



# Su Bandidore

Numero Uno

Periodico Trimestale - Aut. Trib. PI N. 22 Anno 2005 Registro Giornali Periodici

PISA - Marzo 2008

## Lettera del Presidente

Carissimi,

desidero ringraziare il nuovo Consiglio Direttivo per il rinnovo del mandato che mi è stato accordato all'unanimità. Trattandosi del 2° mandato sarà l'ultimo a norma di statuto. Mi dedicherò maggiormente a trasferire la mia esperienza a quelli che ci credono e che vorranno candidarsi a guidare l'Associazione. Ringrazio di cuore il Direttivo uscente che ha lavorato con impegno, disponibilità e competenza. Il nuovo Direttivo, come il precedente, sarà caratterizzato dal lavoro di gruppo che favorirà il coinvolgimento e il raggiungimento degli obiettivi programmati potendo contare anche sui delegati Donne e Giovani oltre che sui soci che lo affiancano costantemente.

Il 2008 è un anno importante per l'Associazione e per tutti noi: è il decennale dalla sua costituzione e sarà quindi l'occasione per progettare una serie di eventi che si svolgeranno durante tutto l'arco dell'anno. Il primo di questi impegni sarà la giornata sarda a San Rossore con la presenza dei cavalieri dell'Ardua di Sedilo e il gruppo folcloristico e culturale di Bortigali. Continueremo la nostra campagna di solidarietà in favore dei più deboli e a breve riceverete l'invito a partecipare alla X edizione della Festa della Sardegna.

Vi invito perciò a rinnovare la tessera sociale che rappresenta il riconoscimento per il lavoro svolto sinora, dagli organi direttivi, in favore di tutti. Un cordiale saluto a tutti Voi e ai vostri cari. Un grazie a tutti per l'impegno, la dedizione e la passione che avete messo e che continuerete a mettere a favore dell'Associazione.

Il Presidente  
Gianni Deias

### Sommario

Sardegna - Toscana	2
Studiare oggi a Pisa	2
Ultimissime dall'Associazione	2
Premio di Poesia "G.Pinna" Pisa	3
Puttumajore	3
Cinema e Sardegna	4
Fare il pastore	4
Ricami e pani della tradizione	5
Una giornata all'ippodromo	5
Visti dai "continentali"	6
Sardegna a tavola e nel bicchiere	6
Lo Spettacolo delle Ombre	7

**10 anni, albore di vita di esser umano.****10 anni, forza di coppia, di vite, di unioni parallele.****10 anni, prigione di vita dovuta.****10 anni, essenza di millennio di generazioni passate.****10 anni, speranza di futuristica realtà.**

**10  
DECHE  
ANNOS**

....e 10 son gli anni che illuminano la vita della nostra Associazione, rinvigoriscono gli sforzi di innumerevoli amici che, tutti insieme all'unisono, soffiaron e ancor più forte soffieranno sulle grandi vele della cultura sarda, per avvicinare sempre più la nostra Isola alla adottiva Terra.

Era il 1998, quando un gruppo di amici, rispondendo a bisogni reali di molti emigrati sardi, pensò di costituire anche a Pisa una Associazione culturale sull'esempio di tante altre città in Italia e nel mondo. Si mise così in moto un processo di socializzazione e integrazione di molti corregionali residenti nelle province di Pisa, Lucca e Massa.

La inaugurazione dell'associazione, avvenuta nello splendido scenario del Convento delle Benedettine, fu un grande evento non solo culturale. Numerose le personalità della cultura e della politica cittadina presenti. Dopo i saluti di rito, il Prof. Remo Bodei, cagliaritano doc, tenne una lectio magistralis sulla identità sarda. Il gruppo dirigente si è mostrato efficiente e all'altezza della situazione nel rispondere alle finalità statutarie e alle speranze e aspettative della comunità. Ciò ha fatto sì che al ristretto gruppo dei fondatori si aggiungessero altri sardi, animati da un sincero entusiasmo e da voglia di partecipare, di dare il proprio contributo. I nuovi arrivati, con il loro bagaglio di esperienze, competenze e professionalità, arricchirono sensibilmente le potenzialità culturali e operative dell'Associazione.

In poco tempo l'immagine della comunità sarda migliorò sensibilmente. La nostra attività si sviluppò in diverse direzioni, avendo come obiettivo primario, ma non esclusivo, le norme statutarie e la Legge regionale sulla emigrazione: la conoscenza e la promozione della storia e della cultura della Sardegna. Senza dimenticare poi l'approfondimento e la conoscenza dei rapporti secolari tra la nostra isola e Pisa, a partire dal medioevo e l'apporto che la nostra comunità dà alla vita culturale, politica e sociale cittadina, oggi.

A sostegno di questo progetto abbiamo realizzato numerosi convegni di alto livello scientifico sulle maggiori personalità della cultura, della politica, del pensiero filosofico ed economico.

Ricordiamo quelli su: Grazia Deledda, Antonio Gramsci, Emilio Lussu, Antonio Pigliaru, Il pensiero filosofico, economico e politico nella Sardegna dell'800 e del 900.

Ancora due belle mostre, con corredo di conferenze a latere, su "Pisa, la Sardegna e il Mediterraneo"; la prima vista da un punto di vista strettamente

paleontologico, archeologico ed artistico realizzata in collaborazione con il CNR e la Sovrintendenza ai beni artistici e archeologici della Sardegna, l'altra da un punto di vista storico e politico economico, in collaborazione con il Dipartimento di Storia Medievale, diretto dal compianto e amico Prof. Marco Tangheroni.

Numerose sono le presentazioni di libri di illustri autori, non solo isolani. Si va dalla Storia al romanzo, alla romanza da salotto, al saggio, al libro illustrato per l'infanzia.

Intensa è stata, e lo è tuttora, l'attività culturale ordinaria svolta nella sede sociale:

gruppo teatrale, gruppo musicale, gruppo canoro (canto a tenores, canto a cappella), gruppi di ricamo e di artigianato femminile.

I viaggi in città d'arte hanno avuto anche uno scopo di socializzazione e di aggregazione.

Dulcis in fundo: LA FESTA DELLA SARDEGNA. Evento non solo culinario e vero specchio sull'isola a Pisa.

"...un gruppo di amici...pensò di costituire anche a Pisa una Associazione Culturale..."

# Sardegna - Toscana

## Storia & Università di Giancarlo Ortu

I Rapporti fra la Sardegna e Pisa sono sempre stati frequenti. Essi iniziano ai tempi delle repubbliche marinare, diventano organici quando Pisa conquista la Sardegna e continuano dopo la perdita dell'isola a vantaggio degli aragonesi. Moltissimi sono stati gli studi e le ricerche pubblicati dai Proff. Tangheroni Casula. Ma c'è un aspetto che non hanno affrontato: la presenza di studenti e professori sardi nelle Università continentali. Sollecitato da Marco Tangheroni e da altri amici, mi sono accinto da qualche anno a condurre una ricerca, limitata per ora alle tre Università toscane e a quella pisana in particolare, dal '400 ad oggi. La ricostruzione storica delle vicende universitarie pisane è resa più difficile dalla scarsa documentazione giacente negli archivi. Mancano documenti di cancelleria e registri delle matricole per intere decadi del XIV-XV e XVI secolo. E gli archivi di Firenze sopperiscono solo in piccola parte.

I primi studenti sardi di cui si ha notizia certa arrivano a Pisa a metà del '400. Secolo terribile per lo studio pisano: peste, guerre e difficoltà economiche la fanno da padrone. A Pisa gli studenti sardi sono aggregati in un primo tempo alla nazione toscana; in seguito fanno nazione insieme agli spagnoli. Nei secoli XV e XVI essi rappresentano la quarta nazionalità più numerosa, dopo quella toscana, siciliana e ligure. Molti studenti sardi hanno ricoperto la carica di Rettore, di Vice Rettore e di Consiglieri. La loro provenienza geografica è la seguente: Cagliari, Sassari, Alghero, Bosa, Oristano, Iglesias ecc. Molti studenti sono ecclesiastici e godono di benefici; altri sono

membri di famiglie aristocratiche, funzionari regi, benestanti o figli di professionisti, soprattutto avvocati e notai. Studiano in prevalenza *Utroque Iure* (Diritto civile e canonico), Filosofia, Medicina. I laureati nel XV° sec. sono circa un paio di centinaia, nei secoli XVI° e XVII° oscillano tra i 300 e i 500.

Le prime donne le troviamo a metà '800 e studiano in prevalenza Materie Letterarie, Farmacia, Scienze Naturali. Esse vanno tutte verso l'insegnamento. Calcolando la durata media degli studi in 6/7 anni arriviamo a contare da un minimo di 10 a un massimo di 30 studenti sardi frequentanti ogni anno, mentre il numero complessivo di studenti variava da 200 a 400 unità, con una punta minima di soli 110 iscritti a fine secolo XVI.

Nel 1859 sono ancora pochi: 371. Nella prima metà degli anni '60 gli studenti sardi frequentanti a Pisa eravamo poche centinaia. Il loro numero è notevolmente aumentato negli anni '90 (1300 iscritti nell'anno accademico 1978. Molti studiano materie scientifiche: Ingegneria e Informatica. Le famiglie ambiscono ancora che i loro figli si laureino a Pisa piuttosto che in altre Università. Quella pisana non sarà più l'unica università di elezione dei sardi ma rimane pur sempre una delle più gettonate.

Una breve sintesi sui Professori sardi a Pisa sui prossimi numeri.

*"Le famiglie ambiscono ancora che i loro figli si laureino a Pisa"*

### Studiare Oggi a Pisa

*Ogni anno sempre più studenti sardi decidono di salutare "sa terra chi portat s'impront'e Deus" (da un verso di una canzone dei Janas, Sardos) per recarsi a studiare nelle università della verde Toscana. Tra le mete - oltre la città di Dante e quella del famoso palio - Pisa è senz'altro quella che riscuote una maggiore preferenza (un totale approssimativo di 2500 studenti).*

*La scelta di studiare a Pisa (o, in generale, nel resto della penisola) - salutata da molti come "apertura verso il mondo che sta "al di là" - non deve essere considerata come una mera fuga di cervelli perché l'isola è incapace di fornire strutture o offerte formative pari a quelle pisane (le università sarde, al contrario, negli ultimi anni hanno registrato una notevole crescita nell'ambito della formazione e della ricerca) ma, molto spesso, si motiva dalla necessità di mantenere un legame con una città che, nel passato, nel bene o nel male, ha avuto non poca influenza in Sardegna (Iglesias, per esempio, porta ben evidenti le testimonianze della dominazione pisana nel XIII secolo).*

*Dopo la maturità ogni ragazzo si chiede cosa farà "da grande" e, quando decide di proseguire gli studi universitari, si pone inevitabilmente il problema di dove andare a studiare. Molti scelgono l'università di Pisa. Molti sardi. Perché?*

*Lasciare la propria casa, la propria famiglia, i propri amici e la propria terra per andare a studiare altrove è per alcuni una scelta presa alla leggera, molto spesso non è la scelta giusta e ancor più sovente è una scelta dettata dal desiderio di libertà, di fuga dall'insularità (e quindi dall'isolamento geografico e culturale a cui un'isola necessariamente costringe), dal bisogno di sperimentare la vita al di fuori del proprio microcosmo personale e sociale e confrontarsi con gli altri, i "continentali". Decidere di studiare a Pisa non è dato soltanto da questi fattori ma, per altri ragazzi sardi, può essere motivato da precise intenzioni, da obiettivi ben precisi, da scelte mirate, più pragmatiche, meno "romantiche".*

*Ma Pisa, oltre all'eccellente qualità accademica, offre un qualcosa che ad un sardo - abituato all'isolamento - fa gola: il trovarsi in una posizione geografica strategica, a metà strada tra Roma e Milano, a un'ora di macchina da Firenze, a due da Genova e Bologna, a pochi minuti dalla Versilia, luogo per antonomasia di divertimenti e relax. Una cosa finirà con l'accogliermi tutti gli studenti sardi che si recano a Pisa per laurearsi, dottorarsi o semplicemente fare un master: rimanerle per sempre grati per averci offerto la possibilità di crescere, formarci e far conoscere la nostra cultura e le nostre tradizioni.*

**Valeria Aresti**

#### ULTIMI

**TESSERAMENTO 2008.** E' in pieno svolgimento la campagna tesseramenti per l'anno in corso, che terminerà il 31 Marzo p.v. Si consiglia di provvedere quanto prima, ricordando che la segreteria è aperta lun-merc-ven dalle 16 alle 18.

**FESTA DELLA SARDEGNA 2008.** Siamo in grado di comunicare a tutti i soci, collaboratori e amici dell'Associazione, il periodo di svolgimento della Festa della Sardegna 2008: da venerdì 04 a domenica 13 Luglio. Auspichiamo numerosi partecipanti, per gli immaneabili 10 giorni estivi ad Uliveto Terme, resi ancor più prestigiosi dal decennale della Associazione.

**CENA SOCIALE. "La Sardegna a tavola e nel bicchiere"** si intollererà la serata dedicata all'enologia dell'Isola, in abbinamento a prodotti tipici, prevista nella nostra Sede venerdì 7 Marzo alle ore 20.30. Per prenotazioni e informazioni rivolgersi alla Segreteria (050-543522).

**FELICITAZIONI.** Alla neo laureata (dicembre) Claudia di Trapani.

#### Su Bandidore

Proprietà: Associazione Culturale Sarda

"Grazia Deledda"

Sede: P.zza San Francesco, 3 - 56127 Pisa

Tel/fax: 050/543522

Sito Web: www.gdeledda.it (email: gdeledda@gdeledda.it)

Aut. Trib. PI N. 22 Anno 2005 Registro Giornali Periodici

Finito di stampare il 20/02/2008 in 200 copie presso

La Grafica Pisana - Bientina

#### La Redazione

Direttore: Beatrice Bardelli

Responsabile: Giovanni Deias

Capi redattore: Mario Cannas - Davide Mustaro

Redattori: Valeria Aresti, Beatrice Bardelli, Cinzia Brazzini, Paolo Caggiari, Gilda Cefariello, Gianni Deias, Fernando De Marinis, Piera Angela Deriu, Claudia Di Trapani, Angelo Monni, Davide Mustaro, Giancarlo Ortu, Simone Pisano, Salvatore Pulvirenti, Enrico Querci.

Impaginazione e Grafica: Davide Mustaro

Nella meravigliosa Sala delle Baleari del comune di Pisa si è tenuta l'edizione pisana del premio di poesia "G. Pinna" organizzato nell'Isola dal comune di Pozzomaggiore

## Premio di Poesia "Giorgio Pinna" a Pisa

### Premio Speciale "Ing. Tinuccio Manca"



A destra  
G. Delogu

A sinistra  
Premio Poesia



Anche quest'anno, il 24 Novembre del 2007, il premio di poesia intitolato a Giorgio Pinna, che ormai da tre anni è "gemellato" con la nostra Associazione, ha avuto una sessione pisana presso la magnifica sala delle Baleari nel comune di Pisa.

Si è così ripetuta un'iniziativa basata su un'idea del nostro amico Tinuccio Manca, socio fondatore dell'Associazione, di cui è stato vicepresidente, stimato professionista ma, soprattutto, pozzomaggiorese doc che, purtroppo, ci ha lasciato troppo presto.

La città di Pisa (rappresentata a livello istituzionale dagli Assessori Bianca Maria Storchi e Giuseppe Sardu) e il comune di Pozzomaggiore (erano presenti il sindaco Tonino Pischredda, l'Assessore alla cultura Giorgia Pinna e il presidente della proloco Salvatore Corongiu) hanno iniziato una proficua collaborazione che vede il suo momento più alto proprio durante le celebrazioni del "Giorgio Pinna".

Il comitato organizzatore del premio, presieduto dal poeta Antonio Maria Pinna, in collaborazione con la nostra associazione e l'associazione intercomunale "Isperas" ha voluto istituire un sezione riservata ai poeti emigrati e dedicata a Tinuccio Manca che si è aggiunta a quelle riservate alle poesie in versi sciolti, alla lirica amorosa e alle composizioni in metrica tradizionale.

Nel corso della cerimonia, durante la quale sono intervenuti gli assessori pisani, il presidente della nostra associazione Gianni Deias, il poeta Antonio Maria Pinna, il sindaco di Pozzomaggiore, il direttore editoriale de "L'Unione Sarda" Gianni Filippini, la presidentessa della circoscrizione 5 la nostra socia Titina Maccioni, nonché chi vi scrive in

qualità di vicepresidente della Fasi, sono state lette le poesie vincitrici secondo la consueta suddivisione in tre sezioni: poesia in versi sciolti (vincitore Raffaele Piras), poesia d'amore (vincitore Gianfranco Garrucciu), poesia tradizionale in rima (vincitore Santino Marteddu); il premio speciale Tinuccio Manca, invece è andato, per la seconda volta, a Giuseppe Delogu, orunese residente a Santa Maria a Monte; tra gli outsiders si è distinto anche Antonio Maria Solinas, di Cargeghe residente a Livorno che si è aggiudicato il terzo premio. Era presente, inoltre, anche Anna Cristina Serra che, sebbene fuori concorso, ha voluto contribuire con una sua bella lirica a questa meravigliosa giornata di poesia.

I testi in limba, letti dagli autori, sono stati recitati in italiano da alcune attrici del nostro laboratorio teatrale (Marcella Del Bianco, Claudia Di Trapani e Valeria Plasmati); l'intensità

della recitazione è stata valorizzata dalla musica di Ugo Macchia e Francesco Federici. La serata è stata presentata da Nicola Grande e Annalisa Pinna.

In questa occasione si sono concluse anche le iniziative che l'associazione ha dedicato alla figura di Grazia Deledda durante tutto il corso del 2007: il direttore editoriale de "L'Unione sarda" ha fatto dono alla biblioteca comunale di Pisa dell'intera collezione dei romanzi della scrittrice premio Nobel 1926. Tutti i pisani, insomma, da ora in poi, se vorranno, potranno approfondire la lettura della scrittrice nuorese, magari nella prospettiva di un viaggio sull'isola.

Paesi  
Sardegna

### Puttumajore

Gustando il formaggio alla Festa della Sardegna vi sarete chiesti: ma cosa ci sarà mai a Pozzomaggiore oltre al formaggio?

Vi aspettano l'ospitalità degli abitanti e le manifestazioni culturali sempre più numerose (poesia, teatro e musica), la sua zona archeologica dove insistono circa 40 nuraghi, tra cui tre villaggi nuragici 'Cae', 'Ruggiu' e 'Alvu' e le Tombe dei Giganti in regione 'Sa Tanca e sas Animas'; il suo centro storico con pregevoli palazzi signorili risalenti al '700-'800 e alle sue ampie piazze contornate da palme, le sue numerose chiese site nel paese e nelle campagne circostanti, gioielli di diversi stili architettonici gotico-aragonese la chiesa parrocchiale, di epoca medievale della chiesa di Santa Croce, di epoca tardo romanica della chiesa di San Pietro, stile Liberty la facciata di San Costantino. Per il tempo libero l'ippodromo con la sua scuola di equitazione federale e il Museo del Cavallo, la pista di pattinaggio e i campi di calcetto e di bocce.

E per finire i profumi e i sapori dei prodotti artigianali locali salumi, formaggi, pane e dolci.

Piera Angela Deriu

#### Turmentos

(di Giuseppe Delogu)

*Noche bentosa*

*a nibe sortu iberrile*

*ma tu emina non tremens;*

*innantis a sa ziminerà*

*allattas e nninias su pizinnu,*

*Ma buttios de cristallu*

*t'iffunnen sas massiddas*

*a ne morrer su bari-bari.*

*Sono lacrimas de turmentos,*

*de isperas e de pache,*

*ma ti orzican s'anima.*

Nell'ambito delle iniziative culturali promosse dall'Associazione nell'arco del 2007, il mese di novembre è stato caratterizzato dalla rinnovata collaborazione col cineclub Arsenale, con due proiezioni di notevole impatto che hanno fatto registrare il pienone in sala.

La serata si è aperta con **"I muri di Orgosolo: la lotta, i valori, i murali"**, documentario di Roberto Priamo Secchi che ripercorre la mobilitazione del 1969 da parte degli abitanti di Orgosolo contro l'installazione di un poligono militare sui terreni comunali. Con spezzoni di filmati d'epoca e interviste ai protagonisti, il regista racconta della caparbieta degli Orgolesi e dei valori che ne muovevano la protesta, dell'attività del *Circolo Culturale Giovanile* che informava quotidianamente i paesani con volantini e manifesti ciclostilati, fino all'intuizione di Francesco Del Casino, insegnante di disegno di origine toscana, che portò la voce di protesta della

## Cinema e Sardegna

Cinema Arsenale di Pisa

**"I muri di Orgosolo"** di Priamo Secchi

**"Su ballu e s'arza"** di Serafino Deriu



gente dalla stampa alla pittura sui muri delle case, divenuti come grandi tele colorate, specchio delle vicende e del pensiero del paese.

La pellicola, presentata ufficialmente nel 2005 col patrocinio del Comune di Orgosolo e della Regione Sardegna, dal settembre 2006 ad oggi è in

selezione in diversi festival internazionali, grazie anche alla realizzazione di un DVD sottotitolato il 7 lingue.

La seconda proiezione in programma riguardava poi **"Su ballu 'e s'arza"**, film di Serafino Deriu tratto dall'omonimo romanzo di Gianni Firinu. Nella Macomer dei primi anni

'50, lo spettatore rivive per intero il rito popolare a cui veniva sottoposto chi veniva punto da *s'arza* (nome col quale viene comunemente indicata la vedova nera in Sardegna), con grande enfasi alla componente sociale dell'evento nella ricostruzione dei balli e dei canti delle donne (a gruppi di nubili, sposate e vedove) che si adoperavano per indurre *s'arza* ad abbandonare il corpo del malcapitato.

Oltre al regista, sono stati nostri ospiti Pinuccio Penduzzu e Serena Oggiano, in rappresentanza dell'associazione culturale *"Tradizioni Popolari di Macomer"* e del *"Coro Folk Melchiorre Murenu"* che hanno realizzato il lavoro. Il progetto, che ha coinvolto esclusivamente attori non protagonisti, è il risultato di un lungo lavoro di ricerca e arriva dopo 7 mesi di riprese in diverse zone del Marghine. Interamente in lingua Sarda e sottotitolato in italiano, è disponibile al pubblico in un cofanetto contenente libro e DVD. **Paolo Caggiari**

## FARE IL PASTORE

Sardegna e Toscana a confronto

di Angelo Monni

Non è facile parlare della pastorizia oggi: molte cose sono cambiate rispetto a un tempo, e la tecnologia ha facilitato molto il duro lavoro del pastore. Tuttavia c'è sempre bisogno, ora come tanti anni fa, dell'occhio attento dell'allevatore che osserva il suo gregge e che, soprattutto, lo munge quotidianamente. Certo oggi ci sono le mungitrici, ma è ancora necessaria l'opera e l'intelligenza dell'uomo per farle funzionare. Un tempo i pastori della Barbagia, come anche in altre regioni di Italia, praticavano la transumanza andavano cioè a svernare nelle pianure del Campidano di Cagliari e di Oristano e sulle coste della Baronia, per evitare i freddi intensi della montagna. Oggi la transumanza è stata

abbandonata, eppure in inverni freddi, quando le neviccate arrivano improvvisamente e il pastore non riesce a raggiungere il gregge, i danni possono essere enormi.

Sono molti gli allevatori che a partire dagli anni sessanta hanno lasciato la Sardegna e si sono trasferiti in Toscana, rilevando aziende, spesso abbandonate e, di fatto, garantendo la sopravvivenza del settore economico agropastorale che, diversamente, sarebbe scomparso.

Abbiamo incontrato alcuni amici della nostra Associazione, che con il loro duro lavoro hanno avviato una fiorente attività nel Volterrano: i fratelli Delogu originari di Orune.

"Sono molti gli allevatori che a partire dagli anni sessanta hanno lasciato la Sardegna e si sono trasferiti in Toscana"

La loro azienda si trova presso il podere "Le lepri" nel comune di Montecatini Val di Cecina in località Casaglia, da qualche tempo oltre alla moderna ed efficiente sala di mungitura Giuseppe, Pietro e Salvatore hanno aperto un caseificio, dove lavorano il loro prodotto.

A un profano, come chi scrive, colpisce immediatamente l'ambiente in cui il latte viene lavorato: i locali sono rivestiti di mattonelle immacolate e la prima impressione che si ha è quella di entrare in un ambiente asettico. Se ci si lascia guidare dal profumo, però, soprattutto dopo che ci vengono aperti i frigoriferi, è impossibile non provare il desiderio di assaggiare un po' di quel formaggio o gustare un po' di ricotta.

Il latte di pecora - ci spiega

Giuseppe che, insieme ai fratelli, ha intrapreso questa nuova scommessa con passione e tanto impegno - viene lavorato a crudo, per garantire al formaggio non solo il sapore inconfondibile, ma anche tutte le proprietà organolettiche che si perdono con la pastorizzazione.

Molti di noi potrebbero dare testimonianza personale di quanto questa scelta sia assolutamente azzeccata!

Le capacità, l'intelligenza e il lavoro dei nostri amici sono premiati quotidianamente non solo dai clienti che passano dal podere "le lepri" a chiedere una forma di formaggio o un po' di ricotta, ma anche dal fatto che la qualità del prodotto comincia a essere conosciuta dai ristoranti e dai negozi della zona.

## Ricami e pani della tradizione Isolana

Esposizione di ricami e opere di pane al Royal Victoria Hotel

Attività al femminile  
dell'Associazione

Nella costante ricerca di valorizzare e diffondere i numerosi aspetti della cultura della Sardegna, le partecipanti al corso di ricamo, coordinato da chi scrive, hanno messo in atto un progetto focalizzato sulla preparazione di manufatti ornati da motivi ripresi da vari tipi di pani sardi.

Tale progetto si è poi concretizzato in una mostra allestita presso le "Non Cucine" del Royal Hotel Victoria di Pisa inaugurata il 18 novembre 2007, alla presenza dell'Assessore Giuseppe Sardu.

Nella vasta tipologia di questi pani, sono stati considerati quelli più singolari come ad esempio *borsettedda*, *pizzinna*, *coccoieddas*, *cabude*, *peltusitta*, *pane 'e Pasca*, *trizza*, *su mandatiu*, *pane iscadda*, *pane 'e sposos*, *lottura* e *coru*, particolarmente interessanti per i loro moduli decorativi quali ghirlande, ornati floreali, cuori, colombe, figure di bambini, caprette

e pastori. Ogni ricamatrice ha saputo elaborare con personale interpretazione questi motivi sia rimanendo all'interno di uno stile tradizionale che cercando di introdurre maniere interpretative di gusto moderno.

La mostra ha avuto il fondamentale supporto del *Museo del Pane rituale sardo*, di Borore, che ha prestato una serie di esemplari che forniscono una campionatura significativa di tali produzioni. Questi tipi di pani, infatti, corrispon-

dono a momenti particolari della vita e per questo ogni loro decoro non è casuale. Il pubblico ha così potuto ammirare oltre ai ricami anche le dirette matrici della loro ispirazione.

In mostra abbiamo anche avuto il piacere di presentare una serie di raffinatissimi gioielli realizzati in pasta di pane provenienti da una collezione privata. La manifestazione, rimasta aperta al pubblico fino al 25 novembre 2007, ha avuto un grande successo. Da un lato ha mostrato i posi-

tivi risultati del lavoro di un anno del nostro corso di ricamo, dall'altro lato ha fatto conoscere un'arte, quella del pane sardo, ignorata dalla maggior parte del pubblico. Ci si è quindi resi conto di come questa tipica produzione della Sardegna rientri meritatamente nel novero delle arti applicate perché nasce da una tradizione e da una cultura dalle radici profonde.

Gilda Cefariello Grosso



Ricami a tema pastorale e lavori con il pane per gentile concessione del MUSEO del PANE RITUALE di Borore

Domenica 16 Marzo, importante appuntamento all'Ippodromo di San Rossore

## Una giornata all'Ippodromo

L'ippica italiana deve molto alla Sardegna. San Rossore deve molto alla Sardegna. Fantini, allenatori, allevatori, proprietari, artieri, sono moltissimi coloro che sono partiti dall'isola per illustrare con le loro imprese questo magnifico sport, in Italia e all'estero. La stessa scuola di formazione professionale per avviare al mestiere di fantino che funziona a Pisa (e che è l'unica in Italia), vede tra i propri allievi sempre un gran numero di ragazzi sardi.

L'idea di creare un evento all'ippodromo che richiamasse queste radici storiche e culturali, è stata una semplice conseguenza di tutti questi fatti. Nasce, così, "Sardegna in festa a San Rossore". Nasce per volontà della società Alfea, ma si realizza all'atto pratico grazie alla forte collaborazione

dell'Associazione "Grazia Deledda". Nel 2007 l'ippodromo è 'invaso' dalle maschere dei Boes e Merdules di Ottana, che creano piacevole scompiglio tra il pubblico, mentre in pista i ragazzi e i cavalli di Bonorva danno vita alle spericolate pariglie e i ragazzi sardi che studiano all'università di Pisa si esibiscono cantando. La manifestazione ha anche uno sponsor illustre, il Banco di Sardegna, che resta così favorevolmente colpito dalla riuscita della festa, sia in termini di spettacolo, sia in termini di pubblico, che ha assicurato la propria presenza anche per la seconda edizione.

Di feste a carattere equestre in Sardegna se ne svolgono ovunque. Come per molte delle loro tradizioni i popoli sardi ne sono custodi gelosi e, spesso, faticano a promuovere questi spetta-

coli che sono un concentrato di storia, cultura, religione, superstizione. Una di queste è l'Ardia di Sedilo, che il 5 e 6 luglio di ogni anno, fa parlare di sé in tutta l'Isola. Ebbene, per la prima volta fuori dalla Sardegna, l'Ardia sarà rappresentata a San Rossore il 16 marzo. Una selezione di 15 tra i migliori cavalieri degli ultimi anni, i fucilieri, il sindaco e il parroco, ci permetteranno di raccontare la storia dell'Ardia all'ippodromo. Oltre all'Ardia di Sedilo, sarà presente all'ippodromo un corpo di ballo formato da otto coppie proveniente da Bortigali e che per l'occasione sarà accompagnato da un coro formato da quattro Tenores. Appuntamento all'ippodromo di San Rossore per il 16 marzo, domenica delle Palme.

Enrico Querci

Con l'ingresso di un consigliere non sardo nel Consiglio Direttivo, è ancor più forte il desiderio di ascoltare la voce degli amici "continentali". L'opinione di alcuni nostri soci.

## Sicilia e Toscana

Salvo e Cinzia, marito e moglie raccontano

Il nostro approccio al popolo sardo è iniziato con le prime conoscenze in ambito universitario. Provate a immaginare uno studentello di 17 anni (quasi 18) in mano ai pisani a più di 1.000 km di distanza da casa. I problemi con le necessità quotidiane, le nuove libertà offerte dall'indipendenza e l'onere degli studi, alle prese con la ricostruzione di amicizie e contatti. Bè, non è semplice. Analogo discorso vale per una toscana doc combattuta dal rientro a casa nei fine settimana o il costruirsi una nuova vita con gente nuova e mentalità nuove.

Eppure proprio i primi amici sono stati sardi. Trovati come compagni di avventura in casa propria o semplicemente frequentati durante gli studi e le scapicollate

## Cosa pensano amici non sardi di noi, della nostra terra, dell'Associazione Visti dai "continentali"

avventure goliardiche. Lo sappiamo. Non esistono gli stereotipi e i clichè. E quindi cercare delle caratteristiche peculiari in gente che ha qualcosa in comune, in questo caso la provenienza, è più un gioco della fantasia. Fatto sta che con chiunque proviene dal "sandalò d'Italia" siamo venuti a contatto abbiamo avuto sempre questa immagine dei sardi. Gente disponibile, con un forte attaccamento alle proprie tradizioni, ma pronta a trasmetterle e anzi a divulgarle. Senza voler imporre, ma semplicemente mostrandole e offrendole.

E' stato per noi quindi ragione di grande orgoglio avere l'occasione di partecipare, prima come clienti e poi come attivi collaboratori alla Festa della Sardegna e di conseguenza iscriverci all'Associazione. E devo dire che questo ulteriore avvicinamento non ha fatto altro che confermare le nostre aspettative. Nuove persone, gente diversa. Ma soprattutto "amici".

Appena sbarcato rimasi incantato dalle bellezze naturali, dal mare cristallino e... fui folgorato sulla via di Palau! Insomma fu amore a prima vista anche con il popolo sardo, estremamente gentile e disponibile, pur nell'apparente durezza e laconicità.

## Dal piccolo Molise

Nando, innamorato della Sardegna

E' passato tanto tempo! Era l'anno della maturità e ci recammo in gita in Sardegna, terra che ci sembrava lontanissima e che incuteva perfino un pò di timore (chi non ricorda la "minaccia": "ti mando in Sardegna!").

Venuto a studiare all'ombra della torre ho fatto amicizia con tanti sardi, finchè, grazie al basket, ho conosciuto colui che ormai per me è un fratello mi-

nore; tra un fischio ed una cena post-gara mi parlò della nascita dell'Associazione e della Festa.

Fui assiduo cliente nella 1° edizione e da quella successiva ho portato un piccolissimo mattone collaborando. Indi mi iscrissi all'Associazione, condividendo appieno i modi per divulgare il folklore e le tradizioni dell'antica Ichnusa, offerti ai "continentali" con la gentilezza e generosità insite nel popolo sardo, sottolineando altresì i nobili fini che animano i componenti l'Associazione che, mediante i proventi della Festa, finanziano opere di alto profilo umanitario.

Con gioia ed orgoglio continuo ad essere socio e ricordando che, "per aspera ad astra" auguro all'Associazione vita lunga e proficua.

"..fu amore a prima vista con il popolo sardo...gentile e disponibile...nell'apparente durezza e laconicità."

## La Sardegna a tavola e...nel bicchiere

Piatti tradizionali e vitigni autoctoni

### Su pane frattau

(Il pane "grattugiato")

#### Ingredienti:

8 fogli di pane carasau

4 uova

150 gr. di pecorino grattugiato

400 gr. di salsa di pomodoro

1 litro di brodo, di pecora se si

preferisce il piatto più saporito

#### Preparazione:

Dividere il brodo in due tegami. Nel primo immergere per qualche secondo i fogli di pane carasau. Disponerli su un piatto da portata a strati alternati con la salsa di pomodoro e il pecorino grattugiato. Si consigliano al massimo 3 o al più 4 strati.

Per ultimo far cuocere le uova in ca-

micia nel restante brodo e metterle sul pane che verrà servito caldo con un'ultima spolverata di pecorino, possibilmente di media stagionatura.

#### In Tavola:

Il piatto di tradizione pastorale povera, scaldava i pasti solitari dei pastori. Essi mettevano insieme i prodotti a loro disposizione, tutti necessariamente di lunga conservazione, con apparente casualità, ma con sapiente ordine e maestria.

Il risultato era un connubio di calore familiare e intensità gustativa, che ancora oggi emoziona chi lo assapora.

Ultima importante raccomandazione, è quella di assaporare il piatto

quando è ancora molto caldo



### Il Bovale

Vitigno autoctono isolano di origini incerte, anche se le prime apparizioni in Sardegna sono da ricercare nel periodo aragonese (1400-1700).

Si trovano due varietà il Bovale Sardo e il Bovale Grande(Mannu). Molti sinonimi in tutta l'Isola, da Bovaleddu a Cardinissia o ancora Muristellu. Spiccate analogie con il Mourvèdre francese.

Varietà raccomandata in tutte le province della Sardegna, ma diffuso soprattutto nelle zone di Cagliari, Oristano, Terralba(in purezza), Anglona e Logudoro. Diffuso anche in Abruzzo e Molise, denominato Tintilia.

Vinificato con le principali varietà rosse isolane, anche se soprattutto negli ultimi anni, si trova sempre più spesso in purezza(az.Pala-Serdiana). Dà origine ad un vino dal colore rubino carico, con impronta olfattiva intensa; gran carattere e pienezza al palato. Migliora invecchiando.

## Lo Spettacolo delle Ombre

Beatrice Bardelli intervista Anna Maria Pulina

**Dedichiamo una intervista alla scrittrice isolana Anna Maria Pulina all'indomani dell'uscita del suo libro "Lo spettacolo delle ombre".**

**La scrittrice viene intervistata con acume e arguzia da Beatrice Bardelli, evidenziando le fonti di ispirazione dell'autrice.**

"Perché il nostro nome ci segue sempre dappresso, dal momento in cui qualcuno te lo impone e via via sembra assomigliarti sempre di più. Diventi il tuo nome. Il tuo nome diventa te, il tuo destino, la tua storia, la tua vita". Ed eccolo il nome a cui Annamaria Pulina, autrice di questo brano tratto dal suo racconto *Cronaca* che fa parte del volume *Lo spettacolo delle ombre* (Angelica editore, 10 euro), forse non ha pensato mentre scriveva. Il suo. *Annamaria* è un nome composto come composta è lei, la nuova coordinatrice del gruppo Donne dell'Associazione "Grazia Deledda". Una compostezza nei gesti e nei movimenti che sottende una *composizione* molto articolata nella mente. Forse è proprio questa sua doppia lettura di lei, persona, che ha spinto le donne dell'associazione a sceglierla come loro coordinatrice. D'altra parte Anna, dall'ebraico *hannah*, significa la *benefica* e *Maria* risale ad una voce egiziana che significa *amata da Dio*. Quindi la nostra Annamaria Pulina non può essere che un tramite tra il dare ed il ricevere. Soprattutto alla luce della sua duplice origine, di sarda da parte di padre, Giommaria Pulina di Ploaghe nel Logudoro, e di romana da parte di madre, Luciana Toffanin, scomparsa qualche mese fa. Annamaria che è nata a Roma, ha vissuto in Sardegna, a Sassari, fin dall'età di tre anni. Là si è formata, ha frequentato le scuole fino al Liceo, poi è venuta a Pisa per frequentare l'Università. E vi è rimasta. Attualmente lavora all'Ufficio Studenti dell'Università.

**Padre sardo e madre romana, e tu a Pisa. Chi è Annamaria Pulina?**

*Una donna che ha la passione di raccogliere le vecchie foto, le lettere, i documenti, i diari di famiglia, dell'una e dell'altra parte. Per non perdere la memoria del mio passato. Sono una sorta di dicotomia vivente, da una parte vengo da una famiglia sarda imponente, legata a dinamiche sociali ed a tradizioni di forte appartenenza, dall'altra appartengo ad un mondo totalmente fuori dalle convenzioni.*

**Sarà per questo che i tuoi racconti non sono per niente convenzionali, sono fuori dal coro come si dice e viaggiano su vari registri, dal surreale alla cronaca storica, dall'intrigo di un giallo assurdo al monologo intimista di una figlia al capezzale**

**della madre morente.**

*Colgo l'occasione per precisare che **Copia di madre** non è un racconto autobiografico. Il rapporto con mia madre appartiene solo a me e non lo renderei mai di dominio pubblico. L'osservazione sulla non convenzionalità dei miei racconti l'hanno fatta anche alcune insegnanti di Italiano del Liceo Azuni di Sassari che hanno deciso di adottare quest'anno il mio libro per il loro laboratorio di lettura. E quando ho incontrato a Sassari gli studenti mi sono resa conto che il mio libro aveva scosso le loro menti...mi hanno inondato di domande.*

**Quando hai iniziato a scrivere?**

*Da quando avevo 5 anni. Scrivevo poesie, novelline, fiabette. La scrittura ha sempre fatto parte della mia vita, ho sempre tenuto diari, cronache, resoconti. Negli anni ho raccolto un materiale corposo ma ho avuto sempre un certo pudore a renderlo pubblicabile, poi ho incontrato questa casa editrice di Sassari, Angelica editore, nata nel 2004 e composta solo da donne dotate di un tipo di sensibilità in cui mi rispecchio molto. E mi sono lasciata convincere. Con loro ho pubblicato nel 2005 un libro per bambini, **Petulia Tempesta e le lunghe estati che non tornano più**, poi, nel 2007, i racconti de **Lo spettacolo delle ombre**.*

**Ma per scrivere ci vogliono idee, a te come vengono?**

*Non mi prendere per...invasata... ma da sempre le storie mi vengono a bussare alla porta. Vivo come se avessi dei radar, capto, anche senza volerlo, qualunque brandello di discorso, al bar, in autobus. Quando la gente parla, racconta un aneddoto, io ascolto e incamero, incamero...poi capita che da questa folla di voci se ne faccia strada una con maggiore prepotenza. E quando mi metto a scrivere ho già la storia tutta intera in testa e quindi scrivo di getto. Solo dopo faccio un lavoro di espansione sullo scheletro iniziale.*

**Per un racconto breve può essere facile ma per un romanzo?**

*E' la sfida che mi sto ponendo. In effetti, è dal 2003 che ho iniziato a scrivere un romanzo, una specie di grande racconto storico della mia famiglia che inizia ai tempi dei miei bisnonni, sia materni che*



*sono un incrocio incredibile di aristocrazia veneziana con tanto di ufficiali asburgici e aristocrazia borbonica con tanto di figlio garibaldino, che paterni, radicati da sempre nel Logudoro. La narrazione si svolge su due livelli temporali, del passato ad iniziare dai primi dell'800, e del presente, con la mia storia e quella dei miei quattro fratelli.*

**Per quale motivo pensi di essere stata scelta a coordinare le donne dell'Associazione sarda a Pisa?**

*Credo perché rappresento il valore aggiunto della nuova leva dei sardi sul continente. L'intento dell'Associazione è di aprirsi anche ai non sardi e di fare cultura ad ampio raggio, sarda innanzitutto, ma non solo, per aprirsi alla città dove viviamo, Pisa, ed a tutto il suo tessuto sociale.*

**So che hai già fatto una riunione con le donne dell'Associazione per definire il programma del 2008. Quali sono le novità?**

*Innanzitutto una rassegna jazz di giovani musicisti sardi che vorremmo far diventare un appuntamento annuale dell'Associazione da far svolgere in piccole pievi o monasteri sparsi sul territorio pisano, poi, per la ricorrenza del marzo delle donne, uno spettacolo teatrale, **Intervista a Maria**, al Teatro S.Andrea. Una riflessione su cosa significa, anzi, significava essere donne in Sardegna ed in Toscana. Si tratta di un dialogo tra due attrici che confrontano le loro vite di donne, l'una sarda, l'altra toscana, che appartengono, la prima, alla cultura operaia sarda dei minatori dell'Iglesiente, la seconda al mondo prima contadino poi della fabbrica tra fine '800 ed inizio '900. Inoltre vorremmo proporci come aiuto e supporto alle realtà cittadine che fanno corsi di italiano per migranti. Tra di noi ci sono moltissime insegnanti che si sono rese disponibili a questo.*

# ATTIVITÀ E NON SOLO

Piante aromatiche in cucina e ad uso medicinale

## Il Timo

Macchia Mediterranea

Non so se vi è mai capitato, quando sbarcate in Sardegna, di fermarvi, chiudere gli occhi e sentire il profumo intenso e caratteristico di questa terra che sembra in questo modo dare il benvenuto per il ritorno in patria. Vi siete mai commossi a sentire il profumo di Sardegna?

Tale profumo intenso deriva appunto da s'Armidda.

La pianta, non più alta di 50 cm, ha dei rami ascendenti che gli conferiscono una caratteristica forma a pulvino. Le foglie sono ovali, piccole e molto aromatiche grazie all'alta percentuale di olio essenziale, costituito prevalentemente da timolo. I fiori dal porpora al rosa sono disposti in capolini alla sommità dei rami. I frutti sono dei piccoli acheni ovali e lisci.

L'uso del Timo sardo è legato perlopiù alle tradizioni gastronomiche agropastorali dell'isola. Essendo un'erba molto aromatica limita il forte odore della selvaggina, dando alla carne un gusto più appetibile.

Nella medicina tradizionale sarda, ma anche nella medicina corrente, si attribuiscono al timo delle proprietà antibatteriche, antinfiammatorie, antispasmodiche e antiossidanti.

Nome scientifico

**Thymus herba-barona**  
(endemismo sardo-corso)

Nome comune

**Timo erba-barona**

Nome sardo

**Armidda, Aspridda,  
Erba barona,  
Amenta de Santa Maria**

Claudia Di Trapani

## S'Armidda (Il Timo)



*Su nuseu 'e s'armidda  
a luleare est unu bonu ampàru  
s'ammentu e sa 'idda  
deo gai l'intendo finamentra prus giaru  
Su sonu 'e su 'entu  
a l'iscurtare est una 'oghe interis  
sos bisos d'ausentu  
sos sentidos sun de tando che deris.*

(P.Marras - P.Pillonca)

## Iniziative ed Appuntamenti

### 07 Marzo 2008 – Sede Sociale

*“La Sardegna a tavola e nel bicchiere”*

Serata dedicata all'enologia dell'Isola, in abbinamento a prodotti tipici. Per prenotazioni e informazioni rivolgersi alla Segreteria (050-543522).

### 16 Marzo 2008 – Ippodromo di San Rossore

Una giornata all'Ippodromo

Una selezione di 15 tra i migliori cavalieri dell'Ardua di Sedilo degli ultimi anni, i fucilieri, il sindaco e il parroco, racconteranno la storia dell'Ardua all'ippodromo.

Inoltre un corpo di ballo formato da otto coppie proveniente da Bortigali, accompagnato da quattro Tenores, allieteranno la giornata.

### 28 Marzo ore 21.00 – Teatro Sant'Andrea

*“Intervista a Maria”* con Gianna Deidda e  
Michela Benelli

*“Intervista a Maria”* è un lavoro teatrale realizzato da Gianna Deidda e tratto dagli studi dell'antropologa e etnologa Clara Gallini. La rielaborazione teatrale diventa la cronaca di un incontro tra due donne, una sarda e una toscana. Per saperne di più vi aspettiamo il 28

### 17 Maggio Ore 17.00 – Montenero (LI)

Celebrazione della Madonna di Bonaria

Come ogni anno la ricorrenza diventa occasione di incontro per le Associazioni Culturali Sarde presenti in Toscana e La Spezia.

### Maggio – Sede Sociale

Seminario di erboristeria

La nostra socia Claudia Di Trapani illustrerà le piante medicinali della Sardegna con proiezione di diapositive e descrizione delle stesse.

### 05 Giugno 2008 – San Zeno, Pisa

Spettacolo teatrale Nues

L'evento teatrale inserito nel Giugno pisano.

L'Associazione con questo spettacolo raccoglierà fondi a favore della campagna globale UNICEF, uniti con i bambini uniti contro l'AIDS.

### 04 - 13 Luglio 2008 Uliveto Terme

X Edizione della Festa della Sardegna

Tutti i volontari e amici sono invitati a partecipare. Ulteriori dettagli in seguito.