

La nuova sede dell'associazione in via Daste

Sarda Tellus a San Pier d'Arena



San Pier d'Arena dà il benvenuto alla Comunità Sarda Tellus, il centro di attività socio-culturali dei sardi a Genova. Dopo 50 anni di presenza nella nostra città, dallo scorso marzo San Pier d'Arena è diventata il luogo dove la comunità sarda ha aperto la sua sede, in via Daste 5 R, così da continuare il "Ponte d'Oro" con l'isola.

Questa Associazione, ha avuto il riconoscimento ufficiale dalla Regione Sardegna nel 1956, anno in cui ha iniziato la sua attività nel centro storico genovese. Attività svolta in stabili prestigiosi: tra gli altri, in piazza San Matteo nel Palazzo Lamba Doria - dove adesso c'è lo studio dell'architetto Renzo Piano - e in via San Luca al piano nobile di Palazzo Vivaldi Pasqua, edificio nel cui atrio venne arrestato Giuseppe Mazzini.

Presidente Mazzei perché questo cambiamento di sede?

"Le ragioni sono di carattere economico - risponde - e di concentrazione territoriale, perché l'80% di utenza sarda, vive nel ponente genovese. Un avvicinamento a loro ha aumentato del 30 per cento il tesseramento, tutte persone che per ragioni logistiche prima non potevano partecipare alle nostre attività."

"Abbiamo raggiunto un buon obiettivo, - aggiunge Mazzei - ciò che desideriamo è dare al maggior numero di persone, la possibilità di partecipare, al mantenimento della nostra cultura e delle nostre tradizioni. Attualmente gli iscritti sono 500, di questi l'undici per cento non è sardo, perché la nostra associazione è aperta a tutti gli amici della Sardegna, tutti coloro che vogliono respirarne i profumi."

I sardi e i propri figli, anche se nati fuori dall'isola, iscritti all'associazione, usufruiscono di forti sconti per i viaggi tra Genova e la Sardegna; i biglietti, scontati, si possono acquistare presso la sede. Le compagnie aeree, applicano una riduzione del 70% grazie alla continuità territoriale, cioè la Sardegna viene considerata come terraferma, come se non ci fosse il mare, riconoscimento ottenuto dall'impegno della Sarda Tellus. Le società navali Grimaldi e Tirrenia applicano invece una riduzione sul biglietto, rispettivamente del 30 e 35%. L'associazione era nata per dare supporto agli emigranti, Genova, infatti, ha sempre rappresentato la loro prima tappa. Obiettivo principale era quello di offrire posti di lavoro e casa a chi arrivava con il cuore infranto, così da favorirne l'integrazione.

Insomma, si è creato un piccolo ma prezioso "Ponte d'oro" diventato, con gli anni sempre più importante e produttivo.

Nel 2004, inoltre è stato firmato un protocollo culturale tra il Sindaco di Genova Pericu e il Sindaco di Castelsardo, Cuccureddu .

L'occasione, per la Sardegna , era data dall'anniversario per i novecento anni di Fondazione della Comunità Genovese nell'Isola, mentre per Genova correva l'anno in cui era Capitale Europea della Cultura . Quindi, due eventi degni di nota.

Le Comunità Sarde nel mondo sono 165, in Italia 65, una realtà molto importante. Dal 2002, il parlare sardo è riconosciuto come lingua (non dialetto) ed è obbligatorio insegnarlo nelle scuole dell'isola. Nel mondo ci sono, addirittura, due università dove esiste la facoltà di lingua sarda: in Germania ed Argentina.

Nel corso di questi anni

l'emigrazione ha subito una grande trasformazione, si è attuato il fenomeno inverso: il ritorno all'isola. Un ritorno favorito da un maggior sviluppo industriale della Sardegna; (importante a Ottana e al Petrolchimico di Porto Torres) ma anche da un problema anagrafico, l'invecchiamento della popolazione. Tanti sono ormai i pensionati che vogliono ritornare, perché, dice Virgilio Mazzei: "Ogni sardo desidera poter morire nella propria terra."

La Regione Sardegna, offre molte agevolazioni ai propri figli che ritornano: un contributo del 50% per le spese di viaggio e trasloco, ma anche prestiti economici a tassi agevolati per l'acquisto della casa o l'inizio di una attività commerciale.

Sino al 1970, erano trentamila i sardi che vivevano a Genova, impiegati prevalentemente nell'industria e nell'edilizia. Oggi la loro presenza si è ridotta alla metà.

La Sede del Circolo possiede una biblioteca contenente circa mille volumi, ovviamente inerenti la bellissima isola: "È sovente consultata da studenti universitari" - dice il presidente - mentre le altre due sale sono utilizzate per conferenze, presentazioni di libri, di autori sardi o che parlino di Sardegna."

C'è anche il bar ed una capiente cucina "Perché organizziamo pranzi anche per cento persone, balliamo, e trascorriamo assieme momenti importanti come il Capodanno" dice Mazzei "Ma organizziamo anche manifestazioni, feste e spettacoli."

Domenica 23 ottobre la compagnia teatrale "Butos e Bandos" recita in lingua sarda. Il 5 e 6 novembre si svolge la festa dei Sardi, con musica, balli e rinfresco. Domenica 6 novembre, presso la chiesa delle Grazie a San Pier d'Arena si celebrerà la messa in onore della Madonna di Bonaria. Nel pomeriggio, in sede, festeggiamenti ed esibizione del gruppo folcloristico "Amedeo Nazzari."

E adesso, dopo aver respirato Sardegna, immaginato il suo splendido mare e il suo paesaggio, non rimane che scambiare i saluti con il presidente Mazzei, al quale offriamo una copia dell'ultimo numero del nostro periodico storico, il Gazzettino e riceviamo un altrettanto interessante mensile "Il Messaggero Sardo." Un bel gemellaggio, anche, su carta stampata.

La. Tr.

La ricetta delle sc-ciùmmette

Ingredienti: 1 lt di latte, 75 gr di zucchero a velo, 2-3 pistacchi verdi, farina, cannella.

Scaldare il latte, tranne mezzo bicchiere che si terrà da parte. Montate gli albumi a neve e unirvi 25 gr di zucchero a velo; appena il latte inizierà a bollire aggiungervi gli albumi stessi a cucchiariate lente: quando risaleranno alla superficie, scolare e adagiare con cura in un colapasta. Stemperare un cucchiaino di farina e lo zucchero rimasto nel latte dove già si sono immerse le «sc-ciùmmette»; lasciar raffreddare, quindi incorporarvi i tuorli dopo averli ben battuti. Scaldare a questo punto il mezzo bicchiere di latte riposto e immergervi i pistacchi pestati finemente; passarli al setaccio, poi versare il ricavato nella crema. Rimettere al fuoco, mescolare continuamente e scaldare, senza però che abbia a bollire. Adagiare le «sc-ciùmmette» su di un piatto da portata e versarvi sopra la crema in modo che non le ricopra completamente r spicchino dunque i due diversi colori; porre in frigorifero per un'ora circa. Prima di servire spolverare con cannella. Questa ricetta mi fa ritornare bambina: mi ricordo quando mia madre le faceva (lei le chiamava "latte allo scoglio").

Annamaria Giudice

È nata Beatrice



Fiocco rosa in casa di Lorenzo Basso e Marina Buzzone che, dopo poco più di due anni di matrimonio, allargano la loro famiglia con l'arrivo di Beatrice. La bimba è nata all'ospedale di San Pier d'Arena il 29 settembre, alle 23:35; alla nascita pesava 3,400 kg. Nella foto ha solo due giorni ed è... già in spiaggia! Auguri alla nuova arrivata e ai neo genitori da tutta la Redazione del Gazzettino.

Nozze d'oro in casa Ghiglia



Grande festa nella famiglia Ghiglia perché il 3 novembre i due nonni, Bruno ed Anna Maria hanno festeggiato le loro "Nozze d'oro" dopo cinquant'anni di matrimonio felice. Erano attorniti dai figli, nuore, generi, dai tre nipoti e dagli amici. Ai ri-novelli sposini, si aggiungono i rallegramenti e gli auguri di tutta la redazione del Gazzettino Sampierdarenese.



La Torre del Mangia

IL RISTORANTE
delle SPECIALITÀ

Carne e Pesce Fresco
Aperto mezzogiorno e sera
Salone riservato
per cerimonie, matrimoni,
meeting e pranzi
di lavoro

Piazza Montano, 24 r.
tel. 010 465607
010 6469569
16151 Genova
San Pier d'Arena



Associazione Culturale NUGÆ
insieme a
Associazione Italiana Sindrome di Poland
*** presentano ***

"Puer natus est"
Concerto di musica sacra per Organo e Coro

Musiche di Michael Praetorius, Johannes Brahms,
Felix B. Mendelssohn, Georg Friedrich Händel

Coro NUGÆ
Roberto Lizzio, organo e direzione

Chiesa di S. Maria delle Grazie - 3 Dicembre 2005 - Ore 21.00
Via Dottesio - Sampierdarena

Durante il concerto verrà effettuata una raccolta di fondi, ad offerta libera, a favore dell'Associazione Italiana Sindrome di Poland

l'Associazione Culturale NUGÆ

ricerca nuovi elementi, coristi e solisti, per
l'ampliamento del proprio organico corale

Per informazioni:



• Tel: 335 6688918 347 5886473
• sito Web: www.associazionenugae.cjb.net
• e-mail: coro@nugae.zzn.com