

dal 1997, emigrati e residenti:  
la voce delle due "Sardegne"  
tottusinpari@tiscali.it

febbraio 2018 - numero 702

[www.tottusinpari.blog.tiscali.it](http://www.tottusinpari.blog.tiscali.it)

# tottus in pari

foto copertina di  
Gabriella Cittadini

**SORAYA SECCI**  
GIOVANE ATTRICE CAGLIARITANA

UN DESTINO NEL NOME, FRA PROFESSIONALITA' E BELLEZZA  
**LA ROSA PURPUREA DI TEHERAN**



Soraya: come la moglie che lo Scià di Persia ripudiò pubblicamente, perché non poteva garantirgli un erede al trono. L'origine del nome indo-sanscrito-persiana, significa: bella e splendente come il sole e la luna insieme. La giovane attrice cagliaritana, Secci di cognome, in un'ala espansa del Teatro Massimo, sussurra sogni ed esprime desideri. La mantella chiara, sulla quale precipitano i lunghi capelli scuri, l'avvolge come un abbraccio. E' chiusa, la mantella, non lei, da un fiocco semplice, come semplici ma al tempo stesso graziose, erano le filastrocche di Gianni Rodari, che lei ama da quando era bambina.

Gli occhi sono pieni di calore, il neo sulla guancia sinistra, può far pensare a Ines Sastre. Ma è solo un piccolo punto nell'universo di Soraya. Il sorriso che sgorga fresco e puro, assomiglia a quello di Caterina Murino. Gli stivali neri sino al ginocchio, coprono le gambe. La mantella, poi, viene ripiegata su una poltrona. Il vestito che indossa, sembra "una distesa di segatura" come Fabrizio fa dire al babbo di Gesù, riferendosi al deserto. Un abito che la confeziona come un regalo, da dare a se stessa. Per ora. E' una rosa purpurea di Teheran. Si siede sulla poltrona come una poetessa iraniana, poggia le sue fattezze su un tappeto.

Attrice, di teatro e di cinema. Continua a studiare musica (chitarra classica), canto, dizione e recitazione. Per rincorrere e raggiungere i suoi obiettivi, ha sempre lavorato. Tra i suoi tanti maestri, Emiliana Gimelli, Michela Atzeni, Lia

Careddu, Nunzio Caponio, Marco Spiga e Luca Spanu. Prossima alla laurea in Scienze della formazione: due esami la separano al traguardo finale. Sta tirando la volata a se stessa, e molto probabilmente, arriverà sotto lo striscione a giugno. Cioè, domani. Innamorata dei libri, della macchina fotografica e della natura. Inizia lavorando come commessa alla "Rinascenza", sezione Profumo. Di donna, ovviamente, così già respira "l'aria" di Gassman prima e Pacino poi. Al tempo stesso è segretaria in una palestra di pilates. La finestra del suo ufficio dà sul Teatro Massimo. Già invaghita del polveroso mondo del palcoscenico, questo "particolare", fa deflagrare la sua passione. Segue tutti gli spettacoli e poi, quasi di colpo, arriva la proposta per lavorare come impiegata nella struttura di viale Trento, a due fronde di distanza dal viale Merello. Nel 2013 c'è un altro cambio di scena: da amministrativa ad attrice. Inizia proprio al "Massimo", interpretando una donna sarda del dopoguerra, in "Zente", scritto da Lia Careddu, Luigi Tontonarelli e Corrado Giannetti. L'anno successivo, interpreta alcuni ruoli in "Assurdo caffè". E' Pocahontas ne "Il fantasma di Canterville": 2016, nel teatro selargino di "Si 'e boi". Quindi il viraggio al cinema: comparsa nel corto di Joe Bastardi, "My splatter green life". Nello stesso anno interpreta una segretaria nel corto di Claudio Marceddu, "Greenpowergym". Lo scorso anno interpreta la cantastorie in "Vita nella città" di Karim Galici. Nei mesi scorsi, sulla Giara di Tuili, ha girato il teaser (verrà proiettato il 16 febbraio all'Uci cinema di Cagliari), "Sandhalia", diretto dal sassarese Gianpaolo Stangoni, ideato e prodotto (assieme a "La città degli Dei") dal cagliaritano Stefano Piroddi (anche scrittore). "Sandhalia", nel quale Amsicora (Maurizio Pulina), capeggia la rivolta del popolo sardo contro gli invasori romani. Soraya è Nertha, sua moglie. In una scena il suo ventre lievitato, sbucca da una pinnetta. Da lì a poco, darà un erede al guerriero isolano. Dopo il teaser, ovviamente, verrà girato il film, sempre sulla Giara di Tuili. Le riprese dovrebbero cominciare in primavera. Tra gli interpreti Barbara Gioli (Bèina, vergine guerriera), Jacopo Falugiani (Iosto, figlio di Amsicora e Nertha), Sabrina Sanna (Marcusa, una sciamana) e Antonio Luvinetti (Thorben). Il direttore della fotografia è Riccardo Melosu. "Sandhalia" sarà il primo di una serie di film, tre esattamente. Una saga sulla storia dei sardi. Vista con gli occhi di un sardo, Stefano Piroddi appunto e non con quelli di uno dei tanti invasori. Cioè quelli che avrebbero scritto la storia al rovescio.



Soraya, che, recentemente, ha già girato altri film, sui quali la produzione non le permette di dire nulla, è anche aiuto regista. La prima volta lo è stata di Roberto Rustioni per "Donne che sognarono cavalli", andato in scena al Massimo, circa due anni fa. (Lo spettacolo dal sei all'undici di febbraio, sarà a Napoli, quindi nuovamente a Cagliari dal dieci al tredici maggio). Ha collaborato poi con Giorgina Pi, per "Settimo cielo"; con Fernando Rubio (argentino, al quale ha fatto anche da interprete, vista la sua buona conoscenza dello spagnolo), per "Todo lo que está a mi lado", infine, per ora, con Rosalba Ziccheddu, per "Sette bambine ebreë". Tutte rappresentazioni tenutasi nella struttura teatrale per eccellenza. Che, in fondo, è la sua casa. Insomma, in confronto a Soraya, Stakanov, minatore russo, potrebbe apparire come un gran fannullone.

La ragazza di Cagliari, o se preferite la rosa purpurea di Teheran, continua il suo percorso. Al suo fianco la fedele compagna: l'umiltà. Che le ha promesso di continuare a fornirle solo buoni consigli.

**Marcello Atzeni**

## SELEZIONATI I FINALISTI DI "VISIONI SARDE 2018"

Torna puntualmente l'annuale, "Visioni Italiane - Festival degli esordi", concorso nazionale per corto, mediometraggi e documentari, giunto alla sua ventiquattresima edizione. Tra le Sezioni in concorso a noi sta a cuore "Visioni Sarde" dedicata ai registi sardi o ad opere girate nell'Isola. L'appuntamento è fissato per mercoledì 28 febbraio al Cinema Lumière di Bologna. I film partecipanti sono stati raccolti entro il 15 novembre 2017 e preselezionati nei mesi passati dagli esperti della Cineteca di Bologna. Questi i film selezionati:

- **DEU TI AMU!** (Italia/2016) di Jacopo Cullin (4');
- **DISCO VOLANTE** (Italia/2016) di Matteo Incollu (25');
- **ENGINE OF TIME** (Italia/2017) di Ilenia Locci, Fabio Loi (15');
- **FUTURO PROSSIMO** (Italia/2017) di Salvatore Mereu (17');
- **ISOLE** (Italia/2017) di Paolo Zucca (3');
- **JE NE VEUX PAS MOURIR** (Italia/2017) di Gianluca Mangiasciutti, Massimo Loi (7');
- **TU RIDI** (Italia-Spagna/2016) di Chiara Sulis (15');
- **L'ULTIMO MIRACOLO** (Italia/2016) di Enrico Pau (20').

Eccoli in rassegna.

**DEU TI AMU!** di Jacopo Cullin

Colori, sapori, odori e suoni di un tempo passato, fanno da cornice a un corteggiamento senza fine.

**Jacopo Cullin** (Cagliari, 1982) Si forma dal 1998 come attore tra Roma e la Sardegna. Debutta come regista nel 2012 con il cortometraggio "*Buio*", codiretto con Joe Bastardi e vincitore della menzione speciale allo Skepto Film Festival e di Visioni Sarde nell'ambito del festival Visioni Italiane 2014. Nello stesso anno gira il suo terzo cortometraggio dal titolo "*Grazie a te!*", e nel 2015 dirige il cortometraggio "*Non aver paura*", per la campagna di sensibilizzazione sulla donazione del sangue.

**DISCO VOLANTE** di Matteo Incollu

Cagliari. Un furgone di panini disperso in mezzo al nulla. Un uomo stanco. Una ragazza risoluta. Otto sconosciuti e una friggitrice morente. Panini leggendari e alieni sconosciuti. E la magia improvvisa. Tutto in una notte.

**Matteo Incollu** (Baunei, 1981) Dal 2007 è aiuto regista di Salvatore Mereu in "*Sonetaula*" (Ita, 2008) "*Bellas Mariposas*" (Ita, 2012) e "*Transumanza*" (Ita, 2013). Nel 2013 è primo assistente alla regia nel film commedia "*Leoni*", con Neri Marcorè e Piera Degli Esposti, per la regia dell'esordiente Pietro Parolin. Nel 2017 è vincitore del bando regionale per il cinema per la produzione del cortometraggio, attualmente in pre-produzione, "*Male Fadàu*". "*Disco volante*" è la sua opera prima.

**ENGINE OF TIME** di Ilenia Locci, Fabio Loi

Nelle S. Factory, due fabbriche gemelle del Pianeta Terra, convivono umani e robot che operano con impegno per un traguardo comune. Nel compito di ogni giorno i singoli ingredienti di una ricetta millenaria vengono lavorati per illuminare il tempo. In ciascun settore delle fabbriche si coopera in perfetta armonia mantenendo l'immemore sincronismo che permette di portare a termine la missione.

**Ilenia Locci** (Muravera, 1992) Nel 2012 si iscrive all'Accademia delle Belle Arti di Torino all'indirizzo Progettazione artistica per l'Impresa, dove inizia a interessarsi alle arti digitali e al cinema. Nel 2015 realizza il cortometraggio "*The Spectrum of Mind*" come tesi di laurea.

**Fabio Loi** (Muravera, 1991) Sin da ragazzino mostra attenzione per i prodotti audiovisivi, sperimentando la modellazione 3D, riprese video e animazione. Dal 2011 al 2013 frequenta Cinema presso l'Università degli Studi di Bologna. Attualmente è un freelance filmmaker.

**FUTURO PROSSIMO** di Salvatore Mereu

Durante il giorno Rachel e Mojo vagano per la città, alla ricerca di un lavoro che non si trova. Di notte trovano riparo in uno dei casotti di uno stabilimento balneare del litorale. Una mattina, Basilio, che ne è il custode, durante il suo giro di ricognizione scopre che qualcuno ha passato la notte in una delle cabine...

**Salvatore Mereu** (Dorgali, 1965) Il lungometraggio d'esordio è "*Ballo a tre passi*" (2003), miglior film alla 18ª Settimana Internazionale della Critica e David di Donatello per il miglior regista esordiente. Seguono "*Sonetàula*" (2008), presentato alla [Berlinale](#) e "*Tajabone*" (2010). "*Bellas Mariposas*" (2012) è stato selezionato in concorso alla sezione "Orizzonti" della [69ª Mostra del cinema di Venezia](#). Nel 2006 ha fondato la casa di produzione Viacolvento.

**ISOLE** di Paolo Zucca

Padre e figlio, immigrati, si confrontano durante la colazione sui problemi della vita quotidiana. Isole è il risultato di un laboratorio cinematografico sul tema "Le Migrazioni e il Territorio".

**Paolo Zucca** (Cagliari, 1972) Ha frequentato la scuola Rai per sceneggiatori e si è diplomato in regia alla NUCT di Cinecittà. Ha scritto e diretto cortometraggi, documentari e spot pubblicitari. Nel 2013 ha esordito nel lungometraggio con



"L'arbitro" presentato alle Giornate degli Autori di Venezia, tratto dal suo omonimo corto del 2008, David di Donatello e Premio Speciale della Giuria a Clermont-Ferrand.

**JE NE VEUX PAS MOURIR** di Gianluca Mangiasciutti, Massimo Loi

La tragedia dei nostri tempi vista da chi dovrà imparare a vivere il domani.

**Massimo Loi** (Cuggiono, 1979), **Gianluca Mangiasciutti** (Roma, 1977) Tra i loro cortometraggi più apprezzati: "Dove l'acqua con altra acqua si confonde", candidato ai David di Donatello e ai Globi d'Oro 2016 e vincitore del premio Visioni Acquatiche al festival Visioni Italiane 2016, e "A Girl Like You", vincitore del Premio Oltre il Muro a Maremetraggio 2017 e nella selezione ufficiale dei Corti d'Argento.

**TU RIDI** di Chiara Sulis

Veronica, 28 anni, vive a Cagliari, dove si sta per laureare. Nel mentre cerca lavoro per potersi mantenere, anche se il suo sogno è fare la guida museale. Ma la realtà è ben più dura e Veronica si imbatte in una serie di situazioni paradossali.

**Chiara Sulis** (Cagliari, 1978) Nel corso degli anni di studi partecipa a oltre 20 cortometraggi prodotti dalla casa di produzione "El dedo en el ojo SL" di Barcellona con diversi ruoli (aiuto regia, segretaria di edizione, direttrice di produzione, assistente alla regia e di produzione). "Primera comunión" (2010) è il suo primo cortometraggio, che viene selezionato in più di 50 festival internazionali.

**L'ULTIMO MIRACOLO** di Enrico Pau

La storia di un Cristo rimasto sulla terra dopo la resurrezione. Ormai vecchio e cadente ha dimenticato come si fanno i miracoli, ma l'incontro casuale con un giovane e talentuoso fischiattista che non riesce più ad essere intonato, lo porterà a voler riprendere.

**Enrico Pau** (Cagliari, 1956) Esordisce con "La volpe e l'ape" (1996), vincitore di Visioni Italiane nello stesso anno, seguito da "Storie di pugili" (1999). Del 2001 è il lungometraggio "Pesi leggeri", seguito da "Jimmy della Collina" (2006) con cui vince il premio Cicae a Locarno. Con "Voci sul mare" (2008) vince il Premio Libero Bizzarri. Nel 2015 gira "L'Accabadora", premiato al Bobbio Film Festival 2017.

A scegliere il vincitore tra questi film sarà la giuria presieduta da **Paolo Pulina**, scrittore, giornalista pubblicitista, vicepresidente e responsabile Cultura/Comunicazione della F.A.S.I.

Con **Pulina** fanno parte della Giuria: **Franca Farina**, funzionaria del Centro Sperimentale di Cinematografia - Cineteca Nazionale, **Bruno Mossa**, cinefilo, manager e imprenditore; **Alessandra Pirisi**, critica cinematografica, capo redattrice di "Cinemagazzino"; **Alberto Venturi**, giornalista pubblicitista esperto in comunicazione pubblica; **Antonello Zanda**, scrittore e critico, giornalista pubblicitista; **Davide Zanza**, critico cinematografico.

Oltre che dalla Fondazione Cineteca di Bologna, "Visioni Italiane" è promosso dal **Comune di Bologna**, dall'**Ente Mostra Internazionale del Cinema Libero**, dal **Ministero per i Beni e le Attività Culturali - Direzione Generale per il Cinema**, dalla **Regione Emilia-Romagna - Assessorato alla Cultura**.

La Sezione "Visioni Sarde" è realizzata in collaborazione con la FASI, con il circolo "Nuraghe" (Fiorano Modenese) di **Mario Ledda**, l'associazione "Grazia Deledda" (Parma) di **Giuseppina Pira** e il circolo "Il Gremio" (Roma) di **Antonio Maria Masia**. **Bruno Culeddu**

## CONFERENZA STORICA CON MARISA AZUARA E LE LAUNEDDAS DI JONATHAN DELLA MARIANNA

### INIZIATIVA A SARAGOZZA DELL'ASSOCIAZIONE "CASA DELLA SARDEGNA"



Secondo appuntamento a Saragozza (Zaragoza in spagnolo) proposto dal nuovo Circolo Sardo Casa de Cerdeña della capitale aragonese, condotto dal presidente Raffaele Melis, e grazie alla collaborazione del Circolo Sardo Ichnusa di Madrid.

Dopo il primo incontro svolto il 27 Dicembre 2017 con "Cronache dal sottosuolo" con il giornalista Antonello Lai (suo il programma "Zona Franca" di Telecostasmeralda), per questa occasione il 23 Gennaio sono state ben due le proposte offerte nella stessa serata: La "Huella de Cerdeña en la Corona de Aragon" (tradotta, il segno della Sardegna nella Corona d'Aragona) con la brava ricercatrice/autrice Marisa Azuara e "Las Launeddas" (le launeddas) per raccontare attraverso la voce della brava attrice di Sardegna Teatro, Cristina Maccioni, e la musica eseguita da Jonathan Della Marianna (ormai un esperto eclettico virtuoso nel suonare le launeddas) aneddoti e storie legate all'antico strumento. La serata aperta dalla Maccioni e da Della Marianna è poi proseguita con la Azuara (suo il libro su Cristoforo Colombo che rivela come il cognome del navigatore fosse in realtà della nobile famiglia Piccolomini e nato in Sardegna) che ha analizzato e proposto gli ultimi risultati delle appassionanti ricerche che da tanti anni conduce con grande entusiasmo e che legano indissolubilmente la storia della Corona Aragonese alla Sardegna, inoltre ricordando che buona parte di questi contributi risalgono alle epoche anteriori al Governo aragonese nell'isola e che raccolgono le chiavi di alcuni degli enigmi storici che maggiore controversia

hanno svegliato tra gli storici nel corso dell'ultimo secolo. Attento il numeroso pubblico che ha riempito la sala del Centro di Storia di Saragozza seguendo in religioso silenzio e che non ha mancato di interessarsi dopo la manifestazione, per capire e conoscere le launeddas, apprezzando e complimentandosi ancora una volta con il nostro bravo Jonathan della Marianna. In questa occasione non ha voluto mancare all'appuntamento per brindare un bel futuro agli amici sardi dell'associazione in Aragon, l'Istituto Fernando Santi Sardegna. **Gianni Garbati**



Fine anni Sessanta. Nella piazza principale del mio paese, a Pozzomaggiore, il palco era stato preparato con cura sul rimorchio di un camion. Ai lati, quattro palidi legno ben lavorati ornati d'alloro in omaggio agli aedi dell'antica Grecia. Sopra, un telo per proteggere i poeti dall'umidità della sera; al centro un tavolino ed un microfono.

La piazza si riempì, in un attimo, come ad un comizio nell'ultimo giorno di una accesa campagna elettorale. Era in programma la sfida tra i grandi del canto a poesia: Pepe Sozu di Bonorva e Remundu Piras di Villanova Monte Leone. Arrivarono da tutti i rioni del paese e da alcuni centri del Logudoro. Uomini, donne, bambini, qualcuno con la sedia o lo sgabello di ferula per assistere, seduti comodamente, allo spettacolo più emozionante del momento, che vedeva uno di fronte all'altro i più celebrati *cantadores a poesia* dell'Isola.

La Sardegna viaggiava verso il cambiamento inseguendo il sogno del Piano di Rinascita, anche se doveva fare i conti con la nuova emigrazione. Ma c'era voglia di festa e l'occasione di stare insieme, fino a tardi, nei piccoli paesi, era rappresentata dalle celebrazioni per la ricorrenza del santo patrono.

La televisione, il jukebox e i dischi in vinile avevano aperto le porte alla musica d'importazione; nel panorama sardo si affacciavano i primi gruppi pop e noi, ragazzi di periferia con lo sguardo proiettato al mondo lontano, sognavamo i cantanti e le band del momento. Qualche volta venivamo accontentati con I Barrittas di Benito Urgu o con i Bertas, ma mai gli uomini del comitato avrebbero rinunciato, almeno per una sera, a *soscantadores* che, in quegli anni, rappresentavano quanto di più elevato si potesse offrire alle genti dei paesi che cercavano un momento di evasione.

La gara poetica era ancora la regina delle feste sarde, che riusciva a mettere insieme le diverse anime della comunità, uomini e donne, vecchi e giovani. L'attesa era grande e sempre chiassosa. Sulla piazza calava il silenzio soltanto quando i poeti salivano sul palco. La gara era divisa in due parti. La prima era propedeutica alla seconda e non aveva un tema specifico: era dedicata per lo più a celebrare il santo, mentre la parte successiva presupponeva una sfida. Sfida in versi, a colpi di ottava. C'era sempre una breve pausa prima della seconda parte. Un rappresentante del comitato saliva sul palco con due biglietti che venivano sistemati all'interno di un berretto, la vecchia *cicia* che avevano tutti gli uomini di campagna. Su ogni biglietto c'era scritta una parola: era il tema che il poeta avrebbe dovuto sviluppare, praticamente subito dopo l'estrazione. Restava appena il tempo di sorseggiare una bibita, bere un bicchiere

## GLI AEDI SARDI

di vino rosso, rigorosamente di proprietà, poi si cominciava. Gli argomenti erano vari e sempre contrapposti: luce/ buio, acqua/ fuoco, estate/ inverno, amore/ odio, paura/coraggio, povertà/ricchezza, guerra/ pace, salute/ malattia, servo/ padrone.

Sui palchi, fino ai primi anni Novanta si sono consumate sfide straordinarie, a colpi di spada e di fioretto, che duravano anche un'ora e mezza. Nella piazza si sentiva solo la voce dei cantori, grandi artisti della parola in rima. Quasi sottovoce qualcuno del pubblico sottolineava il proprio gradimento per l'ottava di uno o dell'altro, prima dell'applauso finale che veniva rivolto a entrambi

i poeti.

Molto è cambiato da allora ma, anche se a fatica, il canto a poesia resiste ancora. Tuttavia il rischio che un giorno la Sardegna possa perdere questa sua caratteristica forma di espressione è tutt'altro che remoto.

Le origini sono antichissime e risalgono alla cultura orale che qualche studioso ricollega all'epica medievale, anche se c'è chi rimanda alle Bucoliche di Virgilio o ancora alla civiltà greca, che aveva negli aedi i suoi maggiori interpreti. Forse è anche per questo che gli improvvisatori, quelli maggiormente dotati di fantasia e cultura, ricorrevano all'uso della mitologia. A me, che li ho seguiti fino agli anni Ottanta, sembravano allievi di Omero. Ma la cosa più sorprendente era la naturalezza o meglio la rapidità con cui i poeti creavano i loro versi. Le ottave, che duravano 40, al massimo 50 secondi, si inseguivano una in risposta all'altra lasciando incantati gli spettatori.

"Come faranno a rispondere così velocemente in rima, creando versi dal nulla?" si domandava meravigliato, Sebastiano Satta, quando andava ad ascoltarli nei paesi della Barbagia di Nuoro. "Il canto a poesia, dice Paolo Pillonca, autore di numerose pubblicazioni e di un'opera omnia su Remundu Piras, rappresenta una forma di espressione che a livello alto esiste soltanto in Sardegna. I cantori si possono ascoltare anche in Spagna, Argentina e Corsica e in altre parti del mondo, ma quasi sempre a livello ludico, proprio come succedeva da noi quando i nostri pastori cantavano durante le feste campestri o in occasione dei grandi riti comunitari offerti dal lavoro in campagna come la tosatura o la marchiatura delle pecore: ma esibirsi davanti a centinaia di persone, in una piazza, è una prerogativa tutta sarda che risale all'Ottocento. Chi era bravo guadagnava bene. Già agli inizi del secolo scorso un cantore a poesia portava a casa, per una sola serata in piazza, una paga uguale a 10 giornate lavorative di un operaio agricolo specializzato, come un vignaiuolo o un mietitore. Il prodotto dell'ingegno aveva il suo prezzo, peraltro ampiamente riconosciuto dal resto della comunità di lavoratori".

Poesia popolare, ma colta. Per veri professionisti. Perché discutere su un tema obbligato non significa soltanto conoscere le regole della poesia, che vive di rima e di metrica; significa avere riflessi pronti, una grande capacità di replicare ad un attacco ricorrendo, se serve, alla storia, all'ironia o al sarcasmo. Ecco perché i *cantadores* erano poeti e attori allo stesso tempo. Cantori delle cronache e poeti maledetti; capaci di sferzare con i loro versi *bolu*, al volo, i vizi della borghesia o dei ceti sociali alti, con la

stessa abilità dei grandi poeti a tavolino, come Aquilino Cannas. "Acrobati della rima", li aveva chiamati Francesco Alziator.

Ed ora? Adesso sono a malapena dieci i *cantadores* in attività e l'età media è abbastanza alta, anche se non mancano i giovani che si esibiscono nelle piazze. Il ricambio generazionale è, però, molto più lento rispetto al passato. Il futuro è a rischio. Regge qualche gara poetica se ci sono appassionati o persone vecchie nel comitato organizzatore; ma ormai, anche nei piccoli paesi, chi deve promuovere anche il più piccolo evento si affida alle agenzie che curano gli spettacoli. E allora basta un ragazzino che ha fatto una comparsa in una trasmissione televisiva per soppiantare *soscantadores*. C'è una sola terapia per non far morire il canto a poesia in *limba*: coinvolgere i giovani, ma prima di tutto occorre salvare la lingua sarda. Perché la crisi? Secondo Paolo Pillonca, sono almeno due le ragioni principali: intanto la crisi della lingua sarda e poi c'è l'altra verità: "abbiamo deciso di consumare altri spettacoli, che magari si possono seguire anche quando giochi con il cellulare mentre il canto a poesia ha bisogno di grande attenzione, tant'è che nell'ultimo periodo alcune gare sono state spostate dalla piazza al teatro o comunque in un luogo chiuso". Gli fa eco Tonio Pani, *cantador* campidanese che ha all'attivo oltre 1500 gare: "Sì, è diminuito il tempo di ascolto da parte del pubblico, però dopo un periodo difficile vedo che aumenta,

in questi ultimi anni, il numero dei giovani che viene a seguirci. Il futuro dei nostri *mutetus*? Non voglio pensare che un giorno tutto questo possa finire. Il canto a poesia è patrimonio dell'umanità, oltre che una grande ricchezza immateriale della Sardegna. Difenderlo è un dovere di tutti perché interrompere quel circuito significa fermare la trasmissione del sapere tra le generazioni".

"Sai perché deve vivere il canto a poesia?" aggiunge Paolo Pillonca, che risponde subito: "perché custodisce il mistero della creatività che è insita in ogni uomo dotato di talento. E poi appartiene alla nostra anima, è nelle radici più profonde del nostro popolo. Ma non dimentichiamo che la poesia che esce dal nulla si salva soltanto ad una condizione: se si recupera la nostra cara, vecchia e amata, lingua sarda."

In fondo è proprio questo il problema principale: la sopravvivenza della lingua. Se ne parla tanto in Sardegna, in questi ultimi anni. Trovo il dibattito appassionato e sincero, ma molto parziale. Resto convinto di una cosa: *sa limba* in Sardegna è soprattutto parola. Vive quando è strumento di comunicazione. O più semplicemente si salva *si b'atzente chila faeddat* o, se preferite, *si c'esti genti chi ddachistionada*. Ma per far questo bisogna fare un'altra grande battaglia, politica, culturale e antropologica insieme: salvare i piccoli comuni, che restano le ultime sentinelle della nostra identità. **Tonino Oppes**

## LA VITA DI CORSA DI TULLIO FRAU, ATLETA NON VEDENTE DEL CIRCOLO SARDO DI PORDENONE

### LA VOLONTÀ' NON HA BARRIERE

Una mente aperta non ha barriere, neanche se il fisico vorrebbe importele. Tullio Frau, atleta non vedente, è un esempio lampante di quanto con la volontà, componente indispensabile specie in questo genere di competizioni, sia possibile raggiungere qualsiasi obiettivo. Nato nel 1953 con negli occhi una malattia allora incurabile, andato in pensione dopo una vita da massofisioterapista, ha scelto un nuovo inizio. Ha iniziato a correre, ponendosi come primo, di tanti ambiziosi obiettivi poi raggiunti, la Maratona di New York. «Da allora, era il 2007, la mia carriera sportiva è andata sempre in crescendo: ad oggi ho concluso 20 maratone, tra cui Chicago, Parigi, Praga e Atene. Ma dal 2008 mi sono avvicinato all'ultratrail e ho concluso le prime 7 edizioni di Magraid, gara che si corre nella mia città, Pordenone, poi i 100 km del Sahara, l'ultra maratona di Boavista Capoverde, i 100 km di Zanzibar, per giungere, lo scorso anno alla prima edizione della I.S.R.U., gara di 250 km a tappe attraverso il deserto iraniano con punte di 61 gradi».

Di gare e maratone nella sua vita ne ha fatte tante, ma ora dopo aver superato i 65 anni, Tullio Frau, podista non vedente di origini sarde, ha deciso che correre per se stesso non gli basta più: vuole farlo per gli altri, per i bambini che vivono nei Paesi più poveri del Mondo. Per questo ha ideato l'iniziativa «Correre insieme per guardare lontano», una maratona di solidarietà che ha il generoso obiettivo di raccogliere fondi per sostenere due scuole che ospitano bambini con disabilità: una scuola per bambini non vedenti a Zanzibar e la Bethany School a Meghalaya, in India, sostenuta da CBM Italia Onlus, dove bambini ciechi, sordociechi e senza disabilità studiano insieme. «Ho cominciato a correre quasi dieci anni fa, per problemi di salute; mi è piaciuto e da allora non mi sono più fermato. Ho corso in giro per il mondo, dal deserto del Sahara all'isola di Zanzibar. Ho vinto alcune medaglie della mia categoria, anche se i maratoneti non vedenti sono pochissimi, perché correre in giro per il mondo significa percorrere sentieri accidentati, non sempre asfaltati, e per chi non vede questo può rappresentare un problema. Senza contare che è anche difficile trovare delle guide. Non è il mio caso, ho tanti amici che fanno a gara per accompagnarmi nelle mie imprese. Per questo mi è venuta l'idea di correre per qualcun altro, per i bambini non vedenti che vivono nei Paesi più poveri. Spesso questi bambini non hanno la possibilità di studiare e, quando riescono, hanno bisogno di tutto: libri, materiali educativi speciali... Il futuro di un bambino che non studia è chiedere l'elemosina, mentre un bambino che studia può costruirsi un futuro».

La maratona di Tullio è partita simbolicamente da Pordenone, dove è anche socio del circolo dei sardi degli emigrati, dove si sono radunati tutti coloro che hanno voluto sostenere questa iniziativa benefica: adulti, bambini, sportivi e non.

Spiega così la sua motivazione di vita: «Ciò che mi spinge ad andare avanti e non fermarmi mai è che prima o poi, coloro che oziano o per mancanza di stimoli, o per mancanza di stima nei propri confronti possano finalmente cambiare stile di vita come me e quindi poter vivere in piena salute. Oltre a La volontà non ha barriere, il mio motto è Non prender paura di ciò che ti spaventa: fallo». **Annamaria Poddighe**



## A SAN VITTORE, IL RICORDO DEL CARCERATO ANTONIO GRAMSCI

Pietrino De Palmas, Giovanni Cervo e Carlo Casula, presiedono rispettivamente i circoli sardi di Cesano Boscone, Milano e Vimodrone. Imperituro onore vada a loro, che la carica comporta tutta una serie di oneri che ti fanno stare sveglio la notte, a fronte di onori che quasi mai ti vengono riconosciuti, i sardi, è risaputo, sono assai sofisticati e pochissimo complimentosi, specie verso i loro conterranei. Ma che l'idea di andare a ricordare la figura di Antonio Gramsci nel carcere di San Vittore sia stata di Carlo Casula da Belvi nessuno può metterlo in dubbio, Carlo infatti lavora lì, guardia carceraria, secondino per noi profani di gattabuie, una di quelle



professioni in cui i sardi sono sempre stati numerosi: "Anni fa eravamo 170, mi dice Carlo, oggi siamo rimasti in 17, gli altri sono riusciti a farsi trasferire in Sardegna". Mercè i suoi buoni uffici, i saluti di rito (insieme ai presidenti che vi dicevo) sono porti dalla massima autorità della struttura carceraria, la direttrice Gloria Manzelli ne è al capo da 13 anni, e donne sono anche le altre figure di spicco che la coadiuvano nella direzione, la comandante della polizia penitenziaria è Manuela Federico, donne anche la vicedirettrice e il capo dell'area pedagogica. Quando vado a vedere su Wikipedia (enciclopedia on line) chi, di famoso, sia capitato lì dentro, il nome di Gramsci non compare (ròbb de m'àtt), ci sono Mike Bongiorno e Indro Montanelli, che convissero in una cella comune, Gaetano Bresci che sparò (e uccise) Umberto primo di Savoia, che aveva fatto ergere questo carcere (nel 1879), e giù per li rami: Salvatore Riina, Renato Vallanzasca e Fabrizio Corona, occorre registrarsi e modificare: l'enciclopedia on line lo consente a fronte di citazioni certe e codificate. Che Antonio Gramsci ci sia finito dentro, e ci rimase per un anno e mezzo, è scritto in centomila libri che lo riguardano e negli atti processuali che lo vedono condannato a più di vent'anni di carcere. Era il 1927, lui era ancora deputato del Regno d'Italia, godeva dell'immunità parlamentare ma erano tempi quelli in cui il fascismo dominante di regole e leggi se ne faceva un baffo, i deputati li faceva anche uccidere: Giacomo Matteotti il più famoso, giusto tre anni prima, e tremò per qualche tempo tutta la banda che il fascismo aveva alimentato e supportato. Gramsci veniva da 44 giorni passati ad Ustica, come confinato, lì vi aveva trovato alcuni compagni che con lui avevano dato origine al Partito Comunista d'Italia, segnatamente Amedeo Bordiga che ne era stato a capo nei primi anni, Antonio gli avrebbe poi scippato il partito di cui divenne segretario, la carica iniziò ad avere vita con lui, nonostante queste divergenze "politiche" i due, Gramsci e Bordiga, convissero amabilmente insieme, misero su una "scuola di alfabetizzazione" per detenuti e secondini, l'ingegner Bordiga le materie scientifiche, il giornalista Gramsci quelle storico-letterarie. Bordiga, da buon napoletano, pare facesse un caffè da leccarsi i baffi. Gramsci gran asciugatore di piatti. Come cuoco non doveva essere granché, da quando ventenne emigrò a Torino dove

avrebbe dato gli esami per una borsa di studio universitaria e, passati, iniziò la sua carriera di "rivoluzionario di professione" nel mondo terribile che anche noi stiamo ancora calcando. Da allora aveva sempre mangiato in trattoria, al caldo, le misere stanze che poteva permettersi di affittare erano del resto prive di un qualsivoglia riscaldamento, come arrivò nella capitale sabauda nel gennaio del '21, col suo abituaccio di mezza stagione (l'unico che aveva) da Cagliari, faceva così freddo che per un paio di mesi si sbagliava nel dire le parole, lui che di parole avrebbe coronato ogni attimo della sua vita, parole scritte soprattutto, in giornali, riviste, atti di partito, lettere.

Quaderni. A dire di Gramsci per l'anniversario della sua morte, avvenuta ottanta anni fa, oltre alla star della serata: Angelo D'Orsi, che di lui ha scritto una bellissima "Nuova biografia" per Feltrinelli, doveva esserci anche il senatore Luigi Manconi, il vostro cronista avrebbe dovuto fare una veloce presentazione degli illustri ospiti. Luigi purtroppo non sta molto bene e ha dato forfait, bei tempi di quando facevamo i "Verdi", lui era stato "Portavoce" del movimento. In realtà non ha mai smesso di essere portavoce dei più deboli (dei cosiddetti "proletari" quando militava in "Lotta Continua"), ora dei carcerati, di coloro che subiscono torti giudiziari: vedi Giulio Regeni, dei migranti per guerre e fame, per i bimbi dei migranti che hanno la ventura di venire al mondo in Italia e che, dopo un percorso scolastico appropriato, ambirebbero ad essere annoverati tra gli Italiani a tutti gli effetti, con relativi doveri e diritti: lo "Ius soli" che Matteo Salvini equipara a un'invasione islamista e Matteo Renzi mette in coda alle leggi da approvarsi in questa legislatura. Come che sia il tempo dilatatosi dall'assenza di Manconi mi ha permesso di dilungarmi, anche oltre quello pattuito, sulla figura del "Gramsci sardo", i primi vent'anni della sua vita, lasciando poi che D'Orsi si prendesse ad illustrarne gli altri, sicuramente i più densi di relazioni coi maggiori rappresentanti della politica nazionale e internazionale, Lenin compreso, fino alla condanna e alla vita che gli toccò di passare in carcere, dove scrisse i "Quaderni" che l'hanno reso famoso nel modo. Ad Ales dove nacque nel '91, il padre era impiegato nell'ufficio di registro, dove si pagavano le tasse, e lì erano nate anche le sorelle Emma e Grazietta, il primogenito Gennaro era nato a Ghilarza, paese di mamma Peppina Marcias, dove i due genitori si erano conosciuti, Francesco, Ciccillo Gramsci, era nato a Gaeta nel 1860, il padre colonnello borbonico combatteva allora contro l'esercito savoiano del Regno di Sardegna e le camicie rosse di Peppino Garibaldi. Se ne venne a Ghilarza dopo gli studi liceali e qualche anno d'università a giurisprudenza, alla morte del padre. Peppina era molto graziosa, aveva fatto tre anni di elementari, in una Sardegna che vedeva punte di analfabetismo che sfioravano l'ottanta per cento dei residenti, era orfana di entrambi i genitori, leggeva di tutto. Lei più giovane di un

anno, si sposarono quasi subito. Nel novembre della nascita di Nino, Ciccillo fu trasferito alla ricevitoria di Sorgono, avevano già quattro figli, altri due ne nacquero lì: Teresina e Mario, l'ultimo ancora a Ghilarza: Carlo. A Sorgono i Gramsci ci rimasero per ben sei anni, fu lì che il piccolo si ammalò che aveva solo 18 mesi, lì che la "leggenda di famiglia" lo volle ammalato in grazia di una caduta che la servetta di casa gli aveva procurato. Lì che anche la famiglia si ammalò con lui, come capita ancora oggi a qualsiasi famiglia italiana che veda un suo piccolo soffrire di un male che i medici non riescono a diagnosticare. La ricerca di una qualche salvifica medicina, i soldi spesi per i "luminari", la ricerca di quell'ospedale che magari troverà la cura giusta. Gramsci, Nino, si ammalò di una tubercolosi alla colonna vertebrale (morbo di Pott) che allora era di difficile diagnostica. Gli causò una gibbosità dorsale che dovette affliggerlo tutta la vita. Nel periodo sorgonese i suoi pensavano che non ce l'avrebbe fatta a sopravvivere, per lui avevano già fatto costruire una piccola bara (bianca come si usava per la morte di un bimbo piccolo) che avevano posizionato sotto il suo letto. Ciccillo intanto entrava nelle grazie delle famiglie che "contavano", sindaco, medico del paese, ai tempi delle cresime (avvenivano anche ogni cinque -sei anni, quando il vescovo si recava nel paese, ed era allora "festa manna") molti divennero suoi "compari", padrini di cresima dei figli. Gli piaceva bere un buon bicchiere di vino, Sorgono era giustamente famoso per il suo moscatello, e giocare a carte. Sia come sia, da subito prese a manipolare le ricevute delle tasse, a fare la cresta sui soldi che maneggiava, a falsificare le cifre sui registri. Una ispezione improvvisa lo smascherò, fu la perdita dell'impiego immediata, la reclusione a Oristano, il processo a Cagliari, la condanna a cinque anni e otto mesi, che scontò interamente nel carcere di Gaeta, la città dove era nato. Come un fulmine a ciel sereno tutto mutò per la famiglia

Gramsci che si ridusse a una madre che doveva dare da mangiare a sette figli, senza più il reddito di uno stipendio sicuro che fino a lì questo aveva garantito. Il ritorno forzato a Ghilarza. La mamma che mente ai figli sul destino paterno. Ma volete che in un paesino di 1200 abitanti non si sia trovato chi per primo abbia rinfacciato ai fratelli Gramsci la galera del padre? Fu allora, dice Angelo D'Orsi che il piccolo Nino si invaghi della verità, ne fece la cifra della sua vita, si rese conto, purtroppo, che "i grandi" troppe volte tendono a nascondertela, che di loro non ci si può mai fidare, anche dei più cari, persino di mamma. D'Orsi è un grande affabulatore, di professione mi verrebbe da dire anche lui "rivoluzionario", insegna storia delle dottrine politiche a Torino e, nato nel '47, pubblica il suo primo libro con Feltrinelli nel '71 (Le forze armate in Italia), da allora un crescendo che spazia sullo scibile del sapere politico e non solo, una trentina di libri che pubblica coi vari Laterza, Arago, Einaudi, Mondadori. Che porta in giro per l'Italia e il mondo, libri che hanno un taglio gramsciano di ricerca di una verità volta a sovvertire i rapporti di classe che fin qui hanno dominato il mondo. Tiene col fiato sospeso il pubblico con la narrazione del Gramsci fattosi politico e pensatore, citando a memoria lettere e scritti, articoli di giornale: uno per tutti: il frontespizio della rivista "Ordine Nuovo" che Antonio fece uscire il 1° maggio 1919, costo centesimi 10: scandisce D'Orsi: "Istruitevi perché avremo bisogno di tutta la nostra intelligenza. Agitatevi perché avremo bisogno di tutto il nostro entusiasmo. Organizzatevi perché avremo bisogno di tutta la nostra forza". Una serata magica, chiusa con la storia romanizzata dei "Quaderni del carcere" che Camilla Soru legge con voce commossa, a tenerle bordone la chitarra dal tono dimesso di Andrea Congia e le diavolerie elettroniche di Walter Demuru.

**Sergio Portas**

## IL FOTOGRAFO GIOVANNI PILIARVU E LA MOSTRA "CARATZAS" (仮面) A TOKYO SINO AL 4 MARZO

### LA FESTA DI SANT'ANTONIO A OTTANA

Da tempi antichissimi nelle isole del mar Mediterraneo gli essere umani e gli animali hanno vissuto in simbiosi. I due mondi però non devono confondersi. Ogni anno a gennaio, nel piccolo paese di Ottana, il mondo degli uomini e quello degli animali si incontrano davanti a un grande fuoco. Grazie a questo momento di incontro i due mondi rimangono separati per il resto dell'anno. Gli uomini, uomini. Gli animali, animali. Gli dei, dei. La mostra si terrà dal 28 gennaio al 4 marzo presso i locali del Seadas Flower Caffé a Tokyo, Jiyugaoka. Le foto ritraggono la festa di sant'Antonio a Ottana, in Sardegna, quando le famose maschere (boes, merdules, sa filonzana) inaugurano l'anno appena iniziato con l'antico rituale intorno al grande fuoco durante "Sa prima Essia". Giovanni Piliarvu è nato in Sardegna, nel giugno del 1978. I suoi primi contatti con la macchina fotografica sono avvenuti grazie allo zio che aveva un negozio di fotografia nella città natale di Sassari. I rullini pullulavano in casa e con la macchina Minolta della madre fin da piccolo ha iniziato a scattare foto. Dopo un periodo di pausa drante gli studi universitari, Giovanni è tornato a prendere in mano la macchina fotografica durante l'era digitale, a molti chilometri di distanza da dove aveva iniziato: in Giappone. Fin da allora non ha messo di essere attirato dal catturare con passione grandiosi paesaggi naturali, le emozioni delle feste popolari e fare ritratti. Dal 2015 uno degli artisti della Island gallery a Tokyo (<http://islandgallery.jp>), al suo attivo varie mostre personali e collettive oltre che varie collaborazioni con riviste italiane e straniere. Sito ufficiale: <http://giovannipiliarvu.com>



**Mostre:** 2015.08 Google+ 三人写真展 2015 / Three Photographers Emerge 2015

2016.06 Giovanni Piliarvu 写真展 Luce d'italia - Island Gallery

2017.01 Ten Colors 写真家集合写真 - Island Gallery

2017.06 Giovanni Piliarvu 写真展 掛け物 - Abetone M.B., Sassari, Italy

2017.06 Giovanni Piliarvu 写真展 Isole - Island Gallery

2017.08 踊る色彩 高円寺 - アソビバ, 座・高円寺

2017.12 Island Gallery Best Selection 写真家集合写真 - Island Gallery

## HANNO CONTRIBUITO ALLA REALIZZAZIONE DEL NUMERO 702:

Paolo ARMOSINI, Marcello ATZENI, Alberto BANCHERO, Federica CABRAS, Bruno CULEDDU, Dario DESSI', Gianni GARBATI, Roberto LODDO, Nicolò MIGHELLI, Tonino OPPESS, Carlo PASSERA, Giovanni PILIARVU, Gian Piero PINNA, Annamaria PODDIGHE, Sergio PORTAS, Ivano STERI

## LUCA MOLLO DA LANUSEI A PARIGI PER INSEGUIRE I SOGNI PROFESSIONALI



## NELLA CITTA' DAL FASCINO INFINITO

Luca Mollo, 53enne di Lanusei, inizia gli studi di Medicina – dopo le scuole medie dai salesiani e il liceo scientifico – all'Università di Sassari. Si sposta poi a Chieti dove si laurea. La decisione di partire arriva quasi da sé. Sui banchi dell'Università incontra Filò, la compagna che diventa in futuro sua moglie e la madre dei suoi due figli, Lisa e Julien.

Parigi, la città dell'amore. La città dalle mille luci. La città che affascina sempre, quando la si visita. Perché proprio Parigi?

Filò, francese d'origine italiana, abita a Parigi. Luca la segue. Inizia così la sua avventura. Non è stato subito facile, né scontato. Le difficoltà per chi parte, per chi si avventura in territori nuovi ci sono sempre. È un po'

un salto nel buio – racconta Luca – anche perché non conosce nemmeno una parola di francese.

«Mi sono avventurato incoscientemente verso una carriera professionale molto improbabile e difficile da prevedere.» Però si rimbecca le maniche, non lascia nulla al caso. «Il primo periodo l'ho passato a cercare d'imparare il francese il più rapidamente possibile frequentando una scuola di lingue, avendone bisogno poiché allo stesso tempo lavoravo come medico in un ospedale. Posso descrivere i miei primi giorni (e mesi) come accompagnati da un'angoscia permanente dovuta all'ansia di dovermi occupare dei pazienti con la difficoltà di non potermi esprimere correttamente in francese.»

Studia, studia e studia. Per fortuna – dice – trova nel suo percorso persone che, pazienti e comprensive, lo aiutano tanto. «Dopo anni di pratica medica, e avendo rinunciato a terminare la specialità in Oncologia per la quale avevo vinto il concorso, ho deciso di orientarmi verso l'industria farmaceutica, inizialmente nel campo della ricerca e sviluppo clinico, dopo aver passato vari diplomi universitari complementari. Devo dire che anche questo cambio brutale (ormai c'ero abituato!) è stato inizialmente traumatico. Mi mancavano i miei pazienti, i colleghi e soprattutto la pratica medica. Essendo però di carattere come un camaleonte, mi so adattare bene alle nuove situazioni e le sfide difficili mi motivano. Alla fine ho scoperto nuovi mestieri che mi hanno permesso d'occupare successivamente posti ad alta responsabilità in aziende francesi, italiane, giapponesi e americane dove mi trovo ora, tra le più importanti a livello mondiale del settore. Questo percorso mi ha permesso di conoscere persone d'origini diverse, scoprire nuove culture, viaggiare in tutto il mondo, imparare più lingue e sviluppare competenze per gestire situazioni complesse, coordinare l'attività di grosse divisioni e team localizzati in diversi paesi d'Europa.»

Ora si trova in una città vicino a Versailles, in prossimità di una grande foresta. Così ha sia la fortuna di essere a pochi chilometri da Parigi che quella di godere di tranquillità e serenità date da una zona calma e lontana dal traffico della capitale. «Malgrado l'apparente origine latina dei due paesi,» racconta Luca «le mentalità sono molto diverse. Devo tristemente ammettere che in Francia la cultura del lavoro e la professionalità sono prese molto più in considerazione che da noi. Malgrado lo stress della grande metropoli e il traffico caotico, non vorrei vivere in altro posto al mondo. Parigi offre molte opportunità culturali, professionali e il livello medio delle scuole è elevatissimo.»

Due cose a cui però non sarà mai capace di abituarsi sono il clima e il traffico di Parigi. Mantiene vivo il legame con la nostra terra in vari modi. Seppur lontano, è sempre presente nella vita della nostra isola.

«Cerco in tutti i modi di mantenere i contatti con la mia terra e nel mio piccolo di dare un aiuto se posso. Il calcio è una grande passione che coltivavo sin da piccolo quando prendevo l'autobus da Lanusei la mattina presto per andare a vedere il Cagliari e ritornare in giornata. All'epoca ci volevano quattro ore per arrivare. Ora sostengo il Lanusei e mi precipito ogni domenica alla pagina 257 del Televideo per vedere i risultati. Però sostengo altre iniziative come adottare una pecora (che ho battezzato Velizy come la città dove vivo), per aiutare i pastori sardi, oppure sostengo iniziative di crowdfunding per sostenere giovani imprenditori ogliastrini a sviluppare un progetto. Alcuni che non cito si riconosceranno leggendo queste parole.» La Sardegna gli manca moltissimo. Tra le cose che lo fanno pensare con nostalgia alle sue origini, il mare, il clima e la gentilezza mista a generosità dei nostri conterranei. «I miei migliori amici sono tutti in Sardegna,» aggiunge Luca «e cerco in tutti i modi di mantenere i contatti ai quali tengo tantissimo. C'è poi la mia famiglia, cugini e cugine che purtroppo vedo di rado.»

Il lavoro non gli permette di tornare in Sardegna quanto vorrebbe. «Da quando sono fuori apprezzo molto di più le bellezze della nostra terra. Cose che prima erano invisibili ai miei occhi, per abitudine, oggi mi sembrano straordinarie. Visito molti posti e mi piace farli scoprire alla mia famiglia e ai miei amici francesi che talvolta vengono con me. Però la mia passione è il mare e soprattutto quello della Torre di Bari.» È lì che passa gran parte delle sue vacanze. Un po' un amarcord di quando era bambino, anche allora trascorreva in quel bellissimo mare dalle acque cristalline le sue vacanze estive. «Prima di tutto tengo a sottolineare che le qualità umane, professionali e la serietà di noi sardi nell'intraprendere un qualunque progetto sono riconosciute e apprezzate moltissimo fuori dalla nostra terra. Poi vorrei dire a coloro che decidessero di partire, di crederci, di dare tutto perché ogni sforzo sarà ricompensato. A Lanusei e in Ogliastra ci sono tanti talenti e non bisogna aver studiato ad Harvard o Oxford per riuscire. Con sacrificio, tenacia e

serietà si possono raggiungere dei livelli inimmaginabili anche per persone come noi uscite da una cittadina dell'Ogliastra come Lanusei che nel suo piccolo trasmette dei valori che probabilmente non tutti possiedono.»

Un consiglio che sa di sacrificio, sì, ma anche di forza, di impegno, di competenza e di versatilità. **Federica Cabras**



## LA NUOVA CUCINA SARDA CONTAMINATA DI SALVATORE CAMEDDA VICINO AD ORISTANO

### L'INTERESSANTE "CASA" AL SOMU

Non si arriva per caso a San Vero Milis, paesino appartato di 2.500 anime nel Campidano di Oristano, a ridosso della catena del Montiferru, venti minuti dal mare e da Cabras. Wikipedia ci informa che è "rinomato per la produzione artigianale dei canestri in giunco, per quella della vernaccia e per la coltivazione dei mandarini; è conosciuto dagli amanti degli animali per la colonia di gatti di Su Pallosu, per proteggere i quali si è adoperato l'allora presidente della Repubblica italiana, Giorgio Napolitano". Noi ignoravamo tutto ciò, e avremmo continuato su questa strada se non ci fosse arrivato un brillante consiglio da parte di Piero Pio Pitzalis e Domenico Sanna, che ringraziamo: «Li ha aperto da poco un ristorante che devi provare».



Si chiama Somu (s'omu, con l'apostrofo, in sardo significa "la casa") ed è appunto dal 3 dicembre scorso la nuova casa di Salvatore Camedda, classe 1983 di Cabras, professione chef. In sintesi: è stata una delle nostre scoperte più interessanti dell'anno. Camedda non è figlio d'arte, ma di una passione: papà Antonio è un poliziotto innamorato della cucina, «io volevo seguire le sue orme, indossare la divisa blu, ma lui mi ha iscritto all'Alberghiero di Alghero», così alla fine si è ritrovato con la parannanza bianca. Inizio faticoso, stage al *Baja Sardinia*, «ma non ne volevo sapere, mi sono convinto più tardi» mentre già faticava ai fornelli, d'estate sull'isola e d'inverno a St.Moritz o al *Palace* di Cortina. Così per 9 anni: «Volevo studiare la materia prima, non mi bastava quello che già sapevo e che ero chiamato a fare».

Galeotta è stata una cena da Massimiliano Alajmo, «sono rimasto folgorato, ho capito quale dovesse essere il mio percorso», che l'ha portato 3 mesi a Taipei, poi a Milano con Gian Domenico Melandri, infine 7 mesi da Giuliano Baldessari all'Aqua Crua («Ancor oggi gli spedisco la migliore bottarga»), ultimo step prima di lanciarsi, da nemmeno un anno come abbiamo visto, nell'avventura personale, praticamente a casa. E' stata una scommessa che è ancora in divenire: in questi giorni il ristorante è chiuso (riapre il 9 novembre) per lavori in corso, cambio menu e avvicendamenti nello staff, che al momento della nostra visita, poche settimane orsono, contava in brigata tre persone e un lavapiatti. L'insegna è neonata, insomma, però assai promettente, «tante cose sono ancora da migliorare, ma sono contentissimo», l'avviamento è stato positivo. Spiega Camedda: «Cabras è piena di ristoranti, son anche troppi e c'è ancora poca qualità. Io volevo distinguermi» e per prima cosa ha scelto allora San Vero Milis. Domanda scontata: ma chi te l'ha fatto fare? «Qui trovo prodotti straordinari. Non mancano certo le difficoltà a proporre alta ristorazione, anche se poco a poco il livello medio si sta alzando. Dobbiamo dire grazie a Roberto Petza se oggi in Sardegna c'è una nuova leva di ragazzi preparati e consapevoli». Inchino (doveroso) con distinguo: «La mia sfida è far mangiare da queste parti uno spaghetti freddo! Voglio provare a vedere se si può proporre una tavola che risulti più contaminata di quella di Roberto Serra, o di Petza stesso; non ricerco necessariamente il chilometro zero anche se non lo disdegno, il riso viene dalle risaie che distano 100 metri da qui», per dire. «Ci rivolgiamo a chi vuole sperimentare un nuovo tipo di cucina, dove alle eccellenze dei prodotti locali affianchiamo sapori di terre lontane». Il sogno di Camedda è di «vedere un balzo in avanti della ristorazione sarda». Intanto balza lui, ma nella nostra considerazione, con piatti azzecatissimi, come il *Cefalo marinato al muscovado*, *crema di tamarindo*, *chips di polenta e polvere di liquirizia*, ossia il pesce carnoso, con note iodate, sapide, la marinatura che tende al dolce, l'acidulo del tamarindo, l'aromatico della liquirizia... Combinazione perfetta. O ancora la *Tartare di bue rosso*, *salsa speziata*, *liquirizia*, *finocchietto*, *tartufo estivo* e *foglie di lavanda*, altro antipasto di classe. Notevole il cestino del pane (grissini al sesamo bianco e nero, crackers al curry e finocchietto, pane di lievito madre, da intingere nell'ottimo olio extravergine de La Casa dell'Oliiva di Giuseppe Piredda, a Cabras); encomiabile l'uso di erbe fresche e spezie, a donare fascinazioni e complessità gustative originali. Ci sono cose da rivedere, tipo l'eccesso di chips nella composizione dei vari piatti, così come tutta la parte dolce (due mousse e una bavarese: anche no). Ma la luce è davvero tanta, **Carlo Passera**

### NEL MESE DI GENNAIO SU [WWW.TOTTUSINPARI.BLOG.TISCALI.IT](http://WWW.TOTTUSINPARI.BLOG.TISCALI.IT)

14.055 VISITATORI UNICI da 88 Stati e 1.110 località dell'Italia.

Totale complessivo dalla creazione del blog è salito a 1.648.133

Le pagine visualizzate sono pari a 14.690.000 circa

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

- 1) "Sergio Mei da Santadi ai ristoranti top di Milano dove in ogni menù ci mette la Sardegna" di Pasquale Porcu
- 2) "Soraya Secci, giovane attrice cagliaritano, fra professionalità e bellezza" di Marcello Atzeni
- 3) "Al centro nazionale di studi manzoniani a Milano con la FASI per celebrare Grazia Deledda" di Paolo Pulina

**L'articolo più condiviso e apprezzato sui social network**

**SU FACEBOOK:** "Intervista Daniela Pes, la vincitrice del Premio Andrea Parodi 2017" di Natascia Talloru

**SU TWITTER:** "Lo scandalo "d'oro" di Furtei: hanno inquinato, saccheggiato e guadagnato lasciando uno scempio ambientale" di Claudia Aru

**Dati forniti da SHINY STAT – Analytics Tools**

Il contenzioso tra industriali e piccoli produttori di Fiore Sardo data molti anni. La ragione è nel disciplinare ampio che permette che coesistano le piccole produzioni fatte nelle aziende pastorali con i grandi numeri delle imprese industriali. Secondo le certificazioni di Agris nel 2014 il 77% del Fiore Sardo viene confezionato dagli industriali e il resto dai laboratori delle aziende pastorali. Dal 2016 il vecchio consorzio di tutela è stato sostituito da uno nuovo, riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole. Consorzio a cui aderiscono in pochi e controllato dagli industriali che hanno espresso anche il presidente. Il nuovo consiglio di amministrazione per l'utilizzo del marchio, chiede a tutti, aderenti o no, la cifra di 3.000 euro. Somma che non rispetta nessuna proporzionalità, bassa per un industriale, alta per chi produce 150 o 300 quintali di formaggio all'anno. Il Fiore Sardo è il più antico formaggio dell'Isola.

La sua peculiarità è quella di aver tenuto in vita una modalità di confezione antica quanto la pastorizia. Formaggio a latte crudo lavorato alla temperatura di mungitura, cagliato con caglio di agnello, dopo la salagione affumicato con essenze vegetali autoctone. Un formaggio una volta diffuso in tutta l'isola che dagli anni '50 del secolo scorso è diventato una produzione esclusiva della Barbagia; in particolare dei paesi: Gavoi, Ollolai, Olzai e Ovodda. Con l'ingresso degli industriali si sta assistendo ad un cambio di segno. Un formaggio *identitario* che rischia di perdere molto in questo passaggio. Per una industria è possibile la lavorazione a crudo di grandi quantità di latte, provenienti da allevamenti diversi? La risposta potrebbe essere positiva. Il Parmigiano Reggiano è formaggio a latte crudo e viene prodotto in grande quantità, così come il *Roquefort* francese. Resta un dubbio.

Se non altro perché chi scrive, avendo chiesto ad altri industriali perché non producessero il Romano o il Pecorino Sardo dop a latte crudo, ha sempre avuto come risposta che non era possibile, adducendo ragioni di scarso controllo della filiera, di distanza dei fornitori dagli stabilimenti. Ragioni plausibili, mentre il latte crudo può comportare molte incertezze nella produzione, la termizzazione è una sorta di assicurazione, con scarti minimi o inesistenti.

Mentre il Parmigiano è un formaggio dove la cagliata viene sottoposta a una semicottura, il Fiore una volta confezionato è destinato subito alla salagione e i rischi di difetti diventano più probabili. Porto Conte Ricerche ha la risposta per individuare il formaggio a latte crudo rispetto ad uno termizzato: l'uso della risonanza magnetica. Lo strumento e il processo sono stati riconosciuti a livello internazionale e si attende solo il placet del Ministero.

Altra caratteristica, non secondaria, è il processo di affumicamento della crosta esterna: anche gli industriali usano le camere dove vengono bruciati legni di leccio e quercia o il bagno chimico? Un assaggiatore esperto nota la differenza, ma il consumatore medio abituato al gusto delle affumicature industriali? Dietro questa operazione parrebbe nascondersi un tentativo di creare un oligopolio, fare in modo che i piccoli produttori abbandonino la caseificazione



in azienda per diventare dei meri fornitori di latte ai caseifici di maggiore dimensione.

La scomparsa, perché di questo alla fine si tratta, del Fiore Sardo prodotto in azienda non sarà solo un fatto di razionalizzazione economica come molti sarebbero indotti a credere. Con la fine del Fiore Sardo prodotto dai pastori, scompare una tradizione millenaria, una professionalità tramandata di padre in figlio da generazione in generazione.

Siamo disposti ad accettare un'altra ulteriore perdita economica, culturale e simbolica? Per lo stato in cui versa la pastorizia sarda contemporanea forse sì. Ma tutto ciò sarà un bene per la Sardegna tutta e non solo per la Barbagia? Credo proprio di no. Una delle virtù di quel formaggio, come tutti i prodotti a latte crudo, è che oltre alle proprietà nutraceutiche, si porta dietro singolarità nel gusto che solo un determinato gregge in quel pascolo, possono produrre un formaggio non identificabile con altri.

La standardizzazione e l'omologazione sono entità sconosciute. Vi sono le basi per un processo di miglioramento mutuato dal mondo del vino, la creazione anche per i formaggi dei *crus* che servano per una riconoscibilità e diversificazione da prodotto a prodotto. Il che significa maggior reddito per i produttori, ulteriore immagine simbolica per i territori.

La commessa che fecero i produttori storici del presidio Slow Food fu proprio questa, ma perché si realizzi maggiormente vi è bisogno di un sottodisciplinare dentro quello del Fiore Sardo.

Fintantoché la maggioranza del Consorzio sarà tenuta dagli industriali è poco pensabile che ciò avvenga perché verrebbe letta come una *diminutio* del resto della produzione. È anche vero però, che se non si agirà in tal senso le aziende pastorali che fino ad ora hanno tenuto il Fiore possono essere tentate dall'abbandono. Ripeto la domanda, tutto ciò è un bene? La risposta dovrebbero darla gli operatori del settore e tutti quelli, a cominciare dai consumatori, che sono affezionati a un pezzo di storia da portare in tavola. Nel frattempo centinaia di pastori restituiscono i certificati elettorali ai loro comuni di residenza. Tra le due cose poco sarebbe il legame se non il disagio profondo che possiede i titolari delle nostre aziende pastorali. E il tempo scarseggia. **Nicolò Migheli**

**LE MASCHERE DELLA TRADIZIONE SARDA IN BULGARIA CON IL CIRCOLO "SARDICA" DI SOFIA**



**IL FESTIVAL INTERNAZIONALE DI PERNIK**

Si è svolta nei giorni 26.27.28 Gennaio 2018, la 27.ma edizione del Festival Internazionale dei Giochi in Maschera " Surva 2018 "; questo di Pernik, è il più grande Carnevale della Bulgaria e di tutta l'area Balcanica dell'Est europeo, questa edizione ha fatto registrare numeri record di partecipazione di pubblico, 105 gruppi bulgari e 15 stranieri, tra cui il gruppo storico Merdules e Boes di Ottana e i Corongiau di Laconi in rappresentanza dell'Italia e della Regione Sardegna, oltre 7500 figuranti, e un'elevata affluenza di pubblico di oltre 300.000 mila presenze stimate dalla Municipalità di Pernik.

Come ogni anno, erano presenti diversi esponenti del Governo Bulgaro, oltre a, come è ormai consuetudine, la Federazione delle Città Carnevali Europee (FEEC) col Presidente Henry van Kron, olandese, cittadino onorario della città di Pernik. Ospiti d'eccezione in questi tre giorni di Festival, i rappresentanti delle

città europee aderenti alla FEEC, Serbia, Croazia, Macedonia, Spagna, Ukraina per citarne solo alcune, ma in particolare i rappresentanti della città di Sardara, gemellata dal 2017, con la città di Pernik, grazie alla Associazione Sardica di Sofia, gli ospiti sardi, graditissimi, sono stati ricevuti dal Sindaco di Pernik la Signora Vyara Tserorovska, presidente del comitato organizzatore; tutti gli ospiti stranieri presenti a questa tre giorni, sono stati ricevuti nella Sala del Palazzo della Cultura, dove tra saluti e ringraziamenti ai partecipanti, si è proceduto con uno scambio di doni, Giuseppe Garau, il Direttore Responsabile della Gestione del Museo Archeologico di Sardara, ha donato un libro e ha portato i saluti dell'Amministrazione Comunale, auspicando per il prossimo settembre, in occasione della Sagra di Santa Maria Aquas, la presenza a Sardara delle Istituzioni di Pernik; il Circolo Sardica di Sofia, ideatore e mediatore dei gemellaggi tra diversi Comuni della Sardegna ed la città' di Pernik, anche in questa importante occasione internazionale, com'è nelle more dei suoi obiettivi, la promozione della Sardegna nell'Est Europeo, era pure presente, tra gli altri, Sebastiano Carboni e Fausto Marongiu, rispettivamente per il Gruppo Boes e Merdules di Ottana e Corongiau di Laconi, hanno portato i saluti delle rispettive comunità oltre allo scambio di doni. Come negli anni precedenti, ricordiamo che la presenza delle maschere sarde, a Pernik, suscita attenzione e interesse, in quanto molto simili alle maschere bulgare dei " Kukeri ", tanti gli applausi riservati alle maschere sarde, ormai a Pernik come di casa e ormai sovente scambiate per maschere bulgare, per la presenza delle pelli animali, campanacci e i copricapo. La manifestazione oltre alla sfilata, ha visto sul palco del Palazzo della Cultura l'esibizione dei gruppi, molto applaudita quella dei sardi; alla chiusura del Festival, si è assistito a un meraviglioso spettacolo di fuochi pirotecnici. Per l'occasione, vista la presenza dell'esperto Giuseppe Garau del Museo di Sardara, Alessandro Calia, vice Presidente del circolo Sardica di Sofia, ha accompagnato gli ospiti di Sardara alla visita dell'unico pozzo Sacro esistente in Bulgaria, quello di Garlo, simile ai pozzi della Sardegna situato appunto a Garlo frazione del comune minerario di Breznik in Bulgaria a circa 30 km dalla capitale Sofia.

**Paolo Armosini**

**GIOVANNI URRACCI SI RICONFERMA ALLA PRESIDENZA DEL CIRCOLO "AMSIORA" DI BIRR IN SVIZZERA**

**ASSEMBLEA GENERALE CON SGUARDO AL FUTURO**

Il Circolo sardo "Amsicora" di Birr/AG in Svizzera ha eletto -secondo le regole statutarie - i suoi dirigenti. L'assemblea, dopo le operazioni di voto, ha confermato presidente Giovanni Urracci, vicepresidente è stato eletto Mario Cadinu, segretaria Valeria Manca Velin e amministratrice William Diana. Giovanni Urracci, dopo aver ricordato gli inizi storici del circolo, ha tenuto la sua relazione impostata sull'importanza del lavoro svolto dai membri del circolo che, con la promozione della cultura sarda, dei suoi prodotti e delle sue usanze, non solo ha contribuito a consolidare la solidarietà tra i sardi ma anche a facilitare i processi di integrazione e partecipazione della comunità sarda in Argovia. Dal dibattito che ha seguito la relazione è emersa la volontà di rinnovare l'impegno a concretizzare la diretta partecipazione al Movimento per la Sardegna - Sardi nel mondo. Sono stati affrontati molti temi di grande importanza come il problema dei trasporti - via mare e via aerea - che deve trovare una chiara regolamentazione nell'ambito di una concreta continuità territoriale. Nel corso del dibattito post elezioni è stato deciso un incontro in cui prendere in esame le motivazioni sui tagli ai finanziamenti dei circoli ed è stato definito il programma operativo per l'anno in corso. Tra i tanti appuntamenti culturali è stato deciso di ripristinare il corso di danza sarda con relativo mandato di acquisto di tessuti per realizzare i costumi e dare vita al corpo di ballo. E' stato anche deciso di costituire il gruppo "Fan Club Cagliari Calcio", e presentata la proposta di una cooperativa espressamente dedicata ai prodotti tipici sardi e di riprendere la calendarizzazione delle gite/tour in Sardegna coinvolgendo anche gli svizzeri.



QUANDO I MILANESI IN FIERA RIMANGONO AMMALIATI DA UN SUONO ANCESTRALE UNICO

## LE LAUNEDDAS E L'ARTIGIANATO DELL'ISOLA



Alla fiera dell'artigianato di Milano in dieci giorni passano più visitatori di tutti gli attuali abitanti della Sardegna, neonati e centenari compresi, e sebbene si disperdano per i dieci padiglioni allestiti, per districarsi tra i cento paesi espositori, i 3250 artigiani che offrono qualcosa come 150.000 prodotti, serve una strategia per non lasciarsi schiacciare (non solo in senso figurato) da cotanti numeri. Io mi sono lasciato guidare dal suono delle launeddas, al padiglione due, Roberto Tangianu da Alghero e Peppino Bande da Sarule, come fakiri del secondo millennio, andavano ipnotizzando, con le loro nenie, una torma di visitatori, abbagliati dal suono misterioso delle canne del catalano a cui faceva bordone l'organetto del barbaricino. Questi gli ambasciatori dell'isola. Camicia di sparato bianco a "zughittu", calzoni e corpetto rigorosamente neri. "Vengano signori e signore a fare un giro tra le

molteplici professionalità che la Sardegna è in grado di offrire allo stupore di ognuno, i cui prodotti, per scelta di materiali, per la storia che sanno incarnare, per la bellezza che esprimono nella loro manifattura, sono unici e irripetibili, tutti o quasi comparabili nella magica definizione dell'arte". Artisti di vaglia i due (su You Tube per chi ancora non gli abbia sentiti dal vivo), due anni fa Roberto era a Parigi, alla sede dell'Unesco, insieme a Luigi Lai, il più grande suonatore vivente di launeddas, con loro Fabio Vargiolu, anche lui di San Vito nel Sàrrabus (per i continentali: vicino a Villasimius), la manifestazione: "La Musique, la Culture, les Traditions d'une île dans la Méditerranée: la Sardaigne". Il tentativo è quello di far diventare il suono delle launeddas patrimonio universale, come lo è già il canto a tenore. Qui a Milano incantano, stregano, intrigano, sorprendono. Non lontano da loro Silvia Murru, da Samassi (ma mi dice che ha studiato a Villacidro) offre i suoi bottoni di "gusto retrò" (vedi: [www.latlantedeibottoni.com](http://www.latlantedeibottoni.com)). Niente di particolarmente prezioso, anzi, tutti messi insieme usando vecchi dizionari scampati al macero, italiani, sardi e latini, vecchie enciclopedie per bambini, poi vetro e lega metallica anallergica. Sono collane, orecchini, gemelli in acciaio e bracciali, rigorosamente nominati: rovo, mente, memoria, coscienza, tempo...mitukeru, realizzato con un dizionario giapponese-italiano degli anni '90 e un manuale di storia dell'arte degli anni '80, viene via per 25 euro. Gli altri costano anche meno. Successo garantito, l'idea che sottende il tutto: recupero di vecchie parole e immagini che si rifiutano di sparire, che si compenetrano l'un l'altra con un gioco che sa mischiare fantasia ed ecologia per creare un oggetto unico, a prezzi non da strozzo.

Li venderà tutti. Belli anche i "Cocci" di Giuliana Collu ([www.icoccidigiulianacollu.com](http://www.icoccidigiulianacollu.com), anche lei si può ammirarla all'opera su You Tube), originaria di Assemini, dove ceramisti e vasai hanno una consolidata tradizione, sa scegliere argille e smalti diversi per forgiare prodotti originali dal dna inconfondibilmente sardo. Scrive benissimo Tonino Cau: "...guardando e toccando i suoi oggetti si "vede" la Sardegna. Si vede nel colore degli smalti, che sanno di cielo e di mare, di fuoco, di carbone che ricorda le nostre miniere...si vedono simboli atavici che fanno immaginare popoli antichi che disegnano le grotte, guerrieri che vanno per mare...s'intuiscono persino grembi materni e corpi sinuosi...". Anche Massimo Boi fa ceramiche d'arte, nato a Carbonia ora vive e ha negozio a Quartu Sant'Elena. Si autopresentava così alla fiera dell'Artigianato di Mogoro: "Dal 1978 impasto e decoro argilla. Partendo dalla maiolica arrivo al Raku: le forme e i decori visionari la mia costante. Raku è non avere controllo sul risultato finale. Ogni pezzo è unico, e da ognuno ricevo preziosi nuovi stimoli". I suoi oggetti brillano degli ossidi che li colorano, vetrosi di ossido di piombo e soda, ossido di stagno per ottenere il bianco, ossido di rame per il verde, ossido di cobalto per il blu, per il color melanzana va l'ossido di manganese, il nitrato d'argento per ottenere effetti madreperlato dorati. Altra cosa sono le "povere"ciotole nere in argilla, le prime nate in sintonia con lo spirito zen con questa tecnica, per la cerimonia del tè dei giapponesi del XV° secolo. Altri tempi. Silvia Lai, cagliaritano, per i gioielli del suo laboratorio orafo usa quasi esclusivamente sughero e argento, elementi che più sardi non si può, "Argyròpheleps nesos" dicevano i Greci della Sardegna: l'isola dalle vene d'argento, per il sughero tutta l'alta Gallura, e a Tempio se ne fanno morbidi vestiti che paiono pelli d'animale. Più oro nei gioielli di Caterina Espa, laboratorio a Sant'Antioco, anche essa ci tiene a ribadire ognuno realizzato interamente a mano, fedi sarde finemente sbalzate, bottoni in filigrana con un cuore di granato rosso. A Dorgali sono stati capaci di usare la fine arte dell'oreficeria, di cui la città vanta tradizioni antiche, con l'altrettanta antica arte della coltelleria artigianale: nasce così "Coltellogioiello" (web: [coltellogioiello.biz](http://coltellogioiello.biz)). Ivan Pira è qui con la sua signora, domani arriverà anche la figlia Alice che, dice la mamma, suona l'organetto che neanche Inoria Bande, ci tengono a farmi vedere da vicino i coltelli di loro produzione, tutt'altra cosa da i guspinesi o arburesi a cui sono abituato, né mi par di capire i loro coltelli siano adatti a scannare mufloni o cinghiali. Non oso chiederne i prezzi ma basta entrare nel loro sito e nel "negozio on line" per farsene una idea. Si va da una "Thurcalesa" classica, con manico in corno di muflone, lama da 12 centimetri in acciaio inox, anello in argento impreziosito dalla filigrana fatta a mano a "soli" 650 euro, a un modello "Mascaras" in corno di muflone di coppia con corbule in filigrana. Lama in damasco con agemina in oro 18 ct. anello in argento con martellatura e filigrana oro. Anima in damasco con decorazioni: 2.500 euro. (stesso prezzo per una "Resorza 'e Chintu", l'antica leppa dorgalese). Dice il signor Pira che i suoi coltelli debbono durare tutta una vita, e vorrei vedere. Per immergermi in un'atmosfera più convenzionale faccio un salto dai fratelli Piccioni, coltellinai guspinesi. Finalmente un sano acciaio inossidabile piantato in legno di sughero, che scintilla come fosse stella di Natale. A impreziosire lo "stand" grandi foto delle dune di Piscinas, il



tempio di Antas illuminato dalla luna, e poi Guspini che si presenta al mondo: la festa di Santa Maria, Birras, Arresojas, la Sagra del miele, le ultime tre tutte nella miniera fatata di Montevecchio. Pare che di come proceda la vendita di coltelli quest'anno non ci si possa lamentare. Del resto la loro è una clientela fatta crescere col lavoro di anni, che si muove all'interno di narrazioni centenarie, storie che raccontano di come la "guspinesa", il celebre coltello a lama mozza sia nato proprio a Montevecchio, tra i lavoratori della miniera che vollero farla in barba ai proclami del capintesta di allora, Giovanni Giolitti, che si illudeva di porre fine alle dispute finite con accoltellamento e conseguenti spargimenti di sangue, vietando di portare addosso lame di una lunghezza prefissata. Vietati i coltelli lunghi trenta centimetri? E io te ne taglio la punta. E sarà vero che a Buggerru, primi del novecento, le mogli dei minatori che si recavano ai primi comizi "socialisti" di Giuseppe Cavallera cucissero loro le tasche dei calzoni, per impedire che gli "agenti sovversivi" facessero scivolare dentro i coltelli proibiti, con la possibilità di essere arrestati? Pare una favola nera, troppo bella per non essere vera. Rita Cossu continua la sua favola di jana ricamatrice, incurante della folla che sciamava, usa la filigrana d'oro e d'argento anche per le sue "pipias de zappus, finiranno alla casa Museo del costume sardo a Pabillonis. Naturalmente la fiera è piena anche di "artigiani della natura", di Gonnos (Gonnosfanadiga) ci sono i Foddi con il loro olio a "circuito chiuso", i noccioli delle olive riutilizzati a concime degli ulivi, anche in quest'anno di magro raccolto e di conseguente balzo all'insù del prodotto finito. Giorgio Saba con la sua "Isola del miele", oramai un decano della manifestazione, anche le sue api non vengono da una stagione fortunata, sempre in attesa che i contadini si convincano che l'uso dei nicotinoidi in agricoltura salverà forse il loro mais ma farà strage di api e anche di uccelli. Dava quattro anni di vita all'uomo, quel geniaccio di Einstein, qualora fossero scomparse dal mondo le api. Per scongiurare tale eventualità in Giappone si stanno già sperimentando dei "microdroni impollinatori", veri e propri robot, giusto per allungare l'agonia dell'umanità. Dolci da tutta la Sardegna, quelli che espone Maria Franca Casula da Desulo (Sa Mura de Arbore) me li mangerei tutti tanto sono invitanti. E pasta fresca, Rosanna Chironi di Santa Maria Navarrese non ha dubbi per presentarsi al "web": [www.culurgionis.com](http://www.culurgionis.com), e chi vuol capire capisca. Caprini e pecorini, a prezzi non proprio popolari, uno per tutti Francesco Salis, che ha azienda vitivinicola a Sant'Antioco con non so quante centinaia di pecore. E vino, Roberto Casula da Meanasardo vende un "Nolza", da vitigni della zona collinare dove si erge un maestoso nuraghe qualdriobato. Mi dice che nasce da tre diversi tipi di uva: cannonau, monica e bovale, colore rosso rubino che invecchiando tende all'arancio. Ne assaggio un bicchiere, ha un buon profumo con sentore di vaniglia e frutti di bosco. Tredici gradi e mezzo. Ne vorrebbe 8 euro a bottiglia, patteggiamo per 15 euro per tre campioni. Nell'etichetta una navicella nuragica in bronzo rinvenuta nei pressi del paese di Meana, in fondo scritto in piccolo quello che definirei un Haiku (poesia giapponese) sardo che suona così: " S'omine cun su inu este in festa. Li etidi a su coro s'allegria". **Sergio Portas**

### "RAVEN", UN VIAGGIO INTENSO E PROFONDO ALLA SCOPERTA DELLA PROPRIA ANIMA

#### IL PRIMO ROMANZO DI CAMILLA DEMONTIS

Quando si leggono romanzi così intensi e profondi, non si può fare a meno di esserne coinvolti, sia dal punto di vista emotivo, sia dal lato oscuro che spesso tendiamo a nascondere: la nostra anima. Ci si chiede quanto una storia così toccante sia frutto della fantasia dell'autore o, in qualche modo, esperienza vissuta. Se poi l'autrice è una giovanissima donna, dolce e minuta, le eventuali considerazioni che in qualche modo abbiamo dato per scontato, perdono qualsiasi senso logico. Raven (Edizioni AmicoLibro), è la storia di una giovane adolescente che sprofonda nell'inferno della malattia dissociativa compulsiva. Le sue quotidianità sono regolarmente turbate, in maniera sempre più cruenta, dai fantasmi disegnati nella sua mente. La scuola, gli amici, la famiglia diventano terreno fertile per i demoni che giornalmente l'accompagnano. E come tutte le storie di sofferenza psichiatrica c'è un progressivo cammino verso una luce che si intravede alla fine del tunnel, che forse giorno dopo giorno, diventerà sempre più intensa.

**Camilla una storia toccante e complessa per il tuo romanzo d'esordio, e permettimi, la tua giovane età non è da trascurare.** In realtà avrei potuto pubblicarlo molto tempo prima, visto che questo romanzo è pronto da un bel po'. L'aver trattato un argomento così complesso è dettato dal fatto che sono molto affascinata da tutto ciò che concerne la mente umana e soprattutto i suoi lati oscuri.

**Domanda scontata ma inevitabile: sei stata in qualche modo coinvolta in problematiche riguardante la cosiddetta salute mentale?** Reputo questa domanda per nulla scontata, anzi è la prima volta che mi viene posta. Diciamo che ho conosciuto una persona con un grave problema psichico e questo non ha fatto altro che incrementare la mia curiosità verso questo mondo, verso queste persone ritenute diverse dalla maggior parte della gente, ma che io chiamo semplicemente speciali.

**Puoi raccontarci come si passa dal trattare temi così sensibili, a una chiacchierata, magari sul tempo?** Infatti non è per nulla facile. La malattia psichica è un argomento da trattare con i guanti e io spero di non aver urtato la sensibilità di nessuno, vorrei solo aver reso questo tema meno spaventoso, perché spesso la gente è intimorita da tutto questo.

**Come spesso accade, i giovani scrittori sono costretti per pubblicare, a stampare a proprie spese: il fatto che una casa editrice abbia creduto nella tua opera, cosa significa per te?** Ovviamente è un sogno che si realizza, anzi il sogno. Non è stato semplice decidere di provare a pubblicare. Per me il romanzo non era mai pronto, continuavo a modificarlo e a rileggerlo. Fino a quando non ho trovato il coraggio di farlo leggere a Carmen Salis (AmicoLibro) e da quel momento Raven è diventata reale ed è entrata nelle case della gente.

E allora aspettiamo il suo prossimo romanzo. Come spesso si dice di sola scrittura non si campa, però di essa lei si nutre, permettendo anche a noi lettori di assaporare la sua gioia di scrivere. **Alberto Banchemo**



## RICONOSCIMENTO PER "L'UOMO CON LA LANTERNA"



Il Trieste Film Festival 2018, attualmente ancora in svolgimento, ha assegnato il Premio Corso Salani al film "L'uomo con la lanterna" di Francesca Lixi. Il Premio intestato a Corso Salani, cineasta prematuramente scomparso nello scorso giugno, intende dare un'opportunità di visibilità e promozione ai lungometraggi italiani indipendenti, sia di fiction che documentari, che ricercano una distribuzione internazionale e che non sono ancora stati distribuiti nelle sale italiane. La giuria composta da Maria Bonsanti, Francesco Gai Via e Cinzia Masotina ha motivato così la sua scelta: "Francesca Lixi con uno sguardo elegante e creativo, parte dall'autobiografia per raccontare un capitolo poco conosciuto della storia del XX secolo". Sceneggiato in collaborazione con lo scrittore Wu Ming 2, la regista sarda, attraverso foto, documenti e filmati inediti custoditi in alcuni bauli

di famiglia, reinventa le possibili vite di suo zio, Mario Garau, distaccato in Cina dal Credito Italiano per lavorare come funzionario della Italian Bank for China, dal 1924 al 1935.

"L'uomo con la lanterna", film sulla magia effusa dalle immagini di uno straordinario archivio privato, è così commentato dalla regista: "Metà degli anni '20. Un bancario sardo, Mario Garau, viene distaccato in Cina dal Credito Italiano per lavorare come funzionario della Italian Bank of China, negli uffici di Tientsin e di Shanghai. Era l'epoca delle Concessioni Internazionali e dei Trattati Ineguali. Quel bancario era mio zio. Nella mia casa, quando ero bambina, giunsero alcuni bauli che gli appartenevano, pieni di cimeli, filmati 8mm e foto. Questi oggetti esotici, e le poche notizie che avevo su questo parente, hanno ingombrato per decenni la mia fantasia e mi hanno spinto a fare numerose ricerche intorno a questa figura misteriosa. Attraverso foto, documenti e filmati inediti, questo film narra la storia di mio zio e del mondo rimosso e sconosciuto delle Concessioni Internazionali in estremo oriente, ma racconta anche di come la sua vita, per oltre 30 anni, si sia intrecciata con la mia, e con le mie scelte. Ho provato a viaggiare con lui, per scoprire se fosse possibile raccontare e comprendere la complessità delle vite degli altri attraverso le vicende che ne hanno segnato l'esistenza, scoprendo i frammenti dell'intreccio che si nasconde tra la nostra vita e quella delle persone, reali o immaginarie, che ci hanno formato".

Il documentario, prodotto da Claudio Giapponesi e Mauro Lepri (Kiné), si avvale di: Ambrogio Nieddu (montaggio), Marco Ceraglia (fotografia), Michela Anedda (stop motion), Rossella Faa (musica), Simonluca Laitempergher (sound design), Giuseppe Cederna (voce "Uomo con la lanterna") e Lea Gramsdorff (voce "Madeleine"). La voce "Francesca" è invece di Francesca Lixi. **Bruno Culeddu**

## L'ATTIVITA' DELL'ORISTANESE PAOLO UCCHEDDU A TENERIFE

## IL RISTORANTE PIZZERIA "DOMU MIA"

Los Gigantes è una ridente e soleggiata cittadina dell'isola spagnola di Tenerife. Lungo le sue coste, caratterizzate da impressionanti scogliere gigantesche, abbondano spettacolari animali marini, che amano offrirsi alla vista di innumerevoli turisti, i quali li ammirano e li fotografano a bordo di imbarcazioni nel corso di escursioni organizzate.

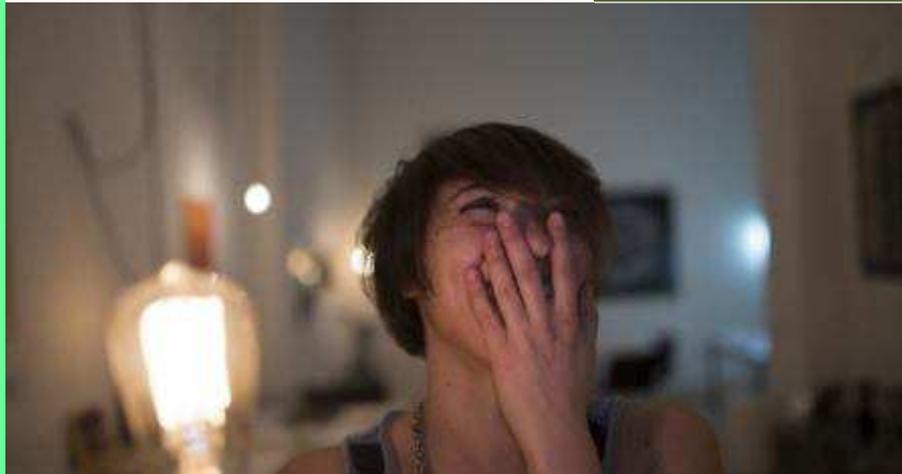
In questa suggestiva località, favorita da un clima tropicale moderato, il turista non può fare a meno di imbattersi in una teoria di numerosi negozi, bar e ristoranti, nei quali vengono proposti piatti tradizionali della cucina canaria, oltre a quanto di meglio possa essere offerto da chef provenienti da tutto il mondo, a prezzi, a volte, decisamente accessibili.

Tra questi ristoranti, da circa otto anni, esiste il DOMU MIA gestito dal chef Paolo Ucheddu. Nato ad Oristano, dopo una breve parentesi di lavoro nella cittadina di Alghero, Paolo aveva deciso di partire dalla Sardegna in cerca di affermazioni nell'arte culinaria. Dopo aver iniziato con l'aprire una piccola pizzeria, sempre a Los Gigantes, Paolo dispone adesso di un locale alquanto grande, sempre affollato, soprattutto da clienti italiani e spagnoli. La pasta delle sue pizze è decisamente buona ed è pertanto richiesta da tante pizzerie dell'isola.

Tra le specialità del Domu mia ci sono la pizza alla sarda con salciccia e olive sarde e isculurgionesogliastrini con patate, menta e formaggio, una vera leccornia. Isculurgiones glieli prepara una signora cagliaritana di Santa Avendrace, Dolores Corona. Costei, amante della lavorazione della pasta fresca sarda aveva trascorso un certo periodo in Ogliastra, dove ancora oggi le donne non trascurano l'arte di lavorare la pasta manualmente nelle proprie case, dedicando molto del loro tempo a produrre e conservare tutto ciò che è necessario, nel corso di un anno, per l'alimentazione dei propri famigliari. Dolores ha dovuto abbandonare Cagliari in un periodo di crisi emergente e ora spera, qui a Tenerife, dove risiede con la famiglia a Puerto de la Cruz, di raggiungere con il lavoro una situazione economica soddisfacente.

Paolo Ucheddu, padre di quattro figli, Amador, Ignazio, Fabrizio e Paolo Francesco, avuti dalla propria compagna venezuelana, c'è riuscito ed ora, dopo aver acquistato dei terreni a Tamaimo, ambisce a costruire una casa, dove poter ospitare i propri familiari rimasti a Oristano. **Dario Dessi**



**CASAVISUAL, LA DIMORA DELLA CREATIVITA'**

La grafica come passione e lavoro, l'arte come ispirazione, lo studio come un negozio d'altri tempi. Paola Orione, grafica di Cagliari, ci racconta la nascita di Casavisual, studio di graphic design che vanta un portfolio di tutto rispetto, con collaborazioni di livello in Italia e in Europa. *"Il progetto è nato esattamente cinque anni fa, nel luglio del 2012, in collaborazione con Luisa Piras, la mia ex socia e co-fondatrice con la quale ho aperto il primo studio in Via Bellini a Cagliari. Ricordo ancora adesso la nascita di Casavisual come uno degli avvenimenti più positivi ed entusiasmanti della mia vita professionale. Se sei un grafico e vuoi provare un'emozione forte, consiglio caldamente di aprire uno studio."*

È bastato un scambio di mail, con un portfolio allegato, a far nascere in Paola l'idea di uno studio di grafica accogliente e stimolante. *"Tutto è cominciato con una mail di Luisa con il suo portfolio. Rimasi subito colpita dallo stile grafico e lì mi si accese una lampadina; forse avevo trovato un professionista con cui aprire uno studio, non uno di quelli nascosti in qualche piano alto o dentro qualche soffitta, ma una sorta di negozio di grafica con tanto di vetrina e dove tutti potessero entrare, chiedere informazioni, farsi una chiacchierata, prendere un caffè e capire che per un biglietto da visita forse era meglio passare da noi che andare in tipografia o dal fantomatico cugino che sa usare il computer."*

Paola fonda Casavisual dopo tante esperienze, grazie alle quali capisce che un ruolo da dipendente non fa per lei; al contrario, l'attira la vita da freelance. *"La scintilla è nata da una mia esigenza personale, nel 2012 ero reduce da tanti anni di viaggi lontano da casa, alla ricerca di un lavoro o di esperienze che mi servissero per crescere. Ho lavorato per agenzie piccole e grandi e alla fine ho scoperto che non sono portata per essere una dipendente."*

Il percorso di Paola Orione nel graphic design e nella comunicazione comincia durante gli anni dell'adolescenza, grazie a una professoressa illuminata che intuisce il suo talento. *"La passione per la grafica è nata al liceo artistico grazie alla mia professoressa di grafica, Silvia Castelnuovo, che mi ha insegnato il dono della sintesi grafica, facendomi capire che il lavoro che avrei voluto veramente fare nella vita era... il sintetizzatore! Dopo il liceo mi sono Laureata in Psicologia Sociale e della Comunicazione a Milano, dove ho proseguito gli studi con un Master di 2 anni alla scuola SPD (Scuola Politecnico di Design)."*

Col tempo, Casavisual si fa conoscere nel panorama della comunicazione italiana, ma non solo: nel portfolio, spiccano alcuni lavori particolarmente riusciti che riempiono di soddisfazione Paola. *"Mi rendono fieri Mezzavia, Nuova San Paolo, Recut, PixelPin, tutte le collaborazioni fatte per Londra e tutti i clienti che apprezzano lo stile e mi danno carta bianca come Creative Corner Market."*

L'attimo più bello del mestiere di grafico? Paola non ha dubbi: quando il cliente vede nel logo non solo il simbolo, ma l'anima della propria azienda. *"Per me la soddisfazione più grande è osservare la faccia del cliente davanti alla presentazione*

*del suo logo: nel momento in cui individua il suo preferito, riesci a scorgere un brillio, un piccolo sorriso, un guizzo. Quello è il momento in cui capisco che ci ho azzeccato ed è il momento di maggiore soddisfazione. Certo, le difficoltà non mancano: la principale è comune a tutti i freelance, siano essi grafici, copy, giornalisti o esperti di marketing. In Italia, poi, i patemi d'animo sono acuiti da un sistema che non lo protegge. La fine del mese è la più grande difficoltà che ho incontrato sino ad ora. In un paese come l'Italia è difficile essere un freelance. Ho imparato tante cose: per esempio, avere un avvocato sempre a portata di mano e a sviluppare un fiuto per i clienti disonesti. Non siamo tutelati, in particolare da quelli che ti dicono frasi come: "Ma guarda che io ti do visibilità", "Posso dare questo lavoro a chi voglio", "Ma sì che adesso ti pago" (per poi non rispondere più al telefono), "Addirittura devo firmare il contratto, non ti fidi?". Ma la numero 1 per me rimane: "Ti devo pagare l'anticipo se tu non mi fai vedere nulla prima?". La più grande difficoltà è rialzarsi dopo le batoste, prese anche per ingenuità, che riguardano per la maggior parte il "fantastico mondo dei pagamenti in Italia".*

Nonostante i problemi, la passione per il proprio lavoro spinge Paola ad "aprire la serranda" di Casavisual tutte le mattine: il gioco, tutto sommato, vale sempre la candela. *"Penso che la motivazione che mi porti a svolgere questa attività tutti i giorni sia la passione e l'interesse per il mondo visivo e grafico in generale. L'emozione principale è sicuramente quella sensazione di soddisfazione nel realizzare quello che sai fare meglio."*

L'amore di Paola per la grafica nasce da piccola, quando scopre precocemente i principali movimenti pittorici e artistici del secolo scorso: lì, forse, scatta la prima scintilla. *"Quando ero piccola sfogliavo sempre una collana di libri a casa di mia mamma, almeno quindici libri sui principali movimenti artistici del Novecento: Impressionismo, Cubismo, Futurismo, Astrattismo, Costruttivismo, Dadaismo, Surrealismo. Mi affascinavano tutte quelle forme strane, distorte, sintetizzate, estremizzate. Se posso citare una base nata durante il periodo dell'infanzia è stata proprio quella, come movimenti artistici che ancora reputo i più affascinanti e meno scontati della storia. Grazie alla mia professoressa di grafica ho scoperto tutto il resto, come l'informale Europeo."*

Se si parla di punti di riferimento intellettuali e artistici, poi, Paola non ha dubbi e cita uno degli artisti più importanti dell'arte contemporanea. *"Per me alcuni artisti e movimenti*



**SARDEGNA**  
creativa

sono stati fondamentali, come Andy Wharol (mi ricordo una mostra fantastica a Milano che mi ha aperto la mente, tutta la Pop Art in generale, la Street Art passata e attuale (che serve all'anima per riempire il cuore). Mi piace tutto di questo mondo artistico, perché non è solo un'arte, ma è un movimento espressivo è il cambiamento, l'evoluzione, proprio come l'espressionismo lo era nei primi del 900. Dal punto di vista grafico, più direttamente collegabile alla mia professione, ci sono diversi studi di grafica e illustrazione

sparsi per il mondo che seguo, ma ne cito solo due: sono Hey studio, per me geniali, e DKNG studio."

Per Paola, il futuro è tutto da costruire... con un possibile ritorno alle origini. "Mi piacerebbe trovare le condizioni ideali e i professionisti ideali per condividere uno spazio di lavoro e avere nuovamente Casavisa su strada come in origine. Attendo con pazienza quel momento spero arrivi presto." Casavisa è la dimostrazione che senza un visual d'impatto, la comunicazione è monca. Nel mondo della comunicazione, grafici appassionati e talentuosi come Paola servono come il pane: d'altro canto, l'occhio vuole sempre la sua parte.

**Ivano Steri**

## RICORDI DI ANTONIO CADONI ALLE PORTE DELLE SUE 106 PRIMAVERE

### L'ULTIMO SUPESTITE DELLA GRANDE GUERRA

L'ex capitano medico Antonio Cadoni, alla soglia dei 106 anni, è una leggenda vivente della Grande guerra. Già il 4 novembre scorso, era stato ospite della sezione oristanese dell'UNUCI, per ricevere una targa commemorativa e parlare della sua esperienza nella Grande guerra.

In quella occasione, da parte di numerose persone, era scaturita la richiesta al Consiglio direttivo dell'UNUCI, per la concessione della tessera "ad onorem" all'ex Capitano medico Antonio Cadoni. Inoltrata la domanda al Delegato regionale e alla Presidenza nazionale dell'UNUCI, questa era stata prontamente accolta.

Il 27 gennaio scorso, Giornata della memoria, nella prestigiosa sede dell'associazione, in via Campanelli ad Oristano, all'ex Capitano medico Antonio Cadoni, amorevolmente accompagnato dai figli Agostino ed Elisa, a cui viene attualmente considerato l'ultimo grande sopravvissuto alla Grande guerra, nel corso di una cerimonia appositamente organizzata, è stata

consegnata la tessera di socio onorario dell'UNUCI. Per la circostanza, il presidente UNUCI, Martino Fadda, ha voluto sottolineare alcuni aspetti della carriera militare del capitano Cadoni, specificando che «Il dottor Cadoni, con i suoi 105 anni, è l'ufficiale italiano combattente della Seconda Guerra Mondiale più anziano ancora in vita».

Nel suo articolato e complesso discorso di ringraziamento, il dottor Cadoni, non è mancato di dare delle sferzate ai giovani di oggi definendoli "una generazione composta da molti bambocci e per di più, con un vocabolario molto limitato. Le ultime generazioni – ha sentenziato – hanno trasformato le concezioni di libertà, fraternità ed eguaglianza, in libertinaggio, egoismo e disuguaglianza".

Non sono mancate le poesie che gli sono state dedicate da Giorgio Pani e da Gian Piero Angotzi, quest'ultimo, ne ha composta una molto suggestiva in sardo, che nelle prime strofe dice: "No est mancadu mai su valore/ e hat faddidu solu sa fortuna/ ca non b'hat zente sutta sole e luna/ cun sas nostras eroicas virtudes;/ s'amore po sa patria no la mudes/ pesa unu cantu de gloria e de onore".

Antonio Cadoni, nasce a Villacidro nel 1912, ma ormai si considera oristanese a tutti gli effetti, per aver trascorso gran parte della sua vita in città, dove ha esercitato la professione di dentista. Si era laureato giovanissimo, in medicina e chirurgia, a soli 24 anni, nell'Università di Roma. Nel 1938, diventa Tenente medico in servizio permanente effettivo del Regio Esercito Italiano e nel 1939, viene trasferito al Regio Corpo Truppe Coloniali e inviato nell'Africa Orientale Italiana. Viene fatto prigioniero di guerra e dal 1941 al 1945, lo sballottano in diversi campi di concentramento, prima in Eritrea, poi nel Sudan Anglo-Egiziano, in Sud Africa e negli Stati Uniti d'America. Lo congedano col grado di capitano medico nel 1947 e nel 1948 prende la specializzazione in Odonto-Stomatologia e Protesi Dentaria. Nel 1952 si stabilisce ad Oristano, dove esercita la libera professione sino al 1991.

Quando gli mancano nove anni al compimento del secolo di età, decide di donare tutta la sua attrezzatura e la sua biblioteca, al Seminario Arcivescovile di Oristano, che allestisce un'apposita sala denominata "Museo Cadoni". L'ex capitano Cadoni, ha anche trasportato i suoi ricordi e le sue esperienze in diverse pubblicazioni, veri e propri documenti su un passato che ci deve sempre servire per non commettere più certi errori.

**Gian Piero Pinna**



**MORI' NELLA STRAGE DI VIA D'AMELIO DOVE PERSE LA VITA PAOLO BORSELLINO**



**SU CANALE 5 LA STORIA DI EMANUELA LOI**

E' Arrivata sul piccolo schermo la storia di Emanuela Loi. "La scorta di Borsellino - Emanuela Loi" in onda in prima serata domenica 28 gennaio su Canale 5. In cento minuti il film del regista Stefano Mordini ripercorre i momenti significativi della vita della giovane poliziotto di Sestu che perse la vita a 24 anni nell'attentato al giudice Borsellino e ai suoi 'angeli custodi'. L'opera è stata presentata in anteprima nazionale a Cagliari, al cinema Odissea: presenti Greta Scarano, sua la parte della protagonista, lo sceneggiatore Graziano Diana, la sorella di Emanuela, Claudia, e l'ad di Taodue Film Pietro Valsecchi. In sala anche diversi rappresentanti delle forze dell'ordine. Nel cast tra gli altri, oltre a Riccardo Scamarcio (nel ruolo di Montinaro), Ivana Lotito (Claudia Loi) e Lorenza Indovina (Berta Loi). Girato tra Sicilia e Sardegna, tra Palermo e Sestu, in provincia di Cagliari, dove Emanuela è nata, il film entra nel personaggio,

nella ragazza solare, collega stimata per le sue doti professionali e umane. Il racconto parte dal colloquio per entrare in Polizia per arrivare a quel tragico 19 luglio del 1992 con la strage di via D'Amelio. Emanuela quel giorno è diventata la prima donna poliziotto morta in servizio, uccisa dalla mafia. "Un'eroina nella semplicità", la definisce il regista. E' questo il terzo dei quattro film tv del ciclo "Liberi Sognatori", quattro storie vere su altrettante figure emblematiche della cronaca italiana: Libero Grassi, Mario Francese, Emanuela Loi, Renata Fonte vissuti tra la fine degli anni '70 e gli anni '90, tutti prodotti da Taodue. "Questo film mi ha molto emozionato, mi ha fatto tornare indietro di 26 anni, ai momenti in cui si è consumata la tragedia di mia sorella che ha radicalmente cambiato la mia vita e quella della mia famiglia - racconta commossa Claudia Loi - Però bisogna andare avanti, la vita continua." Il film ha lasciato un messaggio: ognuno di noi dovrebbe fare la propria parte nel quotidiano, per costruire una società in cui i valori della legalità, giustizia, pace siano fortemente radicati e in cui non ci sia bisogno di morire per difendere questi valori. Greta Scarano - commenta la sorella dell'agente uccisa - è stata bravissima e ha rappresentato Emanuela come l'abbiamo conosciuta: coraggiosa, solare, gioiosa, positiva".

**MATCH TESO A CROTONE DOVE LA TECNOLOGIA VAR TOGLIE (MOLTO) E ALLA FINE RIDA'**

**PIU' FORTI DI TUTTI**

In dieci contro undici per un tempo, il Cagliari esce indenne dall'arena di Crotone. Finisce 1-1, in una partita contrassegnata da episodi controversi: per i rossoblù, vista come si era messa, è un punto d'oro, che tiene a distanza una rivale diretta e permette di superare un momento di emergenza, oltre che aggiudicarsi in vantaggio il confronto col Crotone nell'arco delle due partite. Doveva essere una partita da lottare e così è stato: il Cagliari, ridotto in inferiorità numerica, ha fatto quadrato davanti a Rafael, subentrato all'infortunato Cragno, ed è emerso lo spirito di gruppo della squadra. Dieci leoni che hanno lottato su ogni pallone come se fosse stato



l'ultimo, guadagnandosi il punto minuto dopo minuto. Difesa forzata, in alcuni momenti inevitabilmente in affanno, ma robusta, gagliarda, eroica. Per impegno, grinta, foga agonistica, tutti i rossoblù meritano un elogio in blocco: altre volte i loro sforzi non erano stati ripagati col premio del risultato, stavolta è andata bene.

Diego Lopez schiera Giannetti e Farias in avanti, Sau va in panchina. In difesa fa il suo esordio Castan che compone il trio della retroguardia con Ceppitelli e Pisacane, quest'ultimo schierato a destra. Torna tra gli undici titolari il capitano Daniele Dessena. L'inizio della partita non concede molto allo spettacolo, le due squadre preferiscono fronteggiarsi senza affondare i colpi. Zenga deve subito effettuare un cambio forzato: Stoian si fa male, gli subentra Nalini, che sarà tra i migliori. I calabresi cercano con insistenza di allargare il gioco sugli esterni, dove le accelerazioni di Ricci a destra e soprattutto di Nalini a sinistra mettono a dura prova i difensori rossoblù. Cragno comunque non corre pericoli. Il Cagliari si distende in avanti appena può: uno scambio Farias-Giannetti non va in porto per l'intervento dei difensori del Crotone all'ingresso dell'area di rigore. Il primo tiro in porta lo scocca Giannetti, al volo, su cross dalla sinistra di Farias: Cordaz manda in angolo.

Solo un episodio casuale può fare saltare gli schemi e puntualmente si verifica al 27': Faragò interviene in area su Nalini, l'arbitro Tagliavento lascia correre e l'azione prosegue per oltre un minuto. Gli addetti al VAR però richiamano l'attenzione del direttore di gara che rivede l'azione incriminata e decide per assegnare il rigore. Dal dischetto Trotta non dà scampo a Cragno, spiazzando il portiere con un tiro sulla sua sinistra. Assegnazione del penalty comunque che lascia più di un dubbio.

I rossoblù reagiscono bene: su cross di Padoin dalla sinistra, Ceccherini interviene deviando verso la propria porta, miracolo di Cordaz che si salva con un gran volo. Sugli sviluppi di un calcio d'angolo, tiro di Faragò doppiamente deviato e palla a Cordaz: c'era in ogni caso fuorigioco di Ionita. Un minuto dopo su angolo per il Crotone, uscita di Cragno che si scontra con Sampirisi e Ceppitelli. L'impatto è violento, il portiere rimane infortunato e deve lasciare il campo, in lacrime, sostituito da Rafael. Il portiere brasiliano si fa subito ammirare con una prodezza, deviando sulla traversa una bordata di Nalini. L'arbitro Tagliavento assegna 5' di recupero.

In questi 5' di extratime succede di tutto. Pisacane viene espulso per un'entrata su Ricci: dalle immagini Tv si vede chiaramente che il difensore rossoblù colpisce nettamente la palla, il direttore di gara rivede l'azione al VAR ma non cambia idea: rosso diretto, Cagliari in dieci. Al 5' però arriva il pareggio: Cigarini ottiene un prezioso calcio di punizione appena fuori area. Batte lo stesso numero 8 rossoblù che disegna una magica traiettoria, carica di effetto: il tiro è chirurgico, Cordaz può solo rimanere ad osservare il pallone che si spenge alle sue spalle.

Nella ripresa parte subito forte il Crotone, che dopo l'intervallo aveva sostituito Sampirisi con Faraoni. Benali e Martella chiamano Rafael alla parata: bellissima la parata del brasiliano sulla sventola dell'esterno sinistro crotonese. Lopez si copre: entra Lykogiannis per Giannetti. Il Cagliari, sistemato a quattro in difesa, è bene assestato sul campo, ribatte colpo su colpo. Monumentale la prova dei difensori, ben sostenuti però dal resto della squadra, costretta sulla difensiva dall'inferiorità numerica. Tutti i tentativi del Crotone si spengono prima di poter arrivare a Rafael.

Nel Crotone entra anche Budimir per Barberis, Lopez si gioca l'ultima sostituzione chiamando in campo Andreolli per lo stremato Cigarini. Il Cagliari resiste, un brivido solo su una punizione di Ricci sulla quale Mandragora non riesce a deviare sotto porta. Un contropiede portato da Farias e Faragò si conclude con un cross all'altezza dell'area piccola, dove Ionita è anticipato di pochissimo.

Al 90' un fallo di Castan su Ricci è punito con il calcio piazzato dalla destra per il Crotone. Batte in area Ricci, il pallone passa, Ceccherini di testa lo devia nell'angolo lontano. Sembra un gol regolare, ma l'arbitro Tagliavento lo annulla, dopo aver rivisto l'azione al VAR e avere probabilmente ravvisato un fuorigioco di due giocatori calabresi piazzati all'altezza del secondo palo. Buon per il Cagliari che trascorre in attacco i restanti secondi di gioco. Finisce 1-1, i rossoblù conservano 4 punti di vantaggio sulla terzultima, la Spal, prossima avversaria alla Sardegna Arena.

## TORNA IL SERENO PER SASSARI CHE S'IMPONE SULLA QUOTATA TORINO



### VITTORIA D'AUTORITA' PER 92 - 80

La Dinamo Banco di Sardegna ritorna alla vittoria nel campionato imponendosi sull'Auxilium Torino nell'anticipo della 2° giornata di ritorno. Gli uomini di coach Federico Pasquini partono bene contro la formazione piemontese, dando subito l'impronta al match nei primi minuti di gioco. L'Auxilium chiude avanti di misura nel primo quarto ma soccombe tra secondo e terzo quarto all'energia dei giganti. I biancoblu portano in campo intensità, cinismo, aggressività e una difesa attenta. Tanti i protagonisti del match: high stagionale per Dyshawn Pierre autore di una prestazione stellare con 27 punti, 5/7 da due, 4/6 da tre e 8 rimbalzi, 4 assist e 33 di valutazione. Apporto incredibile dalla panchina di Jonathan Tavernari – un ceccchino dall'arco con 5/7 al

tiro- a segno con 15 punti a referto. Bene anche Scott Bamforth, autore di 18 punti e 7 assist, e Darko Planinic: per il centro croato 16 punti, 9 rimbalzi e 3 assist.

Coach Pasquini manda in campo Devecchi, Pierre, Jones, Hatcher e Polonara, coach Recalcati risponde con Garrett, Washington, Okeke, Jones e Mazzola. Avvio di energia dei biancoblu che siglano il primo break di 6 punti, gli ospiti si riportano in parità bombardando dall'arco. I giganti provano a mettere la testa avanti con la bomba del capitano Devecchi e Jones. Ma Torino resta a contatto: botta e risposta tra Polonara e Iannuzzi. Sorpasso e controsorpasso tra le due formazioni. 2+1 di Polonara per il +1 sassarese. La tripla allo scadere di Patterson chiude la prima frazione 23-25. In avvio di secondo quarto Bamforth firma un mini parziale di 5 punti ma Mazzola dall'arco ristabilisce la parità. A dare lo strappo al match è Jonathan Tavernari che, entrato dalla panchina, prosegue la striscia di prestazioni positive a referto: il giocatore brasiliano piazza quattro triple che portano i giganti avanti in doppia cifra. Anche Pierre dà il suo contributo: i giganti firmano il break di 17-3 che convince coach Recalcati a chiamare timeout. Patterson e Iannuzzi riducono il gap, la bomba di Hatcher manda le squadre negli spogliatoi sul punteggio di 51-39. I giganti entrano in campo nel secondo tempo in gas: gli uomini di coach Federico Pasquini siglano un break di 9-0 con Planinic ad aprire i giochi, Pierre in lunetta e *Bam Bam Bamforth* dall'arco. Jones e Garrett fermano l'emorragia ma il Banco è in striscia. A condurre i sassaresi un super Dyshawn Pierre autore di un terzo quarto di grande intensità e concretezza: è la sua schiacciata in contropiede a siglare il massimo vantaggio +22 (69-47). I piemontesi accorciano le distanze, al 30' il tabellone dice 71-53. Non cambia il copione nell'ultima frazione: il Banco scappa via, Torino insegue. A deliziare il pubblico del PalaSerradimigni Dyshawn Pierre che mette a segno il suo high stagionale chiudendo con 27 punti a referto. Finisce 92-80.

## L'ALTRA COPERTINA

IL PRIMO LUNGOMETRAGGIO DOCUMENTARIO COME REGISTA PER STEFANIA MURESU

SULLA STESSA BARCA

Stefania Muresu è una sociologa visuale, regista e fotografa, autrice di ricerche e documentari sociali legati ai temi del lavoro, la migrazione, i diritti umani e l'ambiente. Da dieci anni collabora con il collettivo 4Caniperstrada. Ha realizzato insieme al regista Fabian Volti il film Luci a Mare ed è autrice del progetto Video Partecipativo Sardegna, sui linguaggi del cinema partecipato che nel 2016 ha prodotto tre corti documentari di cui ha curato i laboratori e il montaggio. Sulla Stessa Barca (71',2017,ITA) è il suo primo lungometraggio documentario come regista.

**4Caniperstrada è un collettivo di fotografi, filmmaker indipendenti e ricercatori in cui fotografia e video diventano strumenti di narrazione e rappresentazione di storie**

**quotidiane e di comunità. Come è nato questo progetto di interazione tra varie esperienze?** “Nasce 10 anni fa “sulla strada”, dalla necessità di espressione artistica e di attivismo culturale, mettendo insieme competenze tra le arti visive e l'impegno sociale. La Sardegna è il territorio a cui rivolgiamo il nostro sguardo, raccontare storie e condividerle è un modo per sognare un cambiamento. La fotografia e l'audiovisivo ci permettono di creare nuovi immaginari partendo dall'incontro con il reale: luoghi, persone, storie spesso ai margini a cui dare voce, rivendicare diritti, affermare un ruolo, disegnare nuovi paesaggi e geografie umane dell'isola.”

**Sulla Stessa Barca è un film che parla delle vite e del viaggio delle persone richiedenti asilo arrivate in Sardegna. Un progetto che cerca di rendere fruibile l'origine dei drammi che si celano dietro i viaggi fatti in condizioni disumane e spesso producendo morti atroci. Cosa ti ha lasciato questo lavoro e cosa ha rappresentato per te il raccogliere le loro storie e il condividere insieme a loro il bisogno di libertà?** “Il film è nato da una lunga ricerca, fatta di incontri e interviste e durata quasi 3 anni, che ho affrontato principalmente come persona, e solo dopo come documentarista. Oggi un rifugiato è un testimone importante per tutta la storia contemporanea, ho sentito il bisogno di confrontarmi, farmi un'idea del fenomeno, raccogliere delle memorie e solo dopo tradurle in immagini. A tutti noi che abbiamo lavorato a questo progetto credo abbia lasciato un segno importante, abbiamo ascoltato storie personali di vita e di viaggio consapevoli della disuguaglianza, della chiusura delle frontiere, delle leggi di accoglienza europee, di un sogno di libertà negata... ti lascia un senso di profonda impotenza e ingiustizia, e insieme una grande ricchezza umana.”

**Il viaggio dei protagonisti del vostro film è un racconto di paure, pericoli e attese. Chi si è occupato di studiare i fenomeni migratori è consapevole che nessuno può comprendere realmente il viaggio dei migranti se non ha chiara la loro condizione di sospensione, condizione che non ha un termine certo. Il loro viaggio è un non luogo privo di uno spazio temporale che può durare giorni, mesi, forse anni.** “Oggi un richiedente asilo che arriva in Europa dall'Africa o dall'Asia percorre le vie del traffico degli esseri umani, subendo spesso violenze, in un viaggio veramente pericoloso, se pensiamo alla situazione in Libia per esempio. L'incertezza sul proprio destino, l'attesa nei centri e la limitazione della propria libertà di movimento determina certamente una condizione di sospensione e fragilità. Possedere un documento di riconoscimento è la condizione per esistere come essere umano in Europa, in assenza del quale si resta invisibili, dei numeri che alimentano spesso i grandi profitti della prima accoglienza.”

**Fame, guerra, sofferenza e violenza spingono milioni di esseri umani ad abbandonare le loro terre e gli affetti alla ricerca di una speranza. Migranti richiedenti asilo e rifugiati che fanno i conti quotidianamente con le strategie di respingimento dei profughi e con l'apartheid dei centri di identificazione. Che relazione c'è tra il cinema di impegno civile e il dramma dei fenomeni migratori? Può essere uno strumento utile di contrasto al fenomeno sempre più attuale e crescente della xenofobia e il razzismo?** “Dalla mia esperienza credo che un certo cinema, quello documentario e indipendente, è sicuramente uno strumento di cambiamento sociale, perché ti impegna prima di tutto come persona, come cittadino e attivista. Il crescente razzismo si combatte nelle scuole, con i giovani, nei quartieri, a un livello micro, per seminare conoscenza del fenomeno e contrastare gli stereotipi. Un documentario che racconta una storia reale, con testimoni diretti, fa sempre riflettere, alimenta un dubbio, apre a una prospettiva e una visione alternativa. Il cinema è una finestra sul mondo, che cambia continuamente, e oggi anche in Sardegna si può sognare una società meticcica e di convivenze interculturali.”

**Sempre più persone impegnate nel mondo del giornalismo, della fotografia, del cinema e delle arti condividono con il grande pubblico l'orrore dello sterminio dei migranti nel Mediterraneo. Pensi che esista il rischio di una spettacolarizzazione che sminuisca la credibilità della narrazione travalicando il limite del rispetto della dignità umana? La vostra videocamera in Sulla Stessa Barca come è stata vissuta all'interno dei centri di accoglienza?**

“La spettacolarizzazione del dramma dei migranti è già avvenuta, assistiamo alle conseguenze, e cioè all'assuefazione a quelle immagini, notizie, alla morte in mare. La rappresentazione mediatica ha costruito un immaginario fatto di numeri, il mondo dell'arte forse ha cercato di dare un volto e una storia alle persone. Per lungo tempo ho pensato che non avrei voluto aggiungere una voce al coro, ma Sulla Stessa Barca nasce da un processo creativo originale, condiviso, è diventata strumento interattivo per autonarrarsi, fissare stati d'animo, denunciare una condizione, dando spazio a una coregia in cui i protagonisti sono anche autori delle immagini.”

**Roberto Loddo**