

SVIZZERA

Al circolo di Losanna “La pasta tra storia e mito”

Al “Nuraghe” conferenza di Tindaro Gatani tra aneddoti e falsi miti - Il trionfo dei malloreddus



Finii di scrivere questo breve resoconto di una serata all'insegna dell'amicizia, della spensieratezza, della condivisione, la notte del 18 novembre, dei terribili avvenimenti in Sardegna. Mi sembrò del tutto inopportuno e fuori posto parlarne quando nella nostra Terra altre e ben più urgenti erano le priorità. Pensai anche di non farlo mai giungere alla redazione.

Nei giorni che seguirono, fummo tutti presi a organizzare il nostro, i nostri atti di solidarietà. Con una esemplare prontezza e generosità, Josiane Masala, presidentessa del “Nuraghe” di Losanna, spalleggiata dal Direttivo, ebbe l'idea di trasformare il tradizionale saluto e aperitivo di fine anno, un bel

momento per ringraziare quanti avessero partecipato alle diverse attività annuali del Circolo, amici, famiglie, buongustai, sostenitori e simpatizzanti, in un atto concreto per sostenere la Sardegna. E, poiché tutta l'attività del “Nuraghe” ruota intorno al sostegno, alla divulgazione della cultura, gastronomia, folklore sardi, sarebbe stato ingiusto non render conto anche della serata che chiudeva il ricco anno sociale del Circolo.

Sabato 9 novembre si è tenuta, organizzata dal Nuraghe di Losanna, patrocinata dalla Regione Sardegna, una “gustosa” conferenza vivacemente condotta dal prof. Tindaro Gatani.

Tra il pubblico, rappresentanti dei Circoli amici, sostenitori, curiosi buongustai. Fin dall'inizio, il prof. Gatani ha dato il tono, deludendo forse qualcuno, sorprendendo tanti, me compresa: non di ricette si tratterà, che tanti ricettari sono in commercio, ma di un viaggio nella lunga e fantastica storia di un alimento (elemento, direi io) ormai insostituibile. E così, grazie ad una scaletta perfettamente orchestrata di aneddoti divertenti, commoventi o decisamente storici, foto significative, risposte chiarificatrici, siamo partiti per un viaggio “à rebours”, durante il quale sono stati anche sfatati solidi miti. La pasta invenzione dei cinesi? Appunto, pura invenzione! E il lungo

viaggio di ritorno di Marco Polo, durante il quale avrebbe riportato in Patria i sacrosanti spaghetti? Assolutamente inverosimile. Verissima invece, la proibizione fascista della preparazione e consumo della pasta per così dire “nociva”, di fatto dettata dalle leggi pro autarchia. Altrettanto vera la passione, che di questo si trattò, suscitata dalla pasta nei grandi viaggiatori, nobili, studiosi, scrittori, che attraversarono l'Italia dalla fine del 1800, e ripartirono col cuore, gli occhi pieni di tesori, e nei bagagli qualche esemplare di pasta, contribuendo alla sua diffusione. Passione! Nel bene e/o nel male la pasta non ha lasciato indifferenti, convincendo gli alti rappresentanti del cattolicesimo che la “forchetta-forca era strumento del diavolo”, diventando, durante il Fascismo, ragion di Stato, ritrovarsi al centro di studi di architettura e design, in una ricerca della forma ideale. Come se non bastassero le centinaia e centinaia di forme che il buon senso popolare e regionale aggiustò per permettere perfetti “matrimoni” tra pasta/forma e ingredienti a disposizione/condimenti. E mentre il Conferenziere illustrava, interrogava, divertiva, nell'aria della sala della Colonia Libera di Renens-VD, alto luogo associativo dell'emigrazione italiana in Svizzera, un profumo di sugo di pomodori freschi pronto a condire malloreddus e ravioli genuinamente preparati dal Direttivo del “Nuraghe”, invitava gli ospiti a verificare di persona, semmai di verificare ci fosse bisogno, quanto appena dichiarato: nessun bisogno di illustri nomi del design per decretare il perfetto connubio tra malloreddus, ravioli, sugo e pecorino, e concludere davvero in bontà la serata, e il ciclo di conferenze promosse dal circolo sardo “Nuraghe” di Losanna durante il 2013.

Roberta Pilia

(consigliere del “Nuraghe” di Losanna)

BELGIO

Alla scoperta dei sapori della Sardegna

Alla prima edizione dell'evento “Alla scoperta dei sapori autentici della Sardegna”, che si è tenuta a Liegi e Omal in Belgio dal 12 al 15 dicembre, gli chef Franco Putzolu e Denise Marcias del “Grekà Restaurant”, in collaborazione con gli chef del Belgio Oliver Dniprowskyj del “Bistro N'Home Restaurant” e Renato Scanu dell'“Isola Restaurant”, hanno proposto l'eccezionale valore che nel campo della ristorazione rivestono i prodotti di nicchia come quelli DOP, IGP, DOC e DOCG della Sardegna, e i diversi tipi di miele pregiato, formaggi particolari, paste tipiche artigianali e piccoli produttori di vino, anche attraverso originali abbinamenti.

Il risultato dell'evento è stato quello di far conoscere le produzioni tipiche di eccellenza, collegandole ai produttori e promuovendo del contempo il territorio.

È stata la Provincia di Oristano a consegnare i campioni promozionali, con lo scopo di fornire al cliente/turista un promemoria che potrà utilizzare per approfondirne la conoscenza.

Grazie alla sua filosofia a chilometro zero, lo chef Franco Putzolu e sua moglie Denise Marcias propongono una cucina dove i prodotti sono protagonisti, scommettendo sulla originalità delle pietanze offerte.

Il “Grekà Restaurant” è il vincitore delle ultime tre edizioni della prestigiosa rassegna gastronomica “Le Isole del gusto”, cultura e sapori in Provincia di Orista-

no, ed ha ottenuto il marchio “Ospitalità Italiana delle strutture ristorative della Provincia di Oristano”.

Franco e Denise sono interpreti di una filosofia gestionale fondata sulla valorizzazione delle produzioni di qualità e delle eccellenze eno-gastronomiche che rappresentano ed esprimono l'originalità del territorio oristanese.

Il tutto è nato dalla partecipazione attiva al progetto strategico transfrontaliero Italia-Francia marittimo MA.R.TE. + Mare Ruralità e Terra, da parte della Provincia di Oristano, assieme ad un partenariato costituito da Regione Sardegna, Regione Toscana, Regione Liguria e Odarc Corsica, Laore, Agris, che ha coordinato l'attività di sistema del Progetto MA.R.TE, finalizzata a sperimentare nuove tecniche di comunicazione nel campo delle “produzioni tipiche” e delle eccellenze nella “ristorazione”.

Una partecipazione che è anche un riconoscimento alle azioni sperimentali di promozione del turismo eno-gastronomico intraprese dall'assessorato al Turismo della Provincia di Oristano, strategie che sono state illustrate nel corso dell'evento di Liegi e Omal. Particolare rilievo è stato dato alla diffusione della piattaforma “www.ristorazionetipica.it”, al cui interno sono contenute informazioni approfondite sulle produzioni tipiche dell'Oristanese e i relativi produttori.

Gian Piero Pinna

ARGENTINA

Taekwon-do al circolo sardo Villa Bosch



Lunedì 16 dicembre nella sede del Circolo Sardo Villa Bosch (Buenos Aires) si è svolto l'esame di taekwon-do.

“Un avvenimento – come scrive il presidente del circolo, Rodolfo Bravo Masala – per noi unico. Professori di diverse località vicine sono venuti con i loro allievi per sostenere l'esame davanti alle massime autorità (A.I.T.F.A.) di questo sport, per avanzare con altro colore di cinghia”.

Alla manifestazione nella sede del circolo sardo, alla periferia di Buenos Aires, hanno partecipato più di 100 ragazzi e ragazze, suddivisi in tre gruppi secondo l'età, con le loro famiglie.

“Abbiamo passato una serata incredibile – ha scritto il presidente del circolo – piena di emozione”.



ARGENTINA

Concluso a Rosario il "Tour per la pace"

Il progetto negli anni ha coinvolto tutti i circoli sardi - La presenza costante del premio Nobel Adolfo Pérez Esquivel

È proprio curiosa l'amicizia ormai consolidata tra i circoli sardi dell'Argentina e il Premio Nobel per la Pace 1980, Adolfo Pérez Esquivel.

Da questa amicizia, diventata un inseparabile e promettente sodalizio, era nato qualche anno fa il progetto itinerante di pace ed integrazione socio-culturale denominato "Progetto Acquarium", sostenuto dall'Assessorato al Lavoro della Regione Sardegna e da importanti istituzioni argentine.

La Federazione dei Circoli Sardi in Argentina aveva inizialmente lanciato l'evento come "Concierto por la Paz" nel 2006 a San Isidro, nell'area metropolitana di Buenos Aires, per poi formalizzarlo in "Progetto Acquarium" appunto col sostegno della Regione e del Senato argentino.

La prima edizione del progetto, nel 2008, era stata presentata tra il Senato della capitale federale e la provincia più nordorientale dell'Argentina, Misiones, con manifestazioni a Posadas e Iguazú.

Successivamente, grazie all'iniziativa dei rispettivi circoli sardi, il "Tour per la Paz" aveva fatto tappa a La Plata nel 2010, a Mar del Plata nel 2011 e a Tucumán nel 2012, portando ovunque, col canto, la



danza ed altre iniziative pubbliche, il suo messaggio di multiculturalità, rispetto dei diritti umani e dell'ambiente, contro la devastazione delle culture originarie e la globalizzazione delle diversità culturali che sono patrimonio dell'umanità.

Il 23 e 24 novembre 2013 il progetto si è felicemente concluso a Rosario, sotto l'organizzazione del locale circolo sardo e l'auspicio della *Secretaria de Cultura* della municipalità.

Nella prima serata si è presentata nel *Centre Catalá* una tavola rotonda sulla convivenza e l'integrazione tra i popoli, alla quale hanno partecipato rappresentanti dei Mapuche e di alcune delle tante collettività di immigrati che oggi formano il popolo argentino: il sardo Sebastiano Mureddu, una giapponese, un'iraniana, una docente di origine piemontese studiosa di immigrazione italiana. Presente alla tavola rotonda, ovviamente, Adolfo Pérez Esquivel, il quale ha poi chiosato l'incontro con una sua breve conferenza. La serata si è quindi animata con un video particolarmente suggestivo, i balli sardi ed argentini e le canzoni proposte da Odino Faccia.

Il giorno dopo c'è stato un momento di particolare commozione quando, come di consueto in cia-

scuna delle tappe del tour, si è piantato davanti alla sede del Consiglio comunale di Rosario, un *Ginkgo Biloba*, "albero della pace". L'azione è stata condotta dallo stesso Pérez Esquivel con i rappresentanti di tutti i circoli sardi presenti.

L'incontro è stato anche l'occasione per una riunione della Federazione dei Circoli Sardi in Argentina e per una "cena anniversario" nella quale tutti gli ospiti presenti hanno festeggiato i 20 anni di attività del circolo di Rosario.

L'abbraccio affettuoso alla sua giovane presidente, Joana Tévez, è stato dato in particolare dalla presidente della Federazione, Margarita Tavera, assieme al consultore per l'Argentina, Vittorio Vargiu, e agli altri presidenti o rappresentanti dei circoli tra i quali: Cesare Meridda, Loredana Manca, Sara Paz, Anna Ruiu, Rodolfo Bravo Masala, Giovanna Porcu. Commossi anche gli ex presidenti del circolo di Rosario, Sebastiano Mureddu ed Eva Baccoli, nonché i diversi suoi fondatori presenti.

Il progetto ha voluto rappresentare in questi anni un grande abbraccio tra i circoli sardi dell'Argentina, microcosmo delle tante discendenze che si sono incontrate nel corso di un secolo e mezzo e hanno contribuito a popolare uno dei Paesi di maggiore immigrazione mondiale, e le popolazioni autoctone, oggi estremamente ridotte numericamente ma finalmente riconosciute e per certi versi tutelate dalle autorità politiche.

Padrino di questa manifestazione "itinerante" non poteva che essere Adolfo Pérez Esquivel, artista che per tanti anni, anche con grandi sofferenze e persecuzioni personali e familiari, ha posto il pacifismo e il rispetto dei diritti umani come pietre miliari della democrazia, meritando il Premio Nobel e una straordinaria ammirazione internazionale, con particolare orgoglio da parte del popolo argentino. **Marcello Garbati**

SVIZZERA

Al circolo di Losanna "La pasta tra storia e mito"

Al "Nuraghe" conferenza di Tindaro Gatani tra aneddoti e falsi miti - Il trionfo dei malloreddus

Finii di scrivere questo breve resoconto di una serata all'insegna dell'amicizia, della spensieratezza, della condivisione, la notte del 18 novembre, dei terribili avvenimenti in Sardegna. Mi sembrò del tutto inopportuno e fuori posto parlarne quando nella nostra Terra altre e ben più urgenti erano le priorità. Pensai anche di non farlo mai giungere alla redazione.

Nei giorni che seguirono, fummo tutti presi a organizzare il nostro, i nostri atti di solidarietà. Con una esemplare prontezza e generosità, Josiane Masala, presidentessa del "Nuraghe" di Losanna, spalleggiata dal Direttivo, ebbe l'idea di trasformare il tradizionale saluto e aperitivo di fine anno, un bel momento per ringraziare quanti avessero partecipato alle diverse attività annuali del Circolo, amici, famiglie, buongustai, sostenitori e simpatizzanti, in un atto concreto per sostenere la Sardegna. E, poiché tutta l'attività del "Nuraghe" ruota intorno al sostegno, alla divulgazione della cultura, gastronomia, folklore sardi, sarebbe stato ingiusto non render conto anche della serata che chiudeva il ricco anno sociale del Circolo.

Sabato 9 novembre si è tenuta, organizzata dal Nuraghe di Losanna, patrocinata dalla Regione Sardegna, una "gustosa" conferenza vivacemente condotta dal prof. Tindaro Gatani.

Tra il pubblico, rappresentanti dei Circoli amici, sostenitori, curiosi buongustai. Fin dall'inizio, il prof.



Gatani ha dato il tono, deludendo forse qualcuno, sorprendendo tanti, me compresa: non di ricette si tratterà, che tanti ricettari sono in commercio, ma di un viaggio nella lunga e fantastica storia di un alimento (elemento, direi io) ormai insostituibile. E così, grazie ad una scaletta perfettamente orchestrata di aneddoti divertenti, commoventi o decisamente storici, foto significative, risposte chiarificatrici, siamo partiti per un viaggio "à rebours", durante il quale sono stati anche sfatati solidi miti. La pasta invenzione dei cinesi? Appunto, pura invenzione! E il lungo viaggio di ritorno di Marco Polo, durante il quale avrebbe riportato in Patria i sacrosanti spaghetti? Assolutamente inverosimile. Verissima invece, la

proibizione fascista della preparazione e consumo della pasta per così dire "nociva", di fatto dettata dalle leggi pro autarchia. Altrettanto vera la passione, che di questo si trattò, suscitata dalla pasta nei grandi viaggiatori, nobili, studiosi, scrittori, che attraversarono l'Italia dalla fine del 1800, e ripartirono col cuore, gli occhi pieni di tesori, e nei bagagli qualche esemplare di pasta, contribuendo alla sua diffusione. Passione! Nel bene e/o nel male la pasta non ha lasciato indifferenti, convincendo gli alti rappresentanti del cattolicesimo che la "forchetta-forca era strumento del diavolo", diventando, durante il Fascismo, ragion di Stato, ritrovandosi al centro di studi di architettura e design, in una ricerca della forma ideale. Come se non bastassero le centinaia e centinaia di forme che il buon senso popolare e regionale aggiustò per permettere perfetti "matrimoni" tra pasta/forma e ingredienti a disposizione/condimenti. E mentre il Conferenziere illustrava, interrogava, divertiva, nell'aria della sala della Colonia Libera di Renens-VD, alto luogo associativo dell'emigrazione italiana in Svizzera, un profumo di sugo di pomodori freschi pronto a condire malloreddus e ravioli genuinamente preparati dal Direttivo del "Nuraghe", invitava gli ospiti a verificare di persona, semmai di verificare ci fosse bisogno, quanto appena dichiarato: nessun bisogno di illustri nomi del design per decretare il perfetto connubio tra malloreddus, ravioli, sugo e pecorino, e concludere davvero in bontà la serata, e il ciclo di conferenze promosse dal circolo sardo "Nuraghe" di Losanna durante il 2013.

Roberta Pilia

(consigliere del "Nuraghe" di Losanna)

