

# 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 Borgo Palazzo, 25 – 24125 Bergamo - tel. e fax 035240376

Dicembre 2016 Notiziario n. 59

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

Indirizzo E-Mail: [circolosardo.bg@virgilio.it](mailto: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

**A tutti i Soci del Circolo ed ai lettori inviamo i nostri migliori auguri per un felice Natale ed un 2017 ricco di impegni, fraternità e gioie** (Il Direttivo)





Nella tradizione sarda, quando la civiltà industriale e commerciale ancora non aveva soppiantato quella contadina e agropastorale, il Natale costituiva un importante e significativo momento di aggregazione, ideale per ribadire e talvolta ripristinare la coesione del nucleo familiare temporaneamente incrinata dai vincoli derivanti dal lavoro in campagna.

Il Natale basato sul messaggio di fede e speranza, si contrapponeva positivamente alla solitudine degli altri periodi dedicati alla produzione del reddito, quando, per molti mesi all'anno, il capo famiglia era costretto a vivere in freddi ricoveri di montagna, lontano dalla propria casa e dai propri cari.



Il momento cardine che sanciva la ricomposizione di ciascuna famiglia e la ripresa dei contatti umani, era proprio la notte della Vigilia, definita dalla tradizione *Sa notte 'e xena* (notte della cena). In quest'occasione, il caminetto rappresentava il centro delle attività di ciascuna famiglia e, quindi, il punto di emanazione del calore necessario a mitigare le fredde temperature invernali. Per questo motivo, era consuetudine predisporre per le festività natalizie, un grosso ceppo appositamente tagliato e conservato *Su truncu 'e xena o cotzina 'e xena*. Un'atmosfera descritta in "Miele Amaro", ripensando alla sua Orotelli, da Salvatore Cambosu: «Certo, ci vuole proprio un villaggio perché un bambino come Gesù possa nascere ogni anno per la prima volta. In città non c'è una stalla vera con l'asino vero e il bue; non si ode belato, e neppure il grido atroce del porco sacrificato, scannato per la ricorrenza. In città è persino tempo perso andar cercando una cucina nel cui cuore nero sbocci il fiore rosso della fiamma del ceppo».

Proprio accanto al piacevole tepore emanato dal fuoco l'intero gruppo familiare consumava i prodotti tipici sardi della tradizione pastorale come l'agnello o il capretto arrosto con annesse frattaglie (*su trataliu e sa cordula*), formaggi sardi e salsicce sarde ottenute da su mannale, il maiale allevato in casa.

Secondo questa consuetudine i preparativi per la cena iniziavano già nei giorni precedenti la Notte Santa. Al riguardo, la tradizione orale racconta come in quella circostanza il consumo di tutte le pietanze preparate diventasse un obbligo. E proprio per questo motivo, spesso e volentieri, si ammonivano i bambini a mangiare abbondantemente, altrimenti una terribile megera chiamata "Maria Puntaborru" (in alcuni paesi del Campidano) o "Palpaecia" (in molti paesi dell'interno), avrebbe tastato il loro ventre durante il sonno e se questo fosse risultato vuoto, avrebbe infilzato la loro pancia con uno spiedo appuntito oppure messo sul loro stomaco una grossa pietra per schiacciarlo.

Dopo la cena si era soliti intrattenersi ascoltando le storie e gli aneddoti di vita narrati dagli anziani. In alternativa, il momento d'attesa era trascorso facendo ricorso a giochi tradizionali come *su barrallicu*, *arrodedas de conca de fusu*, *punta o cù*, *cavaliere in potu*, *tòmbula*, *matzetu e set'è mesu in craru*.

Con l'avvicinarsi della mezzanotte, i rintocchi delle campane avvisavano la popolazione dell'imminente inizio della "Messa di Natale", *Sa Miss'e pudda*, ovvero la "messa del primo canto del gallo". In tale circostanza tutte le chiese venivano adobbate con una gran quantità di ceri. L'atmosfera natalizia e l'alta concentrazione di gente che assisteva alla solenne funzione (ad eccezione delle donne in lutto che la notte restavano a casa e partecipavano alla prima orazione del giorno dopo) diventavano spesso fonte di baccano durante lo svolgimento delle sacre funzioni religiose. Ne è testimonianza ciò che accadde in occasione del Natale del 1878, quando, all'ora dell'elevazione dell'ostia, uno dei barracelli presenti al rito sparò una schioppettata nel presbiterio, cosicché il parroco sbigottito dovette affrettarsi a finire le funzioni religiose prima dell'ora stabilita. A tal proposito la Chiesa, già dal lontano passato aveva sempre lamentato il perpetuarsi di questi inconvenienti tant'è che i Sinodi di Cagliari degli anni 1651 e 1695, ad esempio, davano indicazioni ben precise al Clero locale affinché: «... si vietino il chiasso e la gran confusione che si creano in chiesa in occasione delle grandi feste e ... le notti di Natale, Giovedì e Venerdì Santo, ... non si permetta il lancio di noccioline, nocciuole, dolci, ecc., ... né si sparino archibugiati all'interno della chiesa, anche se per festeggiare il Santo. E se sarà necessario si invochi l'aiuto del braccio secolare per scongiurare questi eccessi».



In Barbagia non mancano tradizioni specifiche riferibili alle feste natalizie e di fine anno. A Bitti fino all'Epifania *Si Nenneddu* (un'antica piccola statua di Gesù Bambino) viene accolto di casa in casa (emigrati compresi) con canti e preghiere. Ancora a Bitti il 31 dicembre al termine del *Te Deum* il parroco si affaccia alla finestra della chiesa per lanciare *Sas Bulustrinas* monetine e caramelle che scatenano la caccia dei bambini Bimbi protagonisti anche a Orgosolo nella mattinata di San Silvestro quando viene ancora riproposta *Sa candelaria*: gruppi di bambini girano di casa in casa per ricevere piccoli regali tra cui un pane tipico preparato per l'occasione. La notte tocca poi agli adulti che fanno visita alle coppie che si sono sposate nell'anno moribondo.

**Cuor di Sardegna è una piccola realtà aziendale con sede a Nuoro, che punta a valorizzare le produzioni di eccellenza dell'Isola, offrendo prodotti di qualità sia alimentari (formaggi, vini, olio e salumi), che artigianali.**

**La loro proposta è basata su prodotti non reperibili al di fuori del mercato locale, cercando di soddisfare, attraverso la rete le richieste provenienti da piccoli produttori difficilmente raggiungibili, privi di un coordinamento e competenze specifiche in grado di accorciare al minimo la filiera.**

**UN SALUTO AI "NOSTRI" ARTIGIANI DELLA CONFARTIGIANATO SUD SARDEGNA CHE HANNO ACCETTATO DI VENIRE A BERGAMO PER ESPORRE LA LORO MAESTRIA (CHE SCONFINA NELL'ARTE) ED I LORO PRODOTTI.**

Ci piace ricordare, in questa sede, i loro nomi, e le sedi dove potete trovarli la prossima volta che andrete in Sardegna. Naturalmente nell'Isola ci sono una miriade di offerte (vedi sopra, per esempio), molto dipende da dove voi alloggerete e quali prodotti cercate.

Però la rete annulla spesso le distanze ed è possibile dialogare con tutti loro anche stando comodamente a casa. E non dimenticate di dire che siete soci del Circolo Maria Carta di Bergamo. Questa sarà una nota che accenderà una luce ed armonizzerà il contatto-

**Cominciamo:**

\*\*\*\*\*

Anna Segreto lavora con telai di struttura antica, ogni filo è trattato a mano per riprodurre motivi e disegni della tradizione con un gusto che supera tempi e mode.

I suoi tappeti, le coperte e gli altri arredamenti sono di una bellezza ed una morbidezza straordinarie.

È sicuramente la più strutturata da un punto di vista commerciale proponendo le sue opere anche a Villasimius oltre che a Villamassargia, tipico paesino del Sulcis-Iglesiente

\*\*\*\*\*

"Boiccu" è il corrispettivo campidanese di Salvatore! (Boiccheddu è il vezzeggiativo). Il nome è stato scelto di comune accordo dai soci per evitare una sfilza di nomi (i loro) nella ragione sociale. Ora sono tutti conosciuti come Boiccu!! Straordinari i loro set di coltelli per la cucina e per le occasioni importanti, fatti ispirandosi all'antica tradizione sarda per le lame. I manici, lavorati con maestria assoluta, colpiscono quanto le lame stesse.

\*\*\*\*\*

Verso Paola Garau non possiamo non provare ammirazione I suoi ricami, fatti rigorosamente a mano, sono autentiche opere d'arte che stupiscono anche le nostre più esperte ed abili signore nel lavoro con ago e filo.

Una gioia per gli occhi ed un profondo stupore, per i signori che spesso non riescono (riusciamo) a capire quanta tecnica e quanta passione occorrono per realizzare ciò che ha portato da far ammirare a Bergamo.

\*\*\*\*\*

Lo straordinario di questa gioielleria è il laboratorio rimasto come lo aveva sistemato il fondatore Pierandrea Carta. In questo laboratorio il figlio, di cultura classica, continua a lavorare con la stessa maestria e con gli stessi strumenti e tecniche usate da padre. Qui non troverete anelli fatti in serie. I gioielli sono autenticamente artigianali e come tali sono tutti pezzi unici.

**Carissimi soci, dallo scorso numero 56 abbiamo aperto un angolo del nostro notiziario a figure che riteniamo esemplari degne di essere ricordate. Figure minori, che non finiranno mai sui libri di scuola ma che per qualcuno di noi sono state molto importanti. Segnalatecele e dateci le informazioni relative, sarà nostra cura redigere e pubblicare un breve testo a ricordo.** (Guido Corda)

\*\*\*\*\*



# Il Sentiero Selvaggio Blu



Se siete dotati di fisico a posto, coraggio e amore per la bellezza dei paesaggi, vi invitiamo ad andare su Google, digitare “selvaggio blu” e quindi vedere se “il trekking più difficile d’Italia” nel golfo di Orosei, è all’altezza del vostro spirito di avventura. Sono sette tappe per toccare ed immergersi nelle più belle cale della Sardegna e forse dell’intero mediterraneo. È un’avventura non per tutti, ve lo diciamo subito. A voi fare il passo successivo. Sicuramente è una impresa, fatta con le guide, da raccontare poi agli amici, ai parenti e poi ai nipoti, quando sarà tempo.

\*\*\*\*\*

## Cari soci del Circolo Maria Carta.....

Cari soci ed amici del Circolo Maria Carta, quello che state leggendo è l’ultimo numero del Notiziario per il 2016, ed anche l’ultimo da me redatto con mandato pieno della dirigenza Associativa.

Questo perché il 31/12 scadranno tutti gli incarichi Associativi, il mio compreso, ed entro il Marzo 2017 si andrà ad eleggere il nuovo Presidente ed il nuovo direttivo dai quali dipenderà la scelta del nuovo responsabile di questo foglio.

Nelle more del rinnovo tutti rimarremo in carica per le questioni di ordinaria amministrazione, per cui potrei capitare che escano dei notiziari flash per farvi avere comunicazioni utili o addirittura indispensabili, come per esempio data, sede ed orari dell’appuntamento elettorale (chiamiamola così, ma Assemblea elettiva è il termine più corretto).

Questo non vuol dire che abbandoni il campo. La mia disponibilità a continuare questo lavoro c’è e sarà mia cura comunicarla al nuovo Presidente e, per suo tramite, al direttivo.

Penso però che anche ad altri soci piacerebbe cimentarsi in questo compito, e ciò rappresenta una ricchezza per il Circolo stesso e, perdonatemi la piccola vanità, un complimento per il lavoro fatto in questi anni.

Sarà il direttivo a fare le scelte che riterrà più opportune.

A me, oggi altro non rimane che salutarvi e ringraziarvi per la vostra attenzione. Da bravo vecchio scout ho sempre cercato di fare del mio meglio per il Circolo e per la Sardegna, e spero che un poco dell’impegno e dell’amore messo in questo compito sia arrivato anche alle vostre menti ed ai vostri cuori.

Buon Natale e felice 2017 dunque, e Forza Paris!!

Guido Corda

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Notiziario redatto a cura di Guido Corda. Per richieste o collaborazioni scrivete all’indirizzo e-mail [qucord@tin.it](mailto:qucord@tin.it)

\*\*\*\*\*