiche, festival

e manifestazioni organizzate dal Conservatorio di Sassari e associazioni regionali. Insieme al Maestro Chessa, il 27 dicembre, i ragazzi hanno interpretato il Quartetto Sinfonico del compositore Ceco Antonín Reicha; Flauti in vacanza di Jacques Casterede, compositore e pianista francese; Dolls Funeral (colonna sonora del film di Hitchcock) di Charles Gounod; Nozze di Figaro di Wolfgang Amadeus Mozart; Gershwin Favourites del compositore belga Roland Kernens; Espresso di Joey Sellers; Beethoven Virus di Diana Boncheva; Tico Tico del brasiliano Zequinha de Abreu; Hooked on Classics del musicista russo Rimskij Korsakov e la Carmen-Impressionen di Georges Bizet. L'Ensamble di flauti era composto da Matteo Sechi, Antonello Porcu, Martina Manca, Martina Porcheddu, Aurora Bellu, Vanna Sanna, Sara Beccu, Eleonora Denegri e dal Maestro Tony Chessa. La manifestazione organizzata dall'Ente Musicale di Ozieri con la collaborazione del Portico di San Nicola, la Fondazione di Sardegna, la Regione Autonoma della Sardegna, Assessorato della Pubblica Istruzione, BB.CC.AA., Informazione, Spettacolo e Sport e Chilivani Ambiente S.P.A., dopo la pausa festiva proseguirà a gennaio.



TOP visitatori nel 2024



319.333

Grazie!

LA DOCUMENTAZIONE CINEMATOGRAFICA NELLA CASA MUSEO DI SALVATORE SARDU

LA STANZA DI ELIANORA DE ARBAREE'

di Rita Coda Deiana. Non molto tempo fa, ho avuto il grande onore di conoscere Salvatore Sardu: scrittore, poeta, regista, documentarista e fondatore della Sarfilm. Sono stata sua ospite a Quartu Sant'Elena, nella sua casa museo; 100 metri quadri di spazi che custodiscono l'attrezzatura utilizzata in oltre 50 anni di lavoro, con la quale Salvatore Sardu ha realizzato ben 200 documentari sulla Sardegna e una molteplicità di film che hanno aperto una nuova strada al "cinema documentario" in Sardegna. Visitare questa casa museo è come viaggiare a ritroso nel tempo, essere catapultati nel mondo primordiale della settima arte, dove immagini intense si impregnano di senso e di memoria onirica. Ma è lo spazio in fondo al corridoio della casa che ha generato in me forti e contrastanti sensazioni che confondendosi proprio come dentro a un sogno, mi hanno guidata in un universo parallelo nel quale il viaggio immaginifico significa ricreare se stessi ad ogni passo: "La Stanza di Elianora de Arbareé".

LA STANZA DI ELEONORA. Non si tratta di una semplice stanza, ma di una vera e propria mappa da seguire in questo viaggio immaginifico, dove ogni singola immagine, oggetto, abito ci parla a gran voce prendendoci per mano e guidandoci in un mondo dove le emozioni umane ci narrano ciò che di misterioso può esserci in ogni storia umana.

"Eleonora D'Arborea", un film che Salvatore Sardu ha realizzato come regista, in una prima edizione del 1995 e in digitale nel 2009.



Regia:
Salvatore Sardu

Eleonora:
Rosalba Piras

Testo:
Natalino Piras

Sceneggiatura:
Salvatore Sardu,
Natalino Piras

Musiche:
Matteo Pedditzi

Montaggio
ed effetti digitali
Andrea Sardu

Costumi:
Marco Nateri

Aiuto Regia:
Silvia
de Francischi,
Carlo Atzeri

Una delle opere più valide di Salvatore Sardu, con la quale ricostruisce la vita di una delle più nobili figure che la storia sarda, e italiana, abbiano conosciuto. Con un testo di altissimo livello redatto dallo scrittore e giornalista nuorese Natalino Piras; con la collaborazione, per le ricostruzioni, dello scultore Carmine Piras, affermato artista di Macomer e con la straordinaria recitazione dell'attrice cagliaritana Rosalba Piras, del gruppo teatrale Akroama.

IL FILM DI ELEONORA D'ARBOREA DEL REGISTA SALVATORE SARDU. "Eleonora D'Arborea", un film di straordinaria bellezza, di quella bellezza che in pochi riescono a vedere, quella bellezza presente nelle cose effimere, leggere, trasparenti, quasi fatte di nulla, fatte di sogni forse, di immagini evanescenti che con la prima brezza serale svaniscono dietro all'orizzonte infuocato. Un film che a mio parere, mostra cos'è questa bellezza e mostra anche la sua doppia faccia, l'altra metà, mostra anche la Bruttezza che invece si cela dietro ad una Bellezza oggettiva che da tutti viene definita tale, una Bellezza falsa e malata, dal sapore dolciastro e nauseabondo. Due facce quindi, due bellezze differenti. La prima, quella delle cose effimere, la vedono solo alcune persone, le persone pure d'animo, gli artisti, chi dentro di sé ha un grande occhio aperto sul mondo e sulla sua immensa varietà. La seconda, quella ipocrita e brutta, la vedono tutti gli altri, alcuni ci credono, altri no, ma sta di fatto che c'è e in molti la accettano come tale. Tuttavia a me è la prima ad interessare, quella che in pochi vedono, quella che di solito passa inosservata e imperscrutabile ai più: la bellezza recondita di Eleonora D'Arborea.

ELEONORA D'ARBOREA...EMBLEMA DELL'EMANCIPAZIONE FEMMINILE. Una donna. Una donna come tante? No. Una Donna che è l'emblema di una psicologia interiore, la psicologia di tutte le donne che nella storia, hanno contribuito all'emancipazione femminile. Da molti relegata alla semplice definizione di Giudicessa D'Arborea (Eleonora de Serra Bas), sposa di Brancaleone Doria, dai più dimenticata o sconosciuta del tutto. Elianora, jughissa de Arbareé, figlia del giudice Mariano IV, succeduta al fratello Ugone III nel regno di Arborea, una donna...che combatté in prima linea, alla testa di un esercito contro le truppe aragonesi che a quei tempi occuparono la Sardegna. La stragrande maggioranza delle persone, crede che abbia avuto uno spessore ed una rilevanza esclusivamente per le sue gesta che hanno segnato la storia del popolo sardo contro l'invasore dominante, nella propria esistenza e in quella degli altri che incontrò o che la incontrarono. Tuttavia, non hanno mai messo a fuoco il senso della sua femminilità, non hanno colto l'essenziale ma si sono soffermati esclusivamente ai caratteri MARGINALI del personaggio che ha inscenato con successo Elianora. Personaggio sfaccettato che tende a disperdersi in una realtà fin troppo schematica. Mille ruoli interpretati con maestria, con disinvoltura e col senso dell'innocenza. Mille facce e maschere, indossate in scena senza timori ma con uno spiccato disprezzo del pericolo, delle conseguenze nefande. Mille sentimenti. Mille emozioni. Mille vite dentro alla stessa esistenza, come un gatto dalle nove vite. Ma chi era realmente questa Donna? Mi sento in dovere di porre quanto meno chiarezza in un trittico fatto di leggende e nozioni comuni su di lei, alcune errate, altre impersonali, altre ancora improprie e superficiali. A me interessa cogliere la vera essenza di Elianora, trascendendo da tutto il resto. Tralasciando dicerie, pregiudizi, falsità e ricordi distorti. L'essenza risiede nella sua capacità di creare e di espandersi entro una moltitudine di scritti e di opere, di discussioni, di pensieri, di confessioni...di sogni. Elianora, la "legislatrice" che ritrasforma "La Carta de Logu", revisore dei "condaghes", gli antichi atti di donazione e di decisione, è una Donna che personifica la saggezza, con lo spirito della giustizia dentro il cuore.

E' Donna, figlia, moglie e madre di re, chiamata a governare e combattere a capo di un esercito che sventola l'albero sradicato, verde in campo bianco argento, che in alcune iconografie, viene rappresentata con lo sguardo austero e sostenuto da nobildonna e priva di sentimenti, come si conviene ad un giudice.

Credo che non si possa intentare l'analisi di una determinata situazione, di qualsiasi genere, senza avere ben presente l'ambiente di collocazione di quella vicenda, i dietro le quinte, la politica...in poche parole un CONTESTO adeguato che

permetta una comprensione delle tematiche molto più attendibile e profonda. Sarebbe inutile, quindi, concentrarsi esclusivamente sulla figura femminile in quanto tale, sulle sue caratteristiche irrigidite in semplici e forse banali definizioni scientifiche. Forse, saremmo solo in grado di delinearne l'esteriorità, il "guscio". Ciò che diviene interessante nell'ambito storico, oltre che antropologico e psicologico, non è la descrizione o l'analisi di una leggenda più o meno veridica e verificabile tramite fonti attendibili. A ben poco sarebbe utile sapere tutto di una donna dallo sguardo austero, che viene definita priva di sentimenti, non essendo minimamente capaci di astrarne le cause profonde che quasi sempre devono essere ricercate in quella grande invenzione dell'uomo che è la Politica. Come risulta impossibile pensare alla nostra vita senza ricordare gli eventi più importanti e che in noi hanno lasciato il segno in maniera più o meno indelebile, allo stesso modo è impossibile giudicare Eleonora D'Arborea senza avere un quadro generale della situazione di contesto e conseguentemente risulta essere improprio poter capire la psicologia o la cultura di un preciso lasso temporale in assenza di tali strumenti o premesse. Inoltre quanto sarebbe riduttivo parlare e occuparci esclusivamente di dicerie tradotte di persona in persona! Posta dunque tale doverosa premessa, indispensabile e basilare per il tema non posso fare altro che iniziare il mio cammino verso quella che forse potrei definire la Verità su questa figura femminile che ha contribuito all'emancipazione femminile nella società...la verità, ma credo che sia ugualmente scorretto parlare di Verità. Cos'è difatti la Verità? Si potrà mai dare una risposta a tale quesito? Non del tutto. Forse si potrà dire cosa non sia VERITA', ma mai cosa effettivamente o quale sia effettivamente la Verità in qualsiasi campo. La Verità non esiste perché prima o poi quella che noi chiamiamo verità, sarà calpestata da un tasso di veridicità superiore...ci sarà una lotta ma sarà una lotta infinita...di conseguenza Nulla può essere considerato del tutto vero o del tutto falso...nulla, piuttosto tutto potrà essere passibile di una fervida e accesa discussione.

Eleonora de Arborea è insieme guerriera ed eroina tra la storia e la leggenda...una donna che ha rappresentato e rappresenta l'emancipazione femminile.

LA PROIEZIONE DEL DOCUFILM "OLTRE IL MARE" DEL REGISTA IRIO PUSCEDDU INAUGURAZIONE SALA MULTIMEDIALE COMUNE DI GONNOSNO'



di Elio Turis. Il 3 gennaio 2025, nel comune di Gonnosnó, si è svolta un'importante cerimonia per l'inaugurazione della nuova sala multimediale. Questo nuovo spazio è stato inaugurato con la proiezione del docufilm "Oltre il mare", diretto da Irio Pusceddu e ideato da Elio Turis, Dina Meloni e Daniele Gabrielli. Il film è stato prodotto dal Circolo Peppino Mereu di Siena e dalla Regione Sardegna.

Il documentario, che gode del patrocinio di numerosi circoli in Italia e all'estero, esplora le storie di contadini e pastori sardi che hanno lasciato l'isola in cerca di nuove opportunità in regioni come Toscana, Umbria, Lazio e Abruzzo. Attraverso testimonianze sincere e appassionante, Irio Pusceddu racconta le difficoltà iniziali di questi individui e come siano riusciti a mantenere vive le tradizioni della loro terra d'origine.

Un grande lavoro durato oltre un anno in cui hanno partecipato anche importanti studiosi come Piergiorgio Solinas, Pietro Clemente e Sandra Becucci che da anni si occupano di fenomeni migratori in Toscana. 45 minuti in cui si compie un viaggio nel centro Italia attraverso le storie delle persone e le immagini dei paesaggi meravigliosi di questi luoghi. Storie intense con tante difficoltà ma in cui la tenacia e il sacrificio di intere generazioni ha permesso ai protagonisti di riprendersi le loro rivincite e raggiungere tanti traguardi.

L'evento è stato aperto dal sindaco di Gonnosnó, Ignazio Peis, con un discorso introduttivo che ha sottolineato l'importanza della nuova sala per la comunità. Dina Meloni, presidente del Circolo Peppino Mereu, produttore del documentario, ha partecipato a distanza portando il suo contributo. Il regista Irio Pusceddu era presente in sala, accolto con grande entusiasmo dai presenti.

La nuova sala, con 80 posti a sedere, era gremita e molti partecipanti hanno seguito la proiezione in piedi, dimostrando un grande interesse per l'evento. Questa inaugurazione rappresenta un passo significativo per la comunità di Gonnosnó e per i paesi vicini, arricchendo l'offerta culturale del territorio.

Un evento memorabile che ha unito tradizione e innovazione, celebrando il legame indissolubile tra la Sardegna e i suoi figli sparsi nel mondo.

TRE PUNTI IMPORTANTI IN CASA DEL FANALINO DI CODA MONZA

IL CAGLIARI RIALZA LA TESTA IN BRIANZA

Vittoria del Cagliari a Monza per 2-1, con rimonta dopo l'immediato svantaggio per rigore di Caprari. I gol di Zortea e Piccoli decidono la sfida.

Nicola opta per il consueto 4-4-2 con Viola a supporto di Piccoli, ai lati Zortea e Felici. Davanti a Scuffet la difesa con Zappa, Mina, Luperto e Obert. In mediana Makoumbou e Adopo.

Cagliari subito pimpante col corner procurato da Zortea al cross, dalla bandierina Viola trova Mina che fa la torre per Felici, traversa sotto porta. Al 5' Monza avanti: rigore per mano di Makoumbou, Caprari infila l'angolino nonostante il tentativo di Scuffet. Il Cagliari domina ma non sfonda collezionando tiri in porta e opportunità al cross, ma al 22' ecco il pareggio: ennesima manovra di qualità, dal limite Zortea col sinistro



trova un grandissimo e meritissimo gol. La gara scorre via col Cagliari padrone del campo e il Monza che prova a piangere, ma le emozioni latitano.

La ripresa inizia senza sostituzioni, nel freddo umido dello stadio brianzolo. Ma il Cagliari è padrone del campo e al 57' Piccoli riceve sulla trequarti da Obert (splendido break difensivo) e sfonda la porta. Subito dopo altra ripartenza, Viola dal limite e palla fuori. Poco prima, al 55', il Monza aveva rilevato Sensi e Mota Carvalho con Djuric e Bianco. Al 63' altro episodio chiave: D'Ambrosio calcia Mina che era a terra dopo un duello sulla bandierina rossoblù, Monza in dieci per il rosso al difensore ex Inter.

Prime mosse del Cagliari al 75': Piccoli e Felici lasciano posto a Lapadula e Augello. Nel Monza dentro Maldini e Akpa Akpro per Pereira e Bondo. All'85' dentro Marin e Pavoletti per Makoumbou e Viola. Nel Monza Martins per Caprari. Succede nulla fino ai minuti finali, quando Lapadula va via per l'ennesimo contropiede e colpisce il palo, poi allo scadere Scuffet alza in corner un cross insidioso. Finisce così 2-1 per una vittoria pesante per il morale e per la classifica.

LA DINAMO NON DA CONTINUITA' AI SUCCESSI CON TREVISO E CREMONA
SCONFITTA CASALINGA PER SASSARI CON VARESE 81-86

DINAMO – VARESE 81-86 (30-26 / 43-46 / 55-64)

Markovic recupera in extremis Renfro e Bendzius, Gazi in campo con la febbre, Mandole deve rinunciare a Sykes infortunato e rimasto a Varese. Il coach della Dinamo parte con Veronesi da ala piccola (MVP di dicembre LBA come miglior difensore) e il solito quintetto, mentre i lombardi come con Napoli schierano Johnson da n.4.

Approccio positivo della squadra di Markovic che mette subito pressione agli avversari. Veronesi sblocca subito la situazione da 3 punti, tre liberi di Bibbins e la palla rubata di Fobbs con contropiede costringono Mandole al time out (8-0). La Dinamo prova ad appoggiarsi dentro ad Halilovic (11-2), Varese mette subito dentro Tyus e Bradford e reagisce con le triple di Hands e Alviti (14-8). La squadra di Mandole realizza quattro bombe consecutive, Sassari rimane avanti grazie allo sprazzo di Fobbs, Renfro scalda il palas con stoppata e contropiede chiuso da Bendzius (24-18). Johnson è micidiale sugli scarichi, Hands gioca un grande primo quarto, Varese non molla un centimetro e rimane a contatto, nonostante il buon impatto di Cappelletti (30-26).

Varese impatta bene nel quarto, la Dinamo fa più fatica ad essere fluida in attacco, Gazi (con la febbre) è meno incisivo dell'esordio, Markovic cambia e chiama time out (33-32). I lombardi fanno sempre canestro da fuori, Alviti è in gas, Sassari soffre, segna solo 5 punti in 5 minuti e deve riprendere il filo del ritmo. Hands è un pericolo costante, crea per sé e per i compagni, prima Fobbs e poi una schiacciata di Halilovic tengono il Banco attaccata (43-46) all'intervallo, ma Varese si dimostra dura da battere con 7/17 da 3 punti e il 75% da 2 punti. La Dinamo ha solo 3/14 da 3 punti e non riesce ad essere aggressiva come vorrebbe. Hands 16 punti con 4 rimbalzi e 6 assist, Bibbins 13 punti con 4/8 dal campo e 4 assist.

Varese parte forte anche nel 3° quarto, la Dinamo non converte i secondi tiri, i lombardi spingono e volano 51-43 con la tripla di Johnson. Veronesi suona la carica, segna e lotta, Bendzius realizza una bomba fondamentale, il Banco spreca tantissime occasioni da sotto e con tiri aperti, Varese rimane sempre avanti e con Tyus riallunga in campo aperto (52-59). Bibbins prova a ricucire ma Sassari è troppo discontinuo e concede il contropiede agli avversari, Hands con un gioco da 3 punti ricaccia indietro la squadra di Markovic (55-64), che segna solo 12 punti e deve rimontare. Dinamo con 7/26 da 3 punti e tanti errori da sotto.

Markovic prova ad andare con Renfro da n.4 per alzare la fisicità, Bradford gela il palas con la tripla del massimo vantaggio di Varese (55-67), la Dinamo non riesce ad attaccare i cambi sistematici della squadra di Mandole e sparacchia dall'arco. Bibbins e Fobbs provano a caricarsi di responsabilità ma Hands è implacabile, una sua tripla da 7 metri e un paio di assist ricacciano Sassari molto lontano (68-80). Non basta il disperato tentativo di rimonta degli ultimi tre minuti con Veronesi che ha il tiro libero del -3, Alviti chiude dalla lunetta per la Dinamo una sconfitta meritata.



L'ALTRA COPERTINA

LA RICETTA DE SU TRIGU COTTU NEL SILENZIO DI UNA NOTTE SENZA TEMPO

IL DIALOGO TRA CABUDANNI E CAPODANNO



di Annalisa Atzeni. Un giorno, nel silenzio di una notte senza tempo, Cabudanni e Capodanno si incontrarono. Cabudanni, avvolto in un mantello di spighe dorate e profumi di terra bagnata, guardava con occhi antichi il giovane Capodanno, che brillava di luci artificiali e tintinnava di bottiglie di vetro.

«Chi sei tu?» chiese Capodanno, curioso di quell'ombra che sembrava respirare la saggezza del mondo.



«Io sono Cabudanni,» rispose l'anziano, «e porto con me il ricordo di un tempo in cui gli uomini dialogavano con la terra, rispettandola e celebrandola. Un tempo in cui il nuovo anno non era scandito da fuochi d'artificio, ma dal raccolto del grano e dal canto del vento tra le colline.»

Capodanno si sedette accanto a lui, affascinato. «Raccontami di quel tempo. Voglio capire.»

Cabudanni sorrise, accarezzando una spiga che teneva in mano. «Allora ascolta. Quando il grano migliore veniva raccolto, si metteva in ammollo il 31 di agosto, la nostra antica soglia dell'anno. Il giorno dopo, le famiglie si riunivano per cuocerlo insieme in grandi pentole, trasformando il semplice trigu cottu in un rito. Con saba o miele, il grano diventava un simbolo: dolce come la vita che auguravamo agli altri, radicato come la terra che benedicevamo. Questo gesto non era solo per noi, ma per la pace tra gli uomini e il rispetto per il creato. Era il nostro modo di ringraziare l'universo.»

Capodanno chinò il capo. «Io non conosco questi gesti. Porto con me clamore e consumismo. Eppure sento che qualcosa mi manca.»

Cabudanni lo fissò con occhi profondi. «Non è mai troppo tardi per imparare. Insegna agli uomini che non si può vivere solo di euforia, ma di connessione. Chiedi loro di mettere da parte i brindisi vuoti e di condividere un gesto che li leghi alla terra. Porta avanti l'antico rito del trigu cottu: che le loro mani plasmate dal miele ricordino la dolcezza della vita condivisa, e che la pace non sia solo parola, ma offerta concreta alla Terra Sarda, madre di tutti i popoli.»

Capodanno annuì, promettendo di onorare il consiglio del vecchio. E così, nella quiete di quella notte, un patto fu stretto. Da allora, in ogni angolo del mondo, quando si spegneva il frastuono dei festeggiamenti, un piccolo gruppo di uomini e donne tornava a celebrare il Capodanno alla maniera di Cabudanni: con gratitudine, dolcezza e un pensiero di pace che viaggiava dalla terra al cielo.

Ricetta de "Su trigu cottu"

Tramandata da Chiara Schirru, mia bisnonna, a mia mamma Elena Cao, documentata durante l'ultima intervista, nel 2014, per recuperare questa preziosa tradizione di famiglia.

Ingredienti (per 10 persone)

1 kg di grano (il migliore, scelto dal grano destinato alla semina)

5 litri di acqua

Saba e miele millefiori

Procedimento

Ammollo:

La mattina del 30 dicembre, metti il grano in ammollo in una pentola capiente con i 5 litri di acqua. Lascialo riposare per 24 ore.

Cottura:

Il 31 dicembre, verso mezzogiorno, porta la pentola con il grano e l'acqua sul fuoco.

Cuoci il grano per circa 1 ora o fino a quando risulta morbido. Mescola di tanto in tanto e controlla la consistenza.

Raffreddamento:

Una volta cotto, copri la pentola con un coperchio.

Sistema la pentola dentro un grande cesto (detto cadinu riempito con fieno anticamente).

Avvolgi il tutto con una coperta spessa per mantenerlo al caldo mentre si raffredda lentamente durante la notte.

Preparazione e utilizzo:

Il mattino del 1° gennaio, scola il grano raffreddato.

Prepara le ciotole: la prima è destinata alla benedizione del fuoco, del forno, dell'aria, della terra e del creato, come rito propiziatorio per l'abbondanza e la prosperità.

Le altre ciotole, condite con saba o miele, sono offerte a parenti e amici come augurio per il nuovo anno.

Le ciotole rimanenti sono destinate ai figli e ai nipoti che visitano la famiglia a Capodanno.

Significato Tradizionale

Su trigu cottu rappresenta un rito propiziatorio antico, carico di simbolismo: il grano è segno di vita, prosperità e abbondanza. La preparazione e la condivisione di questo piatto sono gesti di amore e augurio che si tramandano da generazioni nella nostra famiglia.