



#### ASSOCIATO FASI

Via Moroni 105 – 24122 Bergamo Tel. e Fax 035240376

Sito Web: [xoomer.alice.it/mariacarta](http://xoomer.alice.it/mariacarta) - E-Mail: [circolosardo.bg@virgilio.it](mailto:circolosardo.bg@virgilio.it)

La sede è aperta **lunedì martedì e giovedì** dalle 18.30 alle 19.30

**mercoledì e venerdì** dalle 17.00 alle 19.00 e **sabato** dalle 18.00 alle 20.00

Gennaio 2010      Notiziario n° 27

## DIECI ANNI DI PRESENZA A BERGAMO

Siamo arrivati all'anno 2010 e per il nostro Circolo ad un anniversario significativo perché fra qualche mese potremo mettere le classiche candeline sulla torta che contiamo tagliare in occasione del decennale della nostra attività.

Ricordiamo, soprattutto per i più giovani dei nostri associati, che erano in otto, nello studio del Notaio Volpi a siglare l'atto di quello che allora si chiamava Circolo "S'Aligusta" in sintonia con lo spirito goliardico che trovava tutti d'accordo. Spirito che non ci ha del tutto abbandonato, anche quando, per iniziativa di uno dei protagonisti delle prime adesioni, vale a dire dell'amico Gavino Maieli, si decise all'unanimità di intitolare più adeguatamente il Circolo alla più grande artista del canto dialettale sardo, scomparsa qualche anno prima e che tutt'ora ci accompagna, "Maria Carta".

Decisione che trovò l'apprezzamento della Fasi, l'organismo che raggruppa su scala nazionale tutti i circoli riconosciuti anche dalla Regione Sardegna quali avamposti della cultura e della struttura socio/economica del popolo Sardo.

Dai primissimi tempi in cui si era ospiti del socio fondatore e nostro ancora grande amico Antonio Onida, si passò alla attuale sede di via Moroni in Bergamo, che noi speriamo di lasciare quando sarà possibile, in tempi migliori e con adeguate disponibilità finanziarie ed organizzative, per contare su locali più ampi, comodi e confortevoli.

Nel frattempo non siamo rimasti con le mani in mano ed abbiamo dato vita ad iniziative nei

settori più vari: dalle conferenze di competenti relatori alle diverse edizioni di "caccia al tesoro", dai due concorsi fotografici a soggetto sardo alla mostra pluridisciplinare "Bergamo incontra la Sardegna" nel complesso monumentale di Sant'Agostino in città alta, dal confronto culturale dei proverbi Sardi e Bergamaschi ( protagonisti per i Sardi Gavino Maieli e per i Bergamaschi Umberto Zanetti), alla serata sulla poesia sarda ( ancora con il nostro poeta Gavino Maieli ) nella cornice di incontri con le poesie dialettali di tutta Italia organizzati dal Ducato di Piazza Pontida, la sinergia con la quale era iniziata dal nostro Circolo con l'offerta di ospitalità ai bambini del Gruppo Folkloristico di Ittiri partecipanti al festival agostano promosso dal suddetto Ducato.

Ricordiamo soprattutto quelli che sono stati i fiori all'occhiello delle attività culturali del Circolo:

- la serata in onore di Maria Carta, nel decennale della sua scomparsa, con l'esibizione nella Piazza Vecchia di Bergamo di diversi complessi musicali e di ballo sardi e bergamaschi, nei primi giorni di luglio 2004;
- il convegno "Storia della Medicina" svoltosi presso la locale Camera di Commercio e la contemporanea esposizione dei pregevoli modelli di "Cere Anatomiche del Susini" provenienti dalla Cittadella dei Musei dell'Università di Cagliari e ospitati nel Museo di Scienze Naturali di Città Alta, il tutto tra il mese di dicembre 2007 e gennaio 2008, visitatori 15.000 c.a;

>>>

>>>

- la recente manifestazione “DonnEmigranti” (ott.2009) presso la Casa del Giovane in Bergamo sulla condizione dell’emigrazione femminile nel mondo ed in particolare nel nostro territorio.

La realizzazione di questo nutrito programma di attività ha evidenziato come il nostro Circolo abbia in questo decennio spaziato a tutto campo creando proficue e simpatiche intese con le istituzioni locali ( Regione Lombardia, Provincia, Comune, Camera di Commercio e Associazione Artigiani di Bergamo), la stessa Regione Sardegna (che ha partecipato con due diversi Assessori ai trasporti ai convegni promossi dal nostro Circolo per discutere i problemi della “continuità territoriale” con positivi risultati riscontrabili con il consolidamento dei collegamenti aerei tra l’aeroporto di Orio al

Serio e quelli Sardi di Cagliari e Alghero) ed abbia dimostrato ai Soci e simpatizzanti la sua vitalità e la costante attualità del suo operare.

Agli uni ed agli altri possiamo a testa alta rinnovare la richiesta di sempre maggior impegno partecipativo e di sostegno in modo da garantire l’indispensabile continuità della nostra azione, utile a consolidare e rafforzare i rapporti con il territorio ed offrire anche alla nostra terra di origine validi supporti al suo necessario sviluppo socio/economico e ad una crescente diffusione dei temi della sua antica e nobile cultura artistica e letteraria.

La Presidenza



## Circolo Culturale Sardo “Maria Carta”

### CONVOCAZIONE ASSEMBLEA ORDINARIA

**Sabato 13 marzo 2010**, alle ore 9.00 in prima convocazione e **ALLE ORE 18.00 IN SECONDA CONVOCAZIONE**, presso l’Oratorio della Chiesa Parrocchiale di Longuelo (Via Longuelo 39/b) in Bergamo, è convocata l’Assemblea Ordinaria del Circolo Culturale Sardo “Maria Carta” con il seguente Ordine del giorno:

1. Relazione del Vicepresidente Vicario
2. Approvazione rendiconto finanziario per il 2009
3. Approvazione del programma di attività per il 2010
4. Approvazione bilancio preventivo per il 2010
5. Varie ed eventuali

Il Vicepresidente Vicario  
Sisinnia Bua

Bergamo 5 febbraio 2010

**Sono sempre aperte le iscrizioni ed i rinnovi per il 2010  
Perché è utile associarsi**

L'attività del Circolo continua, con l'impegno di sempre. Con l'entusiasmo di sempre. Tramite il Notiziario, si cerca di dare puntualmente notizia di quel che si fa e di quello che ci si propone di fare, e sono davvero numerose ormai le occasioni per incontrarsi, nel divertimento o nello spazio culturale. Il Circolo però è fatto dai soci, e per essere soci, va da sé, è necessario rinnovare l'adesione al più presto. Ci sembra quindi opportuno ricordare ogni tanto di rinnovare l'adesione e incoraggiare l'iscrizione di altri soci. Più siamo e più è possibile portare avanti iniziative, elaborare progetti, fare programmi. Chi non l'avesse fatto è invitato perciò a rinnovare l'iscrizione. Per chi non potesse farlo personalmente, viene allegato al Notiziario un bollettino postale prestampato per facilitare la vostra gradita adesione.

**INIZIATIVE ED APPUNTAMENTI DEL CIRCOLO**  
**Presso la Circostrizione 2 (sala 10) Largo Roentgen 3**

Mercoledì 10 febbraio '10, alle ore 20.00, il Consigliere Eliseo Pitzalis terrà una conferenza sul tema:

**“Storia di Sardegna”**

*Seguirà la zeppolata di carnevale.*

Mercoledì 24 febbraio '10, alle ore 20.00, il Signor Alberto Vidal terrà una conferenza sul tema:

**“Emigrazione, luci ed ombre”**

*Seguirà un rinfresco.*

Mercoledì 10 marzo '10, alle ore 20.00, si terrà una conferenza sul tema:

**“Le donne Sarde si raccontano”**

*Seguirà un rinfresco.*

Mercoledì 24 marzo '10, alle ore 20.00, ci sarà la proiezione del film sardo:

**“Barbagia” -La società del malessere-**

*Seguirà un rinfresco.*

.....

**Comunicato del Consiglio Direttivo**

Si rende noto che il nostro Presidente Gavino Maieli non sarà disponibile, per circa sei mesi, nella sua funzione per ragioni personali.

Come da statuto del Circolo, viene sostituito dall'attuale Vicepresidente Vicario Sisinnia Bua.

## IL NOTIZIARIO SI LAMENTA

Per non sentirmi nel limbo dell'indifferenza spero che chi mi legge dica: "Finalmente, il Notiziario è ancora vivo!". Per poco però non morivo davvero. I motivi. I soliti che mi scrivono, sempre quelli, si sono un pò stancati, possibile che nessuno ha un briciolo d'ambizione e non gli piaccia vedere la sua firma su queste pagine? Non è difficile scrivere, basta, un po' di buona volontà. Gli errori si correggono, se questa è la paura. Non ho idee, allora sei morto, solo questi non hanno idee. Non ho tempo, analizza la tua giornata, vedrai che c'è sempre un momento che non sai che fare e ti annoi o ti viene sonno, invece di accendere il televisore od appisolarti il che ti fa più male che bene, scrivi! Ti aiuta a sentirti vivo e ti allunga la vita. Scrivere ti fa pensare, la miglior cura contro l'alzheimer. Insomma come te lo devo dire che ho bisogno di essere scritto! La Redazione mi ha anche detto che non mi stampava per penuria di "euri", perché mamma Regione era in ritardo con la "paghetta" e c'erano altre spese più importanti da sostenere. Come il solito è la "cultura" la prima che ci rimette. Sono però convinto che se ci sono molti articoli pronti gli "sghei" si trovano lo stesso. Allora se non volete che muoia datevi una mossa, altrimenti praticate l'eutanasia, così non ci si pensa più, sappiate però che con me muore anche una parte di voi stessi, perché sebbene un pò rauca o stridula, sono sempre la vostra voce.

### IL VOSTRO NOTIZIARIO

\*\*\*\*\*

### ***L'angolo della cucina***

### **LE RICETTE DI S'ALIGUSTA**

*Continuiamo la pubblicazione di alcune ricette sarde antiche e moderne.*

*Sarà gradita la segnalazione di altre vecchie ricette che verranno pubblicate nei prossimi numeri.*

*Questa ricetta ci è stata segnalata dal nostro socio Gianfranco Cabras*

### **ZEPPOLE DI SARDEGNA**

500 gr. farina - 3 uova - 1/4 di latte - 50 gr. di burro - 1 bustina di zafferano

20 gr. di lievito di birra - 1 o 2 patate - 1 limone (o 1 arancia)

1 bicchierino di liquore secco aromatico:sambuca o altro.

In una terrina capiente sbattere le uova, aggiungere lo zafferano ed il lievito sciolti in poco latte tiepido, il burro fuso, il liquore e cominciare ad incorporare la farina evitando che si formino grumi (all'inizio si può utilizzare una forchetta); lavorare un poco l'impasto ed aggiungere le patate lessate e schiacciate (anche le patate non devono presentare grumi). Incorporare via via le patate all'impasto aiutandosi con un po' di latte. Lavorare bene l'impasto: all'inizio si appiccicherà molto alle mani ma via via si farà sempre più liscio ed elastico e si staccherà bene dalle mani, lasciandole pulite, e dalle pareti del recipiente; quando si forma qualche bolla l'impasto è pronto. A questo punto coprire la terrina e mettere a lievitare in ambiente caldo (mia madre avvolge la terrina in un plaid e la piazza vicino ad una stufetta). La pasta dovrebbe più o meno, raddoppiare di volume. A questo punto mettere abbondante olio in una padella, formare delle ciambelline (bagnarsi le mani con un pò di latte) e friggerle (si gonfieranno molto). Metterle a scolare su carta assorbente, spolverare di zucchero. Buona mangiata.