



Circolo

*Circolo Culturale Sardo Maria Carta
Bergamo*



Fondato il 14.11.2000 - Associato alla FASI il 10.11.2003 - Riconosciuto dalla Regione Autonoma della Sardegna d.l. 21 del 3.05.2004

Via G.B. Moroni 105 – 24122 Bergamo - tel. e fax 035240376

Aprile 2013 **Notiziario n° 44**

web: <http://xoomer.virgilio.it/mariacarta> e-mail: circolosardo.bg@virgilio.it - circolosardobg@libero.it

La sede è aperta **martedì, mercoledì, venerdì dalle ore 17 alle 19**

Il Circolo è a disposizione per informazioni, tesseramento, bigliettazione, assistenza emigrati

MINIERE, GORNO VOLA DAI SARDI

Valle del Riso

Il parco geominerario della Valle del Riso di recente costituzione e quello della Sardegna, nella zona del Sulcis, riconosciuto dall'Unesco quale primo parco geominerario storico ed ambientale del mondo, saranno presto collegati da rapporti culturali stretti e stabili.

L'idea del gemellaggio tra due aree dove l'attività estrattiva dei minerali di ferro e zinco data da secoli, è nata per iniziativa del Circolo Culturale sardo "Maria Carta", la cui presidente, Sisinnia Bua, così riassume la genesi e le finalità dell'iniziativa: "L'idea risale a qualche anno fa, quando a Gorle fu organizzata una mostra sulle miniere del Sulcis che ebbe, tra i visitatori, anche alcuni abitanti di Gorno interessati alle vicende storiche e minerarie".

Scopo della nostra iniziativa è la conoscenza reciproca dei territori sardo e bergamasco e la loro valorizzazione, specie ai fini turistici e culturali con un ritorno economico a favore delle popolazioni residenti.

I primi contatti

Il Circolo Culturale sardo fondato 12 anni fa e con sede a Bergamo via Moroni 105, e il sindaco di Gorno Valter Quistini con i rappresentanti dell'Ecomuseo delle miniere di Gorno, si sono incontrati il 27 marzo a Bergamo per i primi contatti preparatori del gemellaggio.

Quanto prima si rivedranno per dare concreta attuazione al progetto. Prossimamente i responsabili del Circolo (la presidente, il vicepresidente Riccardo Lena, il collaboratore Eliseo Pitzalis e l'ex presidente del Circolo Mario Pomesano) faranno visita alle miniere di Gorno per conoscere quanto è stato realizzato in Val del Riso in termini di recupero del sito minerario e definire un programma di iniziative che diano corpo al progetto.

Dal canto suo il sindaco Quistini si è espresso favorevolmente sulla proposta: "Abbiamo avuto dei contatti per scambi di vedute e di idee ai quali hanno partecipato, oltre a me, l'assessore Alex Borlini e il presidente dell'Ecomuseo, Dario Roggerini".

La realtà della Sardegna è più avanti di noi e ha avuto notevoli riconoscimenti.

Un modo per crescere

"Noi ci siamo messi nell'atteggiamento umile di chi vuole imparare da chi ha più esperienza prosegue Quistini". Il gemellaggio è un modo per crescere e interagire, allargando gli orizzonti culturali. Resta il problema del reperimento dei fondi, ma contiamo che le istituzioni trovino il modo di sostenerci"

f.to **Franco Irranca**

da l'Eco di Bergamo in data 11 aprile 2013

Alberico e Corinna Guerzoni in un convegno-studio a Bergamo su moda storica e costumi sardi.

Organizzato dal Coordinamento Donne del Centro-Nord FASI, dal Circolo Culturale “Maria Carta” con il Patrocinio della Regione Sardegna.

La moda popolare storica è stata la protagonista del convegno-studio “l’Abito, un’identità cucita ad Arte” tenutosi presso l’auditorium della Circoscrizione 2 di Bergamo. La giornata, organizzata da Maria Pina Demontis del Coordinamento Donne del Centro-Nord (della Federazione Sardi in Italia), con il contributo del Circolo Culturale Maria Carta, della presidente Sisinnia Bua e della FASI stessa, ha rappresentato uno dei momenti cardine per lo studio legato alla pubblicazione *“La Moda, osservazione di noi stessi. Trame e vissuti dei sardi in Lombardia”*. L’opera è in fase di stesura con la cura di Corinna Sabrina Guerzoni, Antropologa Culturale e di Alberico Guerzoni, docente e storico della Moda e del Costume. Gli autori hanno così intrapreso, durante il convegno, una campagna studio collettiva che ha analizzato su due fronti in dialogo, la storia del costume e l’antropologia legata al processo migratorio.

Partendo dai capi d’epoca conservati presso le famiglie sarde del circondario di Bergamo, si sono avviate le interviste di campo e mediante la costruzione partecipata, sono stati raccontati vissuti e ricordi intimi di quanti hanno custodito gelosamente gli indumenti per anni. I reperti di moda rintracciati presso queste famiglie hanno superato le aspettative; si è radunata per l’occasione una vera e propria “collezione” di valore museale, inedita e di grande pregio. Dagli armadi privati della bergamasca sono tornati alla luce abiti popolari importantissimi sia per la cultura della moda storica, che per l’analisi antropologica del contesto umano. Le storie legate agli abiti popolari tradizionali ed al loro trasporto fuori dall’isola sono state a tratti commoventi, essi hanno saputo condurre i ricercatori e gli intervenuti in fasi della vita spesso difficili e

complicate. Momenti superati, mai sopiti, scaturiti dalla visione di un semplice fazzoletto copricapo appartenuto alla madre o di un corsetto donato nell’infanzia dalla nonna.

Di fondamentale importanza per Corinna e Alberico Guerzoni è stato avere una diretta testimonianza dagli attori sociali che si sono resi disponibili alle interviste. Il tema principale della ricerca ha riguardato l’analisi della moda sarda esportata in Lombardia e si è snodato, in seconda battuta, in un’analisi antropologica sulla costruzione delle soggettività migranti. Dice la Demontis: “Accanto ad Alberico, attraverso la sua esposizione istruita e raffinata, sono state autentiche protagoniste le donne giunte ciascuna recando i preziosi reperti oggetto della ricerca, provenienti dai vari corredi familiari d’epoca. Sia che fossero capi di vestiario, monili o fotografie. Vincendo la naturale timidezza, le donne, guidate dalla delicata competenza di Corinna, hanno condiviso la loro esperienza emotiva, donandola con quella generosità tipica delle nostre madri e delle nostre nonne, volitive e fiere come solo le donne sarde sanno essere. L’intera raccolta delle loro testimonianze costituirà il patrimonio storico-emotivo, oggetto della pubblicazione, scopo ultimo del lavoro di Alberico e Corinna Guerzoni”.

In considerazione di ciò i fratelli Guerzoni porgono un sentito ringraziamento a tutti i detentori di questi beni culturali che si sono prestati a mostrare i loro reperti di famiglia e a mettere in mostra i propri sentimenti, agli organizzatori della manifestazione e a tutti coloro i quali, non informati della campagna di ricerca, vorranno mettersi in contatto con loro per dare il proprio contributo alla realizzazione del libro *“La Moda, osservazione di noi stessi”*.

A cura della redazione del notiziario

INIZIATIVE ED APPUNTAMENTI DEL CIRCOLO

Presso la sala Ruspini in via Moroni 293 - Bergamo

Mercoledì 8 maggio '13 ore 20.00: “ Presentazione libro sardo” “L'altra Gallura”

Mercoledì 22 maggio '13 ore 20.00: “Antonella Pinna presenta l'azienda di famiglia “Eticalimenta” e lo show room di specialità alimentari aperto a Bergamo (vedi articolo sottostante)

Mercoledì 12 giugno '13 ore 20.00: “Ida Rocca presidente del Comitato Camerale dell'imprenditoria femminile e presidente gruppo donne imprenditrici dell'Associazione Artigiani, sul tema “ Le donne e l'impresa a Bergamo”

Antonella Pinna, originaria di Ittiri e tutt'ora insegnante di materie giuridiche ed economiche all'Istituto Vittorio Emanuele di Bergamo, alla fine degli anni novanta è diventata socia dei fratelli Gavino e Leonardo i quali gestiscono a Sassari una apprezzata attività di produzione di oli che avendo riscosso grande interesse da parte della stampa enogastronomica specializzata, godono di una larga e diffusa commercializzazione.

Allo scopo di valorizzare i molteplici giacimenti gastronomici della Sardegna Antonella Pinna ha inoltre costituito, all'inizio del 2012, con i figli e i fratelli, la società Eticalimenta per commercializzare prodotti di alto artigianato sardo, aprendo infine in città, in Via Quarenghi , uno show room per offrire anche ai bergamaschi la possibilità di apprezzare i prodotti di qualità della terra sarda.

“Viaggio a Gorno in visita al museo geominerario della Valle del Riso” domenica 26 maggio 2013

ore 11,00 ritrovo dei partecipanti presso: la Piazza del Mercato della Malpensata in Bergamo

ore 12,30 pranzo al ristorante IL MORO Via S. Alberto 4 Parre tel. (035-701103) prezzo euro15

ore 15,00 partenza dalla piazza del municipio di Gorno per la visita dell'Ecomuseo e del Parco Geominerario. Il termine della visita è previsto per le ore 17,30, con rientro a Bergamo.

N.B. gli interessati sono pregati di confermare la partecipazione negli orari di apertura del circolo
Tel. 035-240376

LE RICETTE DI S'ALIGUSTA

Ricetta Siciliana, preparata per la degustazione di mercoledì 9 gennaio 2013

e a grande richiesta dei presenti la proponiamo

Pasta con le sarde

ricetta per sei persone

600 g. di maccheroncini

800 g. di sarde fresche diliscate private di teste e code

2 cipolle

50 g. di passoline (è un'uvetta nera molto piccola che attecchisce soltanto in alcune parti della Sicilia. In alternativa si può usare l'uva sultanina o l'uva passa che hanno tuttavia un sapore più dolciastro delle passoline)

50 g. di pinoli

4 sarde salate

finocchietti di montagna (circa 1/2 chilo)

Olio extravergine d'oliva (circa mezzo bicchiere)

2 bustine di zafferano

Sale e pepe

100 g. di pangrattato abbrustolito (mollica)

Preparazione

Pulire i finocchietti , bollirli, scolarli, tritarli e mettere da parte sia finocchietti che l'acqua di cottura. Versare l'olio in un tegame e soffriggerci le cipolle tritate, le sarde salate che saranno state sciolte a parte in un tegamino con qualche goccia d'olio e le passoline e pinoli già ammorbiditi in acqua tiepida e strizzati. Incorporare i finocchietti tritati e le sarde diliscate e spinate. Mescolare con un cucchiaino di legno avendo cura di sminuzzare le sarde. A cottura ultimata del pesce, rifinire la salsa aggiungendo una bustina di zafferano sciolto in acqua tiepida, aggiustare con pepe e sale (se necessario) e metterla da parte. Lessare la pasta al dente nell'acqua di bollitura dei finocchietti nella quale avremo sciolto l'altra bustina di zafferano (se occorre aggiungere altra acqua). Scolare la pasta, amalgamarla con la salsa e servirla spolverando con il pangrattato abbrustolito. Vale la pena di provare il pangrattato tostato al quale avremo unito due cucchiaini di zucchero semolato, il risultato è eccellente. La pasta con le sarde va mangiata tiepida ma è anche buona fredda. Della pasta con le sarde c'è anche una versione che va messa al forno. Si procede come descritto nella ricetta fin quando è pronta per servirla. A questo punto, ungere una teglia e cospargervi del pangrattato abbrustolito in modo che ricopra il fondo e i bordi della teglia nella quale verseremo la pasta amalgamata alla salsa che infine ricopriremo con altro pangrattato abbrustolito. Mettere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 10 minuti. Questa pasta si gusta anche sé servita fredda.

RINNOVO ADESIONE AL "CIRCOLO" PER L'ANNO 2013

Dal mese di novembre 2012 inizia il rinnovo dell'adesione al "Circolo" per l'anno 2013. Il costo della tessera è sempre lo stesso. Ricordiamo che il tesseramento è un momento importante per la vita del "Circolo". Per vostra comodità, potrete effettuare l'adesione anche con un bonifico presso il Credito Bergamasco di via Moroni 314 Bergamo

codice Iban: **IT 14 Y 03336 1114900000029277** causale: **tesseramento 2013**

Si ricorda, a chi non l'avesse ancora fatto, il rinnovo dell'adesione per l'anno in corso.

Il Circolo è a disposizione per tesseramento, bigliettazione, assistenza emigrati, informazioni.
