



Tziu Gaspare Mele

OROTELLI

Festa grande per i 105 anni di tziu Gaspare

▶ OROTELLI

Ieri Orotelli ha festeggiato i 105 anni di tziu Gaspare Mele, noto tziu Gasparru. Stimato poeta in limba, ha scritto numerose opere alcune delle quali pubblicate e premiate in vari concorsi letterari. L'opera più nota è il libro "Sa vida de Juane Battista Selenu, romanu in ottavas". Il poemetto racconta in 363 strofe un

episodio dall'insegnamento morale: da una possibile aggressione nasce, invece, un amore e un matrimonio. Amico dello scrittore Salvatore Cambosu, dell'artista Maria Lai e del vescovo emerito di Nuoro Pietro Meloni, Gaspare Mele ha trasmesso con la sua poesia l'amore per la terra e per la famiglia e valori umani importanti in Barbagia, quali l'amicizia, la sag-

gezza e la fedeltà alla parola data. Pastore, bracciante agricolo e operaio nei cantieri edili, soldato in Africa nella seconda guerra mondiale, tziu Gasparru, da quando è andata in pensione ha sempre avuto in tasca la tessera dello Spi-Cgil, il sindacato dei pensionati. Ieri ha ricevuto la visita del sindaco Nannino Marteddu, con quale hanno brindato a "medas annos". (f.s.)



Il santuario di Sant'Elia (foto Farina)

Mamoiada, grande attesa per "Nottenighedda"

È la prima edizione della kermesse organizzata dall'associazione "Mamojà" Oggi l'esordio della nuova realtà che riunisce oltre 70 vitivinicoltori del paese

di Mattia Sanna

▶ MAMOIADA

Nel paese delle maschere si attende la prima edizione della kermesse intitolata "Nottenighedda". Grandi preparativi, dunque, anticipano l'appuntamento previsto per oggi pomeriggio (sabato 30 aprile). L'iniziativa, organizzata dall'associazione Mamojà, neonata realtà che riunisce una settantina di viticoltori, vuole diventare una ricorrenza fissa, una manifestazione annuale, che abbia la funzione di realizzare una crescita culturale e tecnica dei produttori e, allo stesso tempo, offra uno spaccato al mondo esterno dello spirito e dell'impostazione lavorativa, valorizzata dal comparto vitivinicolo di Mamoiada. L'evento, fissato oggi, si svolgerà a partire dal pomeriggio e fino a notte inoltrata. Il tour fra gli artigiani del vino del centro della Barbagia culminerà con la visita alle cantine e la degustazione delle pregiate realizzazioni: molti i rossi rientranti nell'inconfondibile categoria del Cannonau. La kermesse,



Botti di vino di Mamoiada (foto Sanna)

messa in piedi in collaborazione con il Comitato Madonna di Lorel'Attesu, la Pro loco, la società Folgore, il Comune di Mamoiada e il Coro Armonias, si aprirà alle 15,30. Esordio con la presentazione del video clip

"Soleanima", ideato dal gruppo BBrothers e da Gigi Camedda dei Tazenda, accompagnato dal gruppo folk "Li Bainzini", del sodalizio Etnos, giunto da Porto Torres. Un'ora più tardi, il convegno "Mamoiada un territorio

di vino" vedrà gli interventi di giornalisti, esperti del settore, docenti ed esponenti del mondo accademico. Ancora, alle 19,30 si proseguirà con la sfilata dei Mamuthones e degli Issohadores, appartenenti alla associazione Pro loco e con i balli in piazza in costume tradizionale. L'itinerario delle cantine chiuderà, infine, i diversi momenti della kermesse. «Il processo avviato a Mamoiada ha come obiettivo la costruzione non di una realtà di campanile che cerca di distinguersi rispetto ad altre - spiegano i promotori dell'evento - ma vuole essere, d'altra parte, occasione privilegiata di valorizzazione dei cosiddetti vini artigianali o naturali».

Un ritorno, insomma, al vino come espressione di territorio. Tendenza quest'ultima diffusa ormai in molte zone d'Italia e compresa nella più generale riscoperta di una agricoltura vista direttamente dall'uomo, senza una eccessiva tecnicizzazione, rispettosa dell'ambiente. Un'agricoltura, che produce risultati di nicchia, eccellenze sane e genuine.

BITTI

La festa di Sant'Elia apre il calendario dei pranzi campestri

▶ BITTI

Domani, festa del Lavoro, è anche la prima domenica di maggio e la tradizione bittese ricorda e festeggia Sant'Elia, il profeta vissuto in Terra Santa intorno al nono secolo avanti Cristo. La chiesetta a lui dedicata sorge in una delle colline che dominano l'anfiteatro naturale che circonda il centro abitato e le sue origini risalgono al 1496.

La tradizione tramanda che aveva l'altare rivolto verso il paese e il tetto costituito da canne e semplici tegole, mentre quella odierna, costituita da un'unica navata, venne edificata negli anni trenta del secolo scorso dal pievano don Sebastiano Respano.

Secondo lo studioso Giulio Albergoni una parte dell'attuale edificio è stata costruita sui ruderi di un antico nuraghe andato poi distrutto.

Di recente il pittore Diego Asproni ne ha arricchito l'interno con un affresco sulla vita del profeta. In molti ricordano la processione a piedi che si svolgeva nel giorno della festa per invocare le piogge nei periodi di grande siccità, a prote-

zione dei campi e dei raccolti. La festa di domani apre i pranzi campestri di cui il calendario bittese è estremamente ricco. Alle 11,30 si celebrerà la messa cantata e subito dopo la funzione religiosa, il tradizionale pranzo comunitario che per quanto riguarda Sant'Elia è caratterizzato da un piatto tipico: la minestra con il latte; un'autentica prelibatezza alla quale seguiranno la pasta condita con il sugo al ragù di tre qualità di carne e l'immane ma sempre molto gradita "pecora in cappotto". Il tutto accompagnato dagli ottimi vini di produzione locale.

«Condizioni meteorologiche permettendo, "su pranzu" verrà servito e consumato all'aperto - ha detto il priore della festa Elia Carzedda - utilizzando il piazzale adiacente la chiesa. I fedeli potranno così godere nel contempo di una vista amena sul Mont'Albo e sulla vallata sottostante, che in questo periodo dell'anno è al massimo della fioritura».

Nel pomeriggio, oltre ai canti a tenore e balli sardi, la tradizionale tombolata, con il trofeo di Sant'Elia da assegnare al vincitore. (p.f.)

BITTI

Sviluppo turistico, mercoledì l'incontro "Comunità ospitale"

di Bernardo Asproni

▶ BITTI

In paese è previsto il terzo incontro pubblico per lo sviluppo del progetto "Comunità ospitale". L'incontro, organizzato dal Comune e dell'associazione Borghi autentici d'Italia, si terrà il 4 maggio alle 20 nella sala consiliare.

Verranno incontrati i cittadini per discutere le prossime azioni per lo sviluppo del progetto "Comunità ospitale di Bitti".

All'ordine del giorno figurano quattro punti: l'elezione del comitato di pilotaggio; discussione sul cartellone annuale degli eventi; l'impostazione del logo e del claim della comunità ospitale; sottoscrizione del programma di intenti e della carta di ospitalità.

In una nota congiunta Giovanni Carru, tutor dell'ospite Bai-Bitti, e Daniela Madau, segretaria tecnica rete Sardegna, precisano: «Il progetto mira al-

la promozione dei piccoli borghi quali destinazioni turistiche in cui il saper fare e la quotidianità di una comunità diventano parte dell'offerta turistica stessa, una comunità ospitale che punta a uno stile di vita sostenibile, in cui i visitatori non si accolgono come semplici turisti ma come cittadini temporanei».

È in questo contesto che la partecipazione degli operatori interessati, direttamente o indirettamente allo sviluppo turistico del paese (attività ricettive, ristoratori, produttori, artigiani, commercianti, associazioni), risulti della massima importanza.

L'incontro è aperto a tutti. Per ulteriori informazioni contattare Giovanni Carru, tutor dell'ospite Bai-Bitti al numero 3482423776, info@giovannicarru.it; oppure Daniela Madau, segreteria tecnica della Rete Sardegna al cellulare 3779900366, segreteria.sardegna@borghiautenticiditalia.it.

di Giovanni Maria Sedda

▶ GAVOI

Si è conclusa, con successo e grande partecipazione di cuochi e pubblico, la seconda edizione della manifestazione "Primavera nel cuore della Barbagia - Natura, Erbe, Cucina". L'animazione e l'iniziativa dell'evento, che si è svolto la settimana scorsa nella sala consiliare del comune di Gavoi, sono state realizzate dall'Universidade Libera de sos ansianos (l'Ute di Gavoi) in collaborazione con l'amministrazione comunale, l'Agenzia Laore e il contributo di Giulio Mereu, che ha curato la mostra delle erbe del territorio. L'appuntamento ha visto un'ampia partecipazione delle scuole elementari e medie e di numerosi visitatori provenienti da tutta la Sardegna che hanno avuto modo di visitare la mostra delle erbe dotata di una vasta documentazione che ha con-



Un momento della mostra delle erbe

sentito a tutti di conoscere caratteristiche e usi delle 66 piante esposte. La manifestazione si è conclusa con la parte gastronomica che ha visto tre tipi di "erbuzzu" e una miriade di piatti realizzati con le erbe (polpette, frittate, torte salate) e tanti altri manichetti che sono stati apprezzati dal numeroso pubblico e saranno di stimolo alle pro-

poste per la prossima edizione.

«È tempo - afferma Mereu - di fare il punto su una tematica che sta sempre più appassionando i sardi. Si sommano molti temi di grande interesse: il recupero della tradizione (erbe e cucina), la scoperta di erbe commestibili presenti nel territorio, l'uso in cucina di tali risorse, il

contatto attivo con la natura. La tradizione di Gavoi in questo campo - aggiunge l'esperto - ha radici antiche che si sono conservate e che trovano la sintesi più straordinaria in una minestra a base di erbe selvatiche. "s'erbuzzu", che viene realizzato con l'uso di numerosissime erbe (10-23 di tipi diversi) con sapori che spaziano dall'amaro, all'acido e al dolce, che le sapienti ed esperte mani delle nostre donne sanno armonizzare secondo antichi rapporti, realizzando una sinfonia di sapori che ha dello straordinario».

In occasione della presentazione dei piatti, il rappresentante dell'Agenzia Laore, che ha sede anche a Gavoi, ha espresso l'intenzione di rendere itinerante la mostra, visto il vasto interesse che la stessa ha suscitato, invitando tutti a fare di questo evento un importante appuntamento di valenza regionale.

BITTI

Sviluppo turistico, mercoledì l'incontro "Comunità ospitale"

di Bernardo Asproni

► BITTI

In paese è previsto il terzo incontro pubblico per lo sviluppo del progetto "Comunità ospitale". L'incontro, organizzato dal Comune e dell'associazione Borghi autentici d'Italia, si terrà il 4 maggio alle 20 nella sala consiliare.

Verranno incontrati i cittadini per discutere le prossime azioni per lo sviluppo del progetto "Comunità ospitale di Bitti".

All'ordine del giorno figurano quattro punti: l'elezione del comitato di pilotaggio; discussione sul cartellone annuale degli eventi; l'impostazione del logo e del claim della comunità ospitale; sottoscrizione del programma di intenti e della carta di ospitalità.

In una nota congiunta Giovanni Carru, tutor dell'ospite Bai-Bitti, e Daniela Madau, segretaria tecnica rete Sardegna, precisano: «Il progetto mira al-

la promozione dei piccoli borghi quali destinazioni turistiche in cui il saper fare e la quotidianità di una comunità diventano parte dell'offerta turistica stessa, una comunità ospitale che punta a uno stile di vita sostenibile, in cui i visitatori non si accolgono come semplici turisti ma come cittadini temporanei».

È in questo contesto che la partecipazione degli operatori interessati, direttamente o indirettamente allo sviluppo turistico del paese (attività ricettive, ristoratori, produttori, artigiani, commercianti, associazioni), risulti della massima importanza.

L'incontro è aperto a tutti. Per ulteriori informazioni contattare Giovanni Carru, tutor dell'ospite Bai-Bitti al numero 3482423776, info@giovincarru.it; oppure Daniela Madau, segreteria tecnica della Rete Sardegna al cellulare 3779900366, segreteria.sardegna@borghiautenticitalia.it.

