



ROTARY CLUB TEMPIO PAUSANIA
Distretto 2080° R.I.

BOLLETTINO

Del Club

A.R. 2005-2006
Presidente: Giovanni Sechi

Febbraio 2006 N° 3

Febbraio Mese dell'intesa mondiale

Il Quarto punto dello Scopo del Rotary recita:

"Promuovere L'intesa, la tolleranza e la pace tra i popoli mediante un'associazione internazionale di professionisti e di imprenditori uniti dall'ideale del servire".

Il bisogno di pace e di tolleranza non è mai stato più grande in un mondo in eccesso di odio e in difetto di tolleranza. Il Rotary è composto da persone di razza, cultura e religione diverse che devono adoperarsi per l'abbattimento delle barriere di carattere razziale, culturale e religioso per *servire* il prossimo ovunque nel mondo.



Scambi Gruppi di Studio GSE

In occasione della visita nel nostro Distretto di un team GSE proveniente dal Distretto 6920 - Georgia e composto da un team leader nella persona della Signora Jean Iaderosa, Manager dell'Azienda trasporti pubblici e da quattro componenti, Pier Giorgio Poddighe (GSE Chairman District 2088, Italia) chiede la disponibilità del Club e dei soci ad ospitare il team, preferibilmente presso case di Rotaryani e a organizzare visite professionali

e culturali. Il soggiorno in Sardegna è previsto tra il 14/15 ed il 22 maggio.

Attività del Club

Direttivo dell' 11.01.06

Presiede Sechi e sono presenti Carbini, Posadino, D'Alessandro, Deiana, Muzzetto, Acciario, Gessa, Pedroni, Ciccio Pintus, Rau.

Il Presidente conferma i contatti con Suor Luigia delle Suore di Padre Vico e con Don Cossu per predisporre il progetto di un pozzo di acqua potabile.



Suor Luigia comunica che la realizzazione di un pozzo è già avvenuta a Kinshasa in una casa per donne madri ed invita il Club a concorrere con un contributo finanziario. I vari interventi che si succedono propendono per un'iniziativa propria del Club

privilegiando i contatti e i futuri accordi con Don Cossu.

Viene fissato un periodo di massima, che va da fine gennaio ai primi di febbraio, per un incontro di un giorno con gli amici di Portovecchio per mettere a punto un possibile progetto comune. Gavino Pedroni ha il compito di mettere a punto i relativi contatti e accordi.

Per quanto concerne la stele di granito in onore dei caduti della "Brigata Sassari", si ritiene opportuno valutare la fattibilità e i costi. Salvina Deiana si assume il compito di riferire in merito. Domenica 22 gennaio alle ore 11 viene fissato l'incontro con gli amici Rotaryani presso i locali della Zir. Salvina Deiana illustrerà le caratteristiche della diga sul Rio Paggiolu. Seguirà la visita guidata sul sito. Si tratta di una delle ultime opportunità di visitare l'opera prima dell'invaso che avverrà a giorni. La conviviale nei locali di Bonvicino chiuderà la giornata.

Anche quest'anno, come da tradizione, si organizzerà un interclub in occasione dell'ultima domenica di carnevale: "la pentolaccia". Le Signore saranno come al solito invitate all'organizzazione della lotteria. Il Presidente comunicherà per lettera l'invito ai Presidenti dei vari Club decidendo di estenderlo fino a Macomer.

Rimane confermato l'incontro il 18 marzo a Sassari, nei locali della Camera di Commercio per il SIPE. L'invito è rivolto anche ai nuovi iscritti. Si dovranno inoltre perfezionare gli incontri con Piero Pintore per il seminario informativo da tenersi a Tempio.

Viene proposto un viaggio a Madrid. Poiché vi sono delle offerte molto vantaggiose da parte di Meridiana e poiché la proposta è ben accetta, Lino Acciaro si assume l'incarico di prendere informazioni e riferire al prossimo direttivo.

In cauda venenum.

Il Presidente comunica le dimissioni del nostro socio Avvocato Gavino Canopoli.

Visita guidata alla diga sul rio Paggiolu e Conviviale

20.01.02

Il luogo di incontro viene fissato presso i locali della Zir alle ore 11. Il tempo non

promette nulla di buono ma nonostante ciò sono presenti il Presidente Giovanni Sechi con Lina Rosa, Antonio Muzzetto con Angela, PierMario Posadino con Vittoria, Piero Gessa con Aliana, Lino Acciaro con Mariangela, Giovanni Lepori con Maria Giovanna, Ciccio Pintus con Giovanna, Mariella Dessolis, Roberto Carbini, Ninni D'Alessandro con Luisa e i graditi ospiti Alessandro Pintus e Paolo Cossu.



Tiene la relazione Salvina Deiana che, come Direttrice della ZIR, illustra la storia della diga: da quando, alla fine degli anni settanta, si iniziano a compiere i primi atti progettuali, sino agli ultimi anni novanta, quando inizia la costruzione. Pubblicheremo prossimamente la relazione redatta da Salvina sul percorso che ha portato in tempi brevi, anche in considerazione del grande impegno personale profuso, al compimento dell'opera.



Ci si reca quindi al sito e si apprezza sul posto l'imponenza dell'opera nella cornice suggestiva delle falde del monte Limbara.

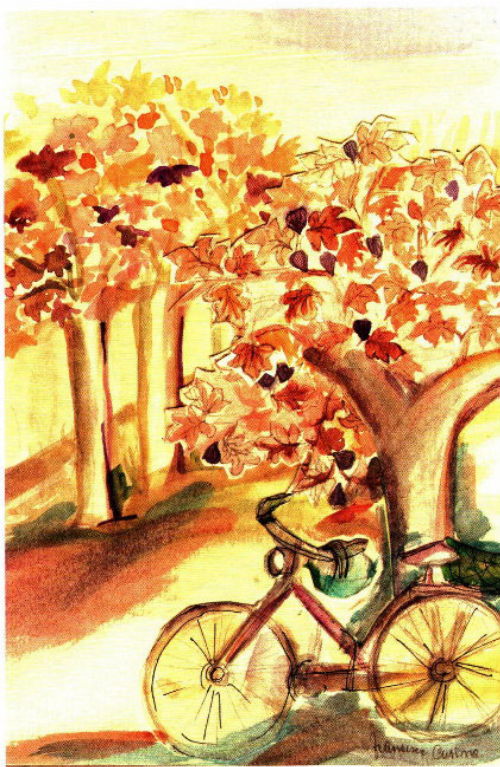
Continua a pag. 4

Terza Pagina

Su gentile concessione dell'Artista Giuseppe Bosich, dall'Opera GENERALIMENTARI (mors tua vita mea), pubblichiamo il racconto

I Fichi di Sedda

Nella vigna di Sedda, lungo i bordi dei filari di vitigno, nei "capizzali" e negli altri spazi liberi del vigneto, vi erano molte piante da frutto: meli, peri, susini, nespole giapponesi e sardi, ma in prevalenza erano fichi di ogni genere. Quelli chiamati "calabresi", arrivando a maturazione, apparivano screziati nella loro pellicina verde e gialla, ambrata e rilucente, formando piccole fenditure parallele che facevano intravedere il biancore dell'interno; taluni si aprivano ancor più, spalancandosi e mostrando dal culatello infranto una intimità carnosa, quasi un'ostentazione; nell'interno succulento, misterioso e oscuro del frutto, i molti granuli cangianti, legati ognuno a un peduncolo filamentoso, formavano una corona mielosa che distillava nettare, aggrumandolo nel fondo in gocce dense e lattiginose. Un sapore eccessivo, dolcissimo.



Queste piante frondose dai rami cinerini e fragili, ai riverberi della luce intensa, mostravano il sole settembrino occhieggiare fra

gli spiragli, coi frutti ampollosi che si distribuivano tra il cupo verde linfatico del tessuto superiore delle fronde e quello un po' stinto e sbiancato del loro risvolto.

Con queste foglie adamitiche, da ragazzo, giocavo presso il capone della casa agricola, nei cui pressi era la pianta di fichi più grande e generosa, ornandomene: le legavo sui vestiti con stringhe e spaghi... dovevo proprio sembrare un aborigeno!



I fichi "cani", color grigio ferro, invece, nella stagione inoltrata, già si seccavano ancora sull'albero ricoprendosi di una polverina biancastra e zuccherosa; molti cadevano a terra e si raccoglievano già pronti per essere infornati e conservati per l'inverno, riposti in bianchi sacchetti di lino, fra le foglie odorose dell'alloro.

Dei "montilioni", che erano primaticci, ve n'era un solo albero. Erano i più attesi e di giorno in giorno mio zio Salvatore controllava il loro stato di maturazione sfiorandoli delicatamente coi polpastrelli per accertarne la consistenza; non voleva che si manipolassero perché sarebbero diventati "ghizzi" e insapori. Per lui era motivo di grande soddisfazione il poterci offrire quelle primizie prodotte in anticipo, dall'albero che egli stesso aveva saputo innestare. Però, questi fichi violetti dalle striature verdine, finivano con l'essere raccolti anzitempo, non del tutto maturi, ancora

gommosi al tatto e col lattice biancastro che si appiccicava alle mani. Ma erano i primi frutti che ricordavano i sapori di quelli della passata stagione. Così, venivano divisi fra tutti come frammenti preziosi di una particola; li mangiavamo assaporandoli nelle papille, degustandoli nel breve attimo sfuggente del loro transito e deglutendoli coglievamo la percezione effimera del loro sapore, attivando in quella reviviscenza, inconsapevoli, quasi un rito magico.

A luglio inoltrato maturavano i "mattali", i grandi fioroni dal colore verde malva stinto, così rigonfi e saporosi.

Diverse volte e di buon mattino, nonna Francesca mi mandava alla vigna in bicicletta per raccogliarli e così poterli vendere; invitanti, li disponeva poi in mostra, entro un cestino di vimini, sul limitare della porta nella piazzetta del Pilar e molti dei passanti si soffermavano per acquistarli.

Mi nutrivo anch'io di quei frutti così freschi ancor umidi di rugiada, mangiandoli con sentimento e con un tozzo di pane, spesso un po' raffermo. Il ricordo di quei sapori genuini e irripetibili è, forse, più nella memoria del cuore che in quella della mente.

Dopo aver raccolto molti fichi, aiutandomi ad abbassare i rami più alti con l'uncino che avevo ricavato da un vecchio ramo di mimosa, ritornavo al paese coi cesti colmi, offrendo uno spettacolo da equilibrista: imboccavo dalla "stritta" lo stradone terroso della provinciale per Oschiri pedalando malcerto sulla bicicletta (una vecchia Bianchi coi freni a bacchetta), portando un cesto sistemato nel portabagagli sulla forcella e un altro su quello posto sulla ruota posteriore, con l'aggiunta, poi, di altri due grossi cestini, uno per lato, agganciati sul manubrio.

La bici scricchiolava per il tanto peso mentre io ansimavo per la fatica, soprattutto quando, giunto ai curvoni di Mantelli, dovevo proseguire in salita sino a Tempio, ove era ad attendermi nonna Francesca che, all'occorrenza, mi rimandava alla vigna per un'altra raccolta.

Dalle stesse piante dei "mattali", in una diversa stagione, si producevano i fichi Settembrini detti, in dialetto "fichi troddi"; a maturazione risultavano più piccoli dei fioroni e assumevano una forma pressoché sferica quasi senza picciolo; quando se ne mangiavano in

abbondanza, effettivamente procuravano una certa agitazione intestinale, inducendo i consumatori alla produzione di suoni indesiderati.

I fichi "d'ulia" con la forma simile a quella di grosse olive, avevano la buccia quasi nera, di colore blu prussiano ed il picciolo molto allungato e sottile; l'interno era color amaranto intenso brizzolato d'ocra. Purtroppo nella nostra vigna ne avevamo poche di quelle piante, mentre, nel terreno accanto facevano bella mostra di sé, coi rami ricolmi di foglie fitte e ombrose e di quei frutti così squisiti.

Ogni volta che transitavo su quel confine la tentazione era forte e spesso ne approfittavo per rimpinzarmi.

Rileggendo questi appunti, scritti ormai da diversi anni, ho quasi un senso di colpa per aver venduto, per pochi danari, come Giuda, la parte di quel vigneto che mi era spettata in eredità dopo la morte di nonna Francesca. Come un Giuda impiccatosi all'albero del fico, così i miei pensieri dondolano, fra quei rami mossi dal vento, coi miei sospiri gonfi di nostalgia per una stagione favolosa, irripetibile... e inesorabilmente trascorsa.

Continua da pag. 2

La Conviviale presso il Ristorante "Bonvicino" conclude in modo festoso la giornata.



zona in cui si formerà l'invaso

In Programma
Domenica 5 marzo 2006
Conviviale "La Pentolaccia"