



FESTIMIXX è una festa. E' una festa per il gusto, per le orecchie. Ogni tre anni viene perfettamente organizzata dal comune di Renens, nella vicinissima periferia di Losanna. Il tema della manifestazione varia, proprio perché una delle principali ragioni d'essere del Festival è la variazione, il cambiamento, per permettere una più vasta conoscenza delle culture musicali, del e dal mondo, rappresentative delle presenze "altre che svizzere". In virtù di questa rotazione, il Nuraghe per questa edizione si è "limitato" allo stand della cucina sarda. "Si è limitato" è limitativo... molto! Il lavoro, l'impegno, il tempo dedicato alla preparazione e alla conduzione dell'evento è importante. Le riunioni di comitato organizzativo e di circolo non si contano, perché tutto, dai costi delle bevande e delle offerte gastronomiche, alla postazione dello stand, tutto va valutato, sondato, approvato. E, nella fase previsionale, le previsioni del tempo rivestono una parte importantissima, che determina in maniera preponderante un più o meno grande successo: detto papale papale, con il sole si possono raddoppiare le presenze.

FESTIMIXX è una sorta di sagra multietnica, una festa sociale, il cui punto d'incontro sono gli stand delle diverse cucine, "dall'Africa al Vietnam, passando per la Sardegna (...)" precisa il principale quotidiano della regione, il 24 Heures, espressione delle diverse comunità presenti nel territorio chiamato **Grand Lausanne**, in cui, il 40 % circa dei 250'000 abitanti è straniero.

La festa più bella è quella che si gode, a mio avviso, da dietro il bancone, durante la preparazione dei tipici piatti sardi, le chiacchierate con gli addetti ai lavori, tutti amici, tutti volontari, ma soprattutto con gli avventori, ognuno con la sua storia d'amore dichiarata alla Sardegna. Che, nella storia del Circolo diventano aneddoti. Come il signore ticinese cui ho chiesto se avesse provato anche altre cucine "No, sono sardo nell'anima, fedele! Senza contare la bontà dei vostri malloreddus e l'abbondanza della porzione"! Questo è stato il commento che mi è stato fatto più spesso, a me, cameriera di due serate...

Poi ci sono le altre storie, più umane, come alcuni piatti serviti ancora più "abbondantemente", altri "non messi in conto" che era chiaro che non c'era budget, qualche bicchiere di cannonau offerto...

Bisogna avere i nervi saldi, che il desiderio di fare, di dare il massimo, la coordinazione deve essere perfetta perché la festa sia un successo.

E' stata un successo, un grande successo!