



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

Gennaio 2015 Notiziario n. 51

Sito Web: <http://circolosardomariacarta.altervista.org>

Indirizzo E-Mail: circolosardo.bg@virgilio.it

La sede è aperta: mercoledì ore 17-18,30, venerdì ore 17-19, sabato ore 15-18 (1° e 3° sabato del mese).

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

LE INCERTEZZE E LA SPERANZA

Siamo arrivati all'anno nuovo in un clima contraddittorio (mentre in Liguria si toccavano i 20 gradi di temperatura, al sole ovviamente, nel Sud e nelle isole imperversavano le mareggiate, le precipitazioni e le folate di maestrale), che sembra si sia ripercosso sulle alternanze del clima socio-politico.

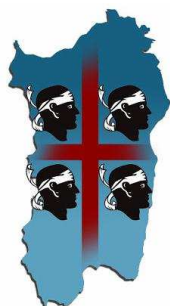
Infatti mentre negli Stati Uniti si celebrava un inatteso incremento (5% circa) del PIL (Prodotto Interno Lordo) in Europa si registrava uno stentato avanzamento medio (meno dell'1%), cui l'Italia contribuiva con una leggera flessione.

Ma l'episodio dell'attentato terroristico alla sede del settimanale satirico "Charlie Hebdo" di Parigi e ad un centro commerciale ebraico della stessa capitale francese, che evidenziava le diverse strategie politiche dei due continenti atlantici in tema di controlli in materia di immigrazione, ha evidenziato le difficoltà anche in materia di politica internazionale. E gli appelli accorati di un uomo di pace, qual è Papa Francesco, dovranno probabilmente essere ripetuti ancora molte volte se si vorrà ristabilire un ambiente sociale improntato ad una pacifica collaborazione tra i popoli della terra.

Restringendo il nostro angolo di osservazione alla nostra cara Isola, mentre soffriamo delle più magre risorse provenienti dalla Regione Sarda, ci dovremo attrezzare per sopperire con attività autonome che ci consentano gestioni finanziarie in pareggio, come si faceva un tempo allorché si diede vita al nostro Circolo. Speriamo di farcela e fin d'ora rivolgiamo un appello ai soci per averne suggerimenti e stimoli. Lasciamo spazio a quanti vorranno farsi avanti segnalando intanto il già programmato incontro di Trieste, nei giorni 9 e 10 del prossimo mese di maggio, per il quale restiamo in attesa di conoscere gli indirizzi che la nostra Federazione nazionale (FASI) vorrà renderci noti, in modo che ci si prepari ad una "2 giorni" rievocativa della Vittoria della Grande Guerra 1915-18, cui i soci del nostro Circolo vorranno materialmente e col cuore essere presenti.

IL PRESIDENTE

* * * * *



FORZA PARIS – LA GRANDE GUERRA DEL 1915-18 CON GLI OCCHI DELLA “SASSARI”

Presenziata da un folto pubblico e doverosamente preceduta dalle note dell'inno nazionale di Goffredo Mameli (alla tastiera il nostro amico Enea Cabra) la manifestazione intitolata come sopra si è tenuta con successo nella sala “Galmozzi” del Comune di Bergamo, patrocinatore dell'iniziativa, nel pomeriggio di sabato 6 dicembre u.s.

Dopo la presentazione del Presidente del Circolo sardo “Maria Carta” di Bergamo, Mario Pomesano, la conferenza del Prof. Marco Cimmino ha trovato un interessante prologo con le parole del Sindaco di Albino, Fabio Terzi, esperto storico, intrattenutosi sulle caratteristiche di una divisa militare in uso tra le truppe protagoniste di quel conflitto europeo, originatosi con il noto mortale attentato al principe ereditario austriaco Ferdinando, e di un armamentario utilizzato in quell'epoca.

È quindi seguito l'ampio e documentato intervento del relatore il quale ha dimostrato come le sorti dello scontro armato sono state segnate, ed in parte condizionate, da eventi estranei alla contrapposizione degli interessi delle potenze militari protagoniste, come dimostrano le conseguenze della rivoluzione sovietica in Russia, causa del riversamento sul fronte occidentale dell'esercito austro-tedesco liberatosi dall'impegno sul fronte orientale.

Anche in questa vicenda mise in evidenza il ruolo della Brigata Sassari, la più decorata dell'esercito italiano nella grande guerra ed assurta al mito del corpo militare sempre vincente, grazie anche al sangue copioso versato sulle alture più volte ripercorse nella regione veneto-trentina-giuliana.

Perché una guerra iniziata per affermare nuovi equilibri di interessi di dominio in territori occupati (se non colonizzati), veniva inaspettatamente prolungata proprio in un versante dove le velleità nazionalistiche trovavano motivazioni più consistenti.

Ed ecco quindi come la propaganda militare ebbe gioco nell'esaltare i successi della “Sassari” nelle trincee “dei Razzi” e “delle Frasche” (prevalendo sulle riserve del “combattente” sardo Emilio Lussu espresse nella sua opera “Un anno sull'altipiano”) perché, a differenza di altri corpi militarizzati spesso comandati velleitariamente da comandanti in cerca di citazioni, riusciva a mantenere il possesso delle posizioni occupate, grazie alla quale circostanza quelle che, come il copioso sangue versato, venivano - in caso di sconfitta – ritenute delle aggravanti, erano considerate una sorta di reliquia gloriosa.

In questo caso si è trattato di una perdita, nel ciclo operativo 1915-18. di 500 ufficiali e di quasi 14mila soldati.

La “Sassari” sfila ancora oggi, unico reparto di fanteria, cantando il suo tradizionale inno “Dimonios” che affonderebbe le proprie radici nel soprannome dato dagli austro-ungarici ai fanti sardi, definiti “diavoli rossi” per il colore delle mostrine, in realtà bianco-rosse, ma che, stringendosi nelle intemperie, dovevano apparire uniformemente rosse.

Ed è stato, al termine della magistrale conferenza del Prof. Cimmino, proprio questo inno a risuonare ancora per mano dell'amico Enea nella sala, prima che la manifestazione si chiudesse con il “silenzio” fuori ordinanza suonato dalla tromba di Stefano Bosio ed il tradizionale rinfresco di saluto servito dai nostri amici del Consiglio direttivo e loro familiari.



Foto della manifestazione della Grande Guerra 1915-18 col Prof. Marco Cimmino, Fabio Terzi e il Presidente del Circolo Mario Pomesano



Stemma della gloriosa Brigata Sassari

* * * * *

MERCOLEDÌ 25 FEBBRAIO 2015 SALA RUSPINI ORE 20,00 PRESENTAZIONE DI UN LIBRO DI MARCO MELIS



I Quattro Mori e la Dea è una pubblicazione su quei calciatori che dal 1960 al 2012 hanno indossato sia la maglia nerazzurra che quella rossoblù dell'Atalanta e del Cagliari. Una carrellata di testimonianze e ricordi, di un calcio che forse non c'è più. Marco Melis, sardo di nascita, bergamasco d'adozione, appassionato di calcio e tifoso rossoblù, ha rintracciato e ascoltato gli ex calciatori, stilando questa avvincente carrellata di testimonianze: un omaggio alle sue due città e alla sportività. L'autore, nato a Cagliari nel 1956, vive dal 1962 a Bergamo.

IL FILM "PERFIDIA" AL CINEMA SAN MARCO DI BERGAMO DAL 5 ALL'11 FEBBRAIO 2015

Perfidia racconta di un padre e di un figlio abbandonati a loro stessi, che si avvicinano quando ormai è troppo tardi. In un mondo senza speranza, è la storia di due mondi e due punti di vista opposti: Peppino, il padre, è passionale e pasticciatore, un cavaliere zoppo che non sa di essere zoppo; Angelo al contrario si sente zoppo a entrambe le gambe, anche se sono sanissime. Peppino pensa di aver capito tutto della vita, o almeno quello che serve, e cerca in tutti i modi di influenzare il figlio, che al contrario, è fatalista fino all'autocommiserazione. Angelo infatti si sente sfortunato, e crede che non cambierà mai nulla, o forse, più semplicemente non crede in nulla: non sa cosa sia il futuro, non sceglie, non decide. Quando rimane solo ad occuparsi del padre, il ragazzo prova ad impegnarsi, ad essere un uomo come gli diceva sempre il padre, ma gli mancano i mezzi, quelli che suo padre non gli ha saputo dare. E sebbene sembra che maturi e diventi sempre più sicuro di sé, in realtà Angelo è ancora più sperduto di prima.

Il regista Bonifacio Angius è nato a Sassari nel 1982. Da sempre appassionato di cinema, nel 2002 si trasferisce a Firenze dove si iscrive alla Facoltà di Psicologia e segue il corso di recitazione presso la scuola di cinema "Immagina". Nel 2003 realizza il suo primo cortometraggio dal nome "L'arte di essere felici" che scrive, dirige, monta e interpreta.

Nel 2004 conosce Pietro Pittalis, un pastore-agricoltore-attore dal talento inestimabile, e insieme a lui realizza "Ultimo giorno d'estate", la storia di un vecchio vedovo ubriacone che vive ai margini di un paese ed è oggetto di scherno da parte di un gruppo di bambini che lo credono matto. "Ultimo giorno d'estate", pur essendo realizzato con un budget molto basso, partecipa e riceve riconoscimenti in vari festival in Italia e all'estero. Nel 2011 esce nelle sale il suo primo lungometraggio: "Sa Gràscia", metà commedia, metà road movie ambientato in una Sardegna da sogno. "Perfidia" è in uscita dal 5 all'11 febbraio a Bergamo presso il Cinema San Marco. Il 5 febbraio presentazione con il regista.



* * * * *

TESSERAMENTO RINNOVO E ADESIONE AL CIRCOLO PER L'ANNO 2015

È iniziato il rinnovo e l'adesione al Circolo per l'anno 2015

Il costo della tessera è invariato e cogliamo l'occasione per ricordare che il tesseramento è un momento importante per la vita del Circolo.

Per vostra comodità potrete effettuare l'adesione anche tramite bonifico bancario:



Denominazione
C/c accreditato - IBAN
Banca destinataria
BIC
ABI-CAB
CAUSALE

Circolo Culturale Sardo Maria Carta Bergamo
IT14Y0333611149000000029277
BANCO POPOLARE SOCIETA' COOPERATIVA
BAPPIT21AE9
05034 - 11149
TESSERAMENTO 2015

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

APPUNTAMENTI DEL CIRCOLO

- 11 Febbraio 2015 alle ore 20,00 presso la Sala Ruspini in Via Moroni 293 a Bergamo
Zeppolata a cura del Gruppo Donne del Circolo.
- 25 Febbraio 2015 alle ore 20,00 presso la Sala Ruspini in Via Moroni 293 a Bergamo
Presentazione Libro "I Quattro Mori e la Dea" di Marco Melis.
- 9-10 Maggio 2015 Celebrazione de "SA DIE DE SA SARDIGNA" a Trieste.
- 27 Maggio 2015 alle ore 20,00 presso la Sala Ruspini in Via Moroni 293 a Bergamo
Conferenza su "Il Diavolo dantesco" del Prof. Giosuè Romano.

* * * * *

ZEPPOLE

Ingredienti:

1 kg di farina
300 g di patate lesse
50 g di lievito
5 uova
1 buccia d'arancia ed 1 di limone grattugiate
il succo di 4 arance
100 ml di latte tiepido in cui sciogliere il lievito
50 cl di acquavite sarda (*abbardente* o *fil' 'e ferru*)
300 cl di malvasia o vernaccia (oppure vermout)
50 cl di liquore d'anice o sambuca
un pizzico di zafferano sciolto nell'acqua tiepida
sale q.b.
olio extra-vergine di oliva per friggere q.b.
zucchero da spolverizzare q.b.



Preparazione:

Impastare in una terrina la farina, le patate, le uova, il sale, la buccia di limone e quella d'arancia, in modo da ottenere un composto ben sodo, aggiungendo eventualmente un po' d'acqua se risultasse troppo duro. Quando l'impasto è ben liscio, continuare la lavorazione, aggiungendo pian piano tutti gli altri ingredienti (succo d'arancia, acquavite, malvasia, sambuca, zafferano) a piccole dosi, alternandoli l'uno con l'altro. Alla fine, incorporare il lievito sciolto nel latte tiepido e continuare a lavorare la pasta fino a quando risulta morbidissima e ben elastica. Lasciare lievitare l'impasto, coperto da un panno, in un ambiente tiepido, per circa un'ora e mezza, sin quando si raddoppia il volume. Friggere le *zippulas* nell'olio, che deve essere abbondante e ben caldo. Per buttarle nell'olio fare in uno dei seguenti modi:
con le mani bagnate nell'acqua, formare dei bastoncini di pasta del diametro di un dito, sovrapporne le estremità e friggere le ciambelle ottenute;
sempre con le mani bagnate, prendere delle noci di pasta, farvi un buco al centro ed allargarlo facendo roteare le zeppole intorno alle dita (sanno farlo bene solo le massaie esperte); ottenuta la giusta dimensione, metterle a friggere;
far passare la pasta attraverso un imbuto a bocca larga, in modo da formare delle lunghe frittelle a forma di spirale, e friggerle così.
Lasciare che tornino a galla, girarle, toglierle dal fuoco quando sono ben dorate e lasciarle sgocciolare. Servirle ben calde spolverizzate di zucchero.