

Tanda, Nicola (2004) *Prafazioni = Prefazione*. In: Pilo, Andrea *Ammenti di la vidda di tandu*. Sassari, EDES Editrice Democratica Sarda. p. 10-21. (I quaderni della memoria, 2). ISBN 88-86002-71-8.

<http://eprints.uniss.it/10109/>

I quaderni della memoria  
Collana di letteratura sarda plurilingue

Direttore Nicola Tanda

2.

ANDREA PILO

AMMENTI  
DI LA VIDDA DI TANDU



Editrice Democratica Sarda

© Copyright EDES EDITRICE

ISBN 88-86002-71-8

Stampato da *Editoria e Stampa*  
Via Predda Niedda, Strada 10 - Telef. 079.262236 - Sassari

*per conto della*

EDES - Editrice Democratica Sarda  
Via Nizza, 5/a - Telef. 079.231314 - Sassari

*Luglio 2004*

## PRAFAZIONI

Alessandro Manzoni dizia chi eddu pudia fabiddà e iscribì be' di tutti li così di la Lombardia, solu in milanese. Eppure, noi sabemu chi Manzoni, cu li *Promessi sposi*, ha postu li fundamenta dill'italianu litterariu comuni, chi è l'italianu chi abà, grazi'a giornali, radio e televisione, fabeddani guasi tutti li italiani. E no solu l'italiani, puru l'albanesi, li libici, li tunisini e li marocchini, tutti chissi chi abbaiddani li programmi isciabidi e senza prufettu di la televisione italiana.

Abà, si Manzoni ammittia chi lu mondu chi cunniscia megliu era la Lombardia, e chi di la Lombardia riscia a fabiddanni megliu, solu in milanese, tandu ni cunsequini dui così: primma di tuttu, chi noi dobaristiami cunniscì, megliu di tutti l'althri loghi di lu mondu, la Sardhigna; e invece no la cunniscimu; e di tutta la Sardhigna, dobaristiami cunniscì megliu l'intorriu di Sossu e di la Romagna; sigundariamenti ma umpari, chi dobaristiami fabiddà megliu di la Sardigna in sardhu e di Sossu in sussincu.

Cosa vo di? Vò di simprizimenti, chi li "dialetti" sò linghi, ma più ippiziarizzaddi, più adatti pa fabiddà di l'intorriu indi si fabeddani. Si vò di puru chi lu loggu, unì vivi una comuniddai, è puru lu centru da undi s'abbaidda a lu mondu, e chi la sabidoria chi ha aggiuddadu chissa comuniddai a campà, tutti umpari, di bona o di mala grazia, è isthadda capatzi di rigurà e cumpunì megliu la vidda in chissu loggu, da li custhumi, a lu trabagliu, a lu riposu, a la festha a lu durori, a la morthi e a fassi capatzi di tuttu.

Sigumentu la *Carta europea delle lingue e dei saperi*, fazi contu mannu di li sabidorii che li linghi arribbani, propriu pa chissu chi abàrà abemmu dittu, tutti li linghi, so sa-

## PREFAZIONE

Alessandro Manzoni diceva che poteva parlare e scrivere bene di tutte le cose della Lombardia solo in milanese. Eppure noi sappiamo che Manzoni, con *I Promessi sposi*, ha posto le basi dell'italiano letterario comune, che è l'italiano che oggi, grazie a giornali, radio e televisione, parlano quasi tutti gli italiani. E non solo gli italiani, anche gli albanesi, i libici, i tunisini, i marocchini, e tutti quelli che guardano i programmi scipiti e senza costrutto della televisione italiana.

Ora, se Manzoni ammetteva che il mondo che conosceva meglio era la Lombardia, e che della Lombardia riusciva a parlarne meglio solo in milanese, allora ne conseguono due cose: primo, che noi dovremmo conoscere meglio degli altri posti del mondo la Sardegna; e invece non la conosciamo; e che di tutti i luoghi della Sardegna, dovremmo conoscere meglio i dintorni di Sorso e della Romagna; non secondariamente ma insieme, che dovremmo parlare meglio della Sardegna in sardo e di Sorso in sorsense.

Che cosa si vuol dire? Si vuol dire semplicemente che i "dialetti" sono lingue, ma più specializzate, più adatte a parlare del territorio nel quale si parlano. Si vuol dire anche che il luogo, dove vive una comunità, è il centro dal quale si osserva il mondo e che il sapere antropologico, che ha aiutato quella comunità a vivere, tutti insieme, di buon grado o malgrado, è stata capace di organizzare al meglio la vita in quel luogo, dai costumi, al lavoro, al riposo, alla festa, al dolore, alla morte e a farsi una ragione di tutto. Siccome la "Carta europea delle lingue e dei saperi" tiene in gran conto i saperi che le lingue custodiscono, proprio per quello che abbiamo appena detto, tutte le lingue, sono

bidorii e propriu pa chistu vo chi chisthi, chi finza a l'ischora di innanz'arimani, si cridia fussiani algha o dischussi di poggu contu, non si perdhiani, parchì sò un patrimoniù mannu di ippirientzi securari e una foima di cunniscì più in finu e in profunditai la vidda e li cosi che zi interessani da vizinu.

A prima, noi cridiami chi solu chiddhu chi l'ischora zi dizia in italianu fussia impurthanti e di prufettu, abà, candu li bizzoni so buraddi, zi dizini chi puru chiddu chi noi abiami imparaddu da li sabii di casa, da l'ippirientzia di li manni, è assai impurthanti. E puru l'ischora sardha, l'ischora italiana, anzi l'ischora europea, oggi, vò chi chista sabidoria no si perdhia.

Ma li babbi e li mammi, a daboi di la gherra, hani posthu a banda lu sussincu e la campagna, so andàddi a trabaglià alla Petrolchimica e hani allibaddu li figlioli no più sigundu li reguri chi abiani imparaddu da li manni e, in ischora. Cussì i' l'ischora italiana li pitzinni hani imparaddu solu l'italianu.

Sa politica de sos annos Chimbanta, preigaiat a sos Sardos, in italianu, sa duttrina de s'industrializzazione chimica. Sa duttrina chi los deviat modernizzare, isviéndelos dae sas facultades connotas, in sas cales fin créschidos e bividos pro mizas e mizas de annos. Dae pastores, dae masajos, dae mastros de muru, mastros d'ascia, mastros de ferru, artisanos, responsables de issos matessi, devian *diventare operai dipendenti delle fabbriche*. E sos Sardos, male fadados, han lassadu sa terra e sos ricatos de sa terra, e - i sas abilitades chi haian, e chi fin nòdidas, pro accudire a sas fràbbicas. No pius padronos in domo inoro de fagher faina e sienda e cun s'aficu de pedire tribagliu fissu, ponende in perigulu mannu sa salute.

S'iscola italiana sighiat a lis fagher imparare cosas chi no interessaian mai sa ne vida inoro ne sa Sardhigna. E sos babbos e sas mamas non ischian ite fagher, ne si su chi ischian dae s'erentzia los poterat pius azuare o nono. Sas familias si sunu bisastradas pro un'istipendiù miseru, du-

saperi, e proprio per questo vuole che questi, che fino alla scuola di avant'ieri, si credeva fossero spazzatura e discorsi di poco conto, non si perdano, perché costituiscono un patrimonio immenso di esperienze secolari e una forma di conoscenza più raffinata e approfondita della vita e delle cose che ci riguardano da vicino.

Prima noi credevamo che solo quello che la scuola ci propinava in italiano fosse importante e costruttivo, ora, quando gli uccelli hanno preso il volo dal nido, ci dicono che quello che noi avevamo imparato dai saggi di casa nostra, dalla esperienza degli anziani, è assai importante. E anche la scuola sarda, anche la scuola italiana, anzi la scuola europea vuole che queste tradizioni non vadano perdute.

Ma i padri e le madri, nel dopoguerra, hanno abbandonato la lingua materna, la campagna e sono andati a lavorare nell'industria petrolchimica e hanno allevato i figli non più secondo le regole che avevano imparato dagli avi. Così nella scuola italiana i ragazzi da soli hanno imparato solo l'italiano.

La politica degli anni Cinquanta predicava ai Sardi in italiano la dottrina dell'industrializzazione chimica. La dottrina che doveva modernizzarli, distogliendoli dai mestieri conosciuti, nei quali erano cresciuti e vissuti per migliaia e migliaia di anni. Da pastori, da agricoltori, muratori, falegnami, fabbri, artigiani, responsabili di loro stessi, dovevano diventare "operai dipendenti delle fabbriche". E i Sardi, mal fatati, hanno abbandonato la terra e i frutti della terra, le abilità che avevano, e che erano note, per correre nelle fabbriche. Non più padroni in casa loro di fare le loro faccende e di accumulare beni avevano il solo obiettivo di chiedere lavoro e, per giunta, mettendo a rischio grave la propria salute.

La scuola italiana continuava a insegnargli cose che non riguardavano mai, in concreto, né la loro vita né la Sardegna. E i loro padri e le loro madri non sapevano più se quel che loro avevano imparato dai loro antenati, potesse aiutarli o no. Le famiglie sono andate in rovina e per un mise-

radu pagos annos, finas a su fallimnetu cumpletu de custa fràssidade antiga, hamus àpidu sa mala sorte de sa droga. Una truma de invalidos tziviles, de su disaju de sa “tzivildade”. Una disgrascia, manna de abberu, chi nos hat balfidu unu pagu de benessere chi s’industria hat potidu dare innanti de isvanessere.

Sa perdita de s’identidade est su male pius mannu chi sa Sardigna hat àpidu in s’istoria sua.

Li babbi e li mammi d’abà, cridendisi sabbuddi, hani rinunziaddu a falli imparà chiddi cunniscienzi e chiddi abiriddai chi li masthri più brabi di li facusthai erani risciddi a imparà daboi di ippirienzi securari, la *Carta europea* imponi “la diversità dei saperi”, cumenti a di, li dibessi sabbidorii in logghi dibessi, fundadi sopra l’ippirienza di li dibessi prufissioni.

Noi sabemu chi la divizia di Sossu e di Sennari era la campagna. Sossu e Sennari so sempri isthaddi funtumaddi pa lu vinu, pa l’ozu, pa la fruttura, pa l’ortharizia. Vinu di Sossu, di Sennari, diziani, e dizini ancora, uba, muschadeddu, muschadeddoni, ritagliaddu, cagnulari, vermentinu, taroppu, ua romana, figga bardhasciotta, matarona, diduidi, butadda, ginuesa, pessigu, barracoccu bisucciu, pruna limuninca, cariasgia, meràppiu, mera ranetta, mera miali, pera antoniesali, pera butirru, pera basghamotta, pera ippadonna, camusgina, di Sossu e di Sennari. Diziani e dizini ancora. Abà avemu i lu supermarket la fruttura in confezioni di *cellofan*, ma no ha ne nuscù ne saori, la genti, chi era abituadda a la fruttura di la Romangia, la zercha ed è prontu a pagalla finza lu doppiu, e ha, cumenti si dizi, “un valore aggiunto”. Ammintemuzzilu chistu valore aggiunto acchì è lu futuru pa la Sardhigna, no solu pa la Romangia. Chistu vo di chi dugna cariddai di fruttura, s’agattha in dugna isthagioni acchì l’arreggani in aereo da dugna parthi di lu mondu, ma no è più chidda chi punia e cuzia bè i li campagni nosthri e meglio in una zona chi in un’althra, meglio in Baddipira chi i lu Purcaggiu, in Tre

ro stipendio, durato pochi anni, fino al fallimento di queste falsità ben note, abbiamo avuto la mala sorte della droga. Un vero reggimento di invalidi civili dovuti al “disagio della civiltà”. Una disgrazia grande davvero, che ha consentito quel po’ di benessere che l’industria ha potuto dare prima di svanire.

La perdita dell’identità è stato il male più grande che la Sardegna abbia avuto nella sua storia.

I padri e le madri di oggi, credendo di essere istruiti, hanno rinunciato a trasmettere ai figli le conoscenze e le abilità che i maestri più bravi delle varie arti erano riusciti a ottenere dopo esperienze secolari. La Carta europea afferma “la diversità dei saperi”; vale a dire, i diversi saperi antropologici nei diversi luoghi, basati appunto sull’esperienza delle diverse professioni.

Noi sappiamo che la ricchezza di Sorso e di Sennori era l’agricoltura. Sorso e Sennori sono sempre stati conosciuti per il vino, per l’olio, per la frutta, per gli ortaggi. Vino di Sorso, di Sennori dicevano e dicono ancora, uva, moscatella, moscatellone, ritagliadu, cagnulari, vermentino, taroppo, uva romana, fichi matarona, di duidi, butadda, genovese, pesche, albicocche bisucciu, susine limuninche, ciliegie, mele appiu, mele renette, mele miali, pera antoniesali, pera butirru, pera basgamottha, pera spadonna, camusgina, di Sorso e di Sennori, dicevano e dicono ancora. Ora abbiamo nei supermarket la frutta in confezioni di cellofan ma non ha profumo né sapore, la gente che era abituata alla frutta della Romangia, la richiede ed è disposto a pagarla anche il doppio, ed ha, come si dice, “un valore aggiunto”. Ricordiamocelo questo “valore aggiunto”, perché è il futuro della Sardegna, non solo della Romangia. Questo significa che ogni tipo di frutta si trova in qualsiasi stagione perché la portano in aereo da ogni parte del mondo, ma non è più quella che maturava nelle nostre campagne, e meglio in una zona che in un’altra, meglio in Baddipira che in lu Purcaggiu, in Tremonti che in Bagnu,

Monti chi no in in Bagnu, i lu Tivaraggiu chi no in Mac-  
cia di lari, i Lu Crabbioni chi no i lu Riu. No fabiddemu  
di l'ozu di Cantaru a pittu, di Pianu Mannu, di Silvosu, di  
Fiascheri, di Sant'Iglianu. Oggi esisthi lu pruduttu  
“ogiemme”, però esisthini ancora, puru si pogghi, li pru-  
duzioni propri di dugna territoriu, cumenti, pa esempiu,  
l'aranzu e la vernaccia di Milis, la malvasia di Bosa, e cussì  
dugna paesi habia e ha ancora la propria ippizariddai, chi  
è prizasamente lu risulthaddu di una longa ippirizzazioni.  
Ma, a prima, pa noi la fruttura, l'ua, era chidda chi abiami  
da li campagni nosthri o chidda chi cumparabami i' li  
gianniri anzeni di chiddi chi la produziani. Chissa fruttura  
no l'avaremu mai a immintiggà. Eu m'amentu lu pessigu  
di Santu Aini chi giai abia piantaddu in giru in giru a la  
vigna di Lu Ghisciu. Era un pessigu di seccu, minudu, pi-  
losu, no era fattittu, era curriattu, dibessu dall'alrthu pes-  
sigu di triula e d'aosthu, abia un saori dotzi che lu meri e  
un nuscù chi si intindia dall'utturinu, prima ancora di ar-  
ribà a l'aiddu. Cumenti no si poni imminthiggà li varied-  
dai di lu pani di Sossu, lu tondu o cola cola, la thur-  
rotthula, la cuazza moddha, la cuazza cu la pabassa o cu la  
geldha, lu biscottu isparradu, lu pani fini, l'ippianaddha,  
lu pani bonu, la giubaddina, li cozzuli di l'obu, a Pascha.  
Ne chiddi di li dozzi, pabassini, casciadini, cozzuli di  
saba, piricchitti, biscotti e frisgiori. Ne chiddi di lu vinu,  
cannonau, vinu comuni, vermentinu, muschaddeddu,  
monica, abbaddu chi abà si ciamu, vino novello, chi abia  
un saori chi no s'agatta guasi più.

*I piatti poveri della dieta mediterranea*, dizini abà. Canti cosi  
chi abiami candu erami pobari e chi no abemu abà, chi  
pari no siami più pobari, so dibintaddi cosi di lussu, chi  
l'Europa voraristhia arribbà pa li niboddi nosthri, abà chi  
semu nell'era della globalizzazione. Abà cumprindimu puru  
chi li piatti pobari, grazia a chidda ippirizzazioni securari,  
z'aggiuddani a campà zent'anni e so dibintadi piatti pa ric-  
chi. Si però semu ricchi no di dinà ma di intirigentzia, di  
sabiesia, pa cumprindi cosa è impurthanti i la vidda. In-

in lu Tivaraggiu che in Maccia di Lari, in Lu Crabbioni  
che non in lu Riu. Non parliamo dell'olio di Cantaru a  
pittu, di Pianu mannu, di Silvosu, di Fiascheri, di  
Santiglianu. Oggi c'è anche il prodotto “ogiemme”. Però ci  
sono ancora, anche se pochi, i prodotti tipici di ogni terri-  
torio, come, ad esempio, le arance e la vernaccia di Milis,  
la malvasia di Bosa, e ogni paese aveva ed ha ancora la sua  
specialità che è il risultato appunto di una lunga specializ-  
zazione. Per noi, la frutta era quella che si produceva nelle  
nostre campagne o quella che si comprava sulla soglia delle  
case degli altri produttori. Quella frutta non la dimentich-  
eremo mai. Io ricordo le pesche di settembre degli albe-  
ri che nonno aveva piantato intorno alla vigna di Lu  
Ghisciu. Era una pesca di secco, piccola, pelosa, non spac-  
caticcia, anzi consistente, diversa dalle altre pesche di  
luglio e di agosto, aveva un sapore dolce come il miele e un  
profumo che si sentiva dal viottolo prima ancora di arriva-  
re all'ingresso. Come non si possono dimenticare le varietà  
del pane, il tondo o colacola, la thurrotthula, la focaccia  
molle, la focaccia con l'uva passa o i cicioli, lu biscottu  
isparradu, il pane fine, la spianata, lu pani bonu, la giu-  
baddina, le focacce con l'uovo, per Pasqua. Né quelle dei  
dolci, papassini, formaggelle, tircche, pirichitti, biscotti,  
frittelle. Né quelle del vino, il cannonau, il vino rosso  
comune, il vermentino, il moscato, la monica, l'abbaddu,  
che ora chiamano “vino novello”, che aveva un sapore che  
ora non si trova quasi più.

Né i “piatti poveri della dieta mediterranea”, come dico-  
no ora. Quante cose, che avevamo quando eravamo pove-  
ri e che non abbiamo ora che sembra non siamo più pove-  
ri, sono diventati un lusso, e l'Europa vorrebbe conservar-  
li e tramandarli ai nostri nipoti, ora che siamo nell'era  
della “globalizzazione”. Ora comprendiamo anche che i  
“piatti poveri”, grazie a quella specializzazione secolare,  
aiutano a campare cent'anni e sono diventati piatti per ric-  
chi. Se però si è ricchi di intelligenza, non di denari, ma di  
saggezza, per capire che cosa è importante nella vita.

tantu la vidda, propriu la vidda, lu assè e no lu apparì, no lu macchìni di li màcchini, di lu assè pagliosi, e isciabiddi e, più di tuttu, isciaibiddaddi. Lu tzaibeddu, chi è essentziari pa isgiubarà lu chi è megliu, e lu chi è beddu e utiri a lu matessi tempu. E, a daboi, pa ammintassi chi la vidda no è tutta in mani nosthri ma è i li mani di Deu e dunca chi l'ommu no è paddronu di la vidda, e chi la sabiesa o li dicci di li manni zi fazini cumprindì chi prima di dugna cosa veni lu saruddu e la pazi di la cussentzia.

Puru la puesia z'aggiudda a vibì megliu e a ripittà e a vulè bé a li passoni chi z'hani daddu la vidda e a chiddi chi abemu arriggaddu a lu mondu, a li parenti e a li custhrinti, e no solua eddi, ma a tutti. Z'aggiudda a trabaglià cun profettu, a isgiubarà l'amigghi, li cumpagni, li cosi chi fazini bedda la carrera, la casa e l'appusenti, chi acconzani la passona, e ammunini puru a mantinissi drentu a la propria cundizioni. Z'aggiudda a cumprindè l'amori di se matessi, di la digniddai, e di lu decoro, a dà impurthantzia a li sentimenti, a lu piazeri unesthu, finztzamenta a isciubarà piatti sani e pieni di saori. La vidda, lu dizini li pueti, è fatta di cosi minuddi, di attinzioni a dugna cosa mimina chi ti dazi lu piazeri di assè i lu mondu, cun tutti e parthizzipà a la vidda di tutti.

E unu di li piazeri più manni è chissu di ammintalla, la vidda, a noi matessi e di sabè cuntà all'altri alligrii e dolori, li sentimenti, li pinsamenti, l'ammenti, li fantasii, li cummotzioni, e li cosi chi piazini e fazini cuntintezia e risa: chista ancora è puesia.

Ma Sossu pari chi no haggia una tradizioni litteraria in sussincu. Noi abemu iscrittori manni in italianu. Sussincu era Salvatore Farina, Giovanni Baraca, Giannetto Masala. N'abemu puru oggi chi crescini e trabagliani e iscribini guasi in sigrettu. Abemu pintori e artisthi manni, quattu a lu mancu i l'archu di settantanni, Pietrino Manca, Biglianu Leonardi, li dui mei fradeddi, Ausonio e Franziscu Tanda. Altri più giobani, assussigaddi, cun passioni e digniddai, fazzini camminu.

Intanto la vita, proprio la vita, l'essere e non l'apparire, non l'ostentazione delle automobili, né la vanità né la stoltezza né soprattutto l'essere senza cervello. Il cervello appunto, che è essenziale per discernere quel che è meglio e quel che è bello e utile al tempo stesso. E poi, per ricordarsi che la vita non è nelle nostre mani, ma è nelle mani di Dio e che quindi l'uomo non è padrone della vita e che la saggezza o i proverbi degli anziani ci aiutano a capire che prima di ogni altra cosa viene la salute e la pace della coscienza.

Anche la poesia ci aiuta a capire e a vivere meglio e a rispettare e voler bene le persone che ci hanno dato la vita e quelle che abbiamo portato al mondo noi, i parenti e gli affini, e non solo, ma tutti. Ci aiuta a lavorare con profitto, a scegliere le amicizie, le compagnie, le cose che rendono belle le strade, le case, le stanze, che rendono eleganti le persone. Ci insegna a sapersi regolare secondo le proprie possibilità e quindi l'amor proprio, la dignità, la decenza, l'importanza dei sentimenti, il piacere onesto, perfino a saper scegliere per la tavola piatti sani e saporiti. La vita, dicono i poeti è fatta di piccole cose, di attenzioni ad ogni minima cosa che ti dia il piacere di stare al mondo, con tutti e partecipi della vita di tutti.

E uno dei piaceri più grandi è quello di ricordarla la vita, a noi stessi, e di saper raccontare agli altri, dolori e gioie, sentimenti, riflessioni, fantasie, ed emozioni, cose che danno allegria: questa è ancora poesia.

Ma pare che Sorso non abbia una tradizione letteraria scritta in sorsense. Abbiamo invece scrittori, anche grandi in italiano. Salvatore Farina, Giovanni Baraca, Giannetto Masala. Ne abbiamo anche oggi che maturano appartati. Abbiamo artisti e pittori grandi, nel giro di circa settantanni, almeno quattro, Pietrino Manca, Giuliano Leonardi, i miei due fratelli Ausonio e Francesco Tanda. Altri compiono il loro percorso di artisti con grande passione e con dignità, senza clamori. Non abbiamo invece poeti e scrittori in sorsense, ad oggi, solo Masthru

No abemu pueti e iscrittori in sussincu, a oggi, solu Masthru Saivadori Andria (Andreuccio Bonfigli), e Franziscu Dedola e Saivadori Monte e puru Walter Cogoini, chi so parò, accudiddi o cumenti si dizi, di adozione.

Eppuru, so funtumaddi li dicci sussinchi, ma più di tutti li conti di buglia, chissi chi ciamani li barzelletti, venini addebidaddi a li sussinchi e so un veru e propriu “genere letterario” chi trattani cun passioni. Hani chistu inzegnu parthicurari e no fazini althru chi pinsà, invintà e cuntà conti di buglia. Chi poi ischubieggiani li cuntraddizioni di la vidda chi la puisia no tratta guasi mai. Intantu fazini *una scelta di campo*, isgiubareggiani la parthi di sottu di lu coipu. Chissu chi, in psicanalisi, si dizi “il rimosso”. Dante dizia: “in chiesa coi santi, in taverna coi ghiottoni”. Ma, daboi, pa sabè fa e cuntà un contu di buglia, vi vò no pogga cumpitenzia litteraria.

Bisogna isthudià li tempi, sabè cundì umpari intonazioni e recitazioni, rinvià lu contu e fallu durà finza a lu momentu più althru di la curiosiddai di ga è isculthendi pa isgiuglilla daboi in una risa manna e liberatoria. È veru, li cumpaesani mei no hani una litteratura iscritta in sussincu, ma eu pensu chi no l'aggiani propriu parchì so' masthri in chistu contu di buglia chi no è mai iscrittu. Parchì è avveru un pruduttu a *denominazione di origine controllata*, cumenti è lu muschadeddu e lu cannonau.

Chisthu cunzinthraddu di fantasia e di sensu *of humor* riesci a fa dimintiggà li ravini e sa miscià lu chi si disizza cu lu chi suzzedi avveru. E in chista paristoria isthravaganti di ippantu e d'alligria, no iscritta, ma sempri cuntadda, “*dal vivo*”, in cumpagnia, eddi puru, li mei cumpaesani, li sussinchi so masthri, e in fundu, guasi tutti, so pueti e iscrittori.

NICOLA TANDA

Saivadori Andria (Andreuccio Bonfigli), e Francesco Dedola e Salvatore Monte è pure Walter Cogoine, che sono però venuti da fuori e sono sorsensi di adozione.

Eppure sono conosciuti i proverbi di Sorso, ma più di tutti i racconti scherzosi, le barzellette, queste vengono attribuite ai sorsensi e costituiscono un vero e proprio “genere letterario” che li appassiona. Hanno, in questo, un ingegno particolare e non fanno altro che pensare, congegnare e raccontare barzellette, che poi rivelano le contraddizioni della vita che la poesia quasi mai tratta. Intanto fanno una “scelta di campo”, scelgono le parti basse del corpo. Quelle che la psicanalisi chiama il “rimosso”. Dante diceva: “In chiesa coi Santi e in taverna coi ghiottoni”. Ma per costruire e raccontare una barzelletta, occorre non poca competenza letteraria.

Occorre studiare i tempi, mettere insieme intonazione e recitazione, rinviare la soluzione del racconto fino al momento più alto della curiosità dell'ascoltatore per poi scioglierla in una grande risata, liberatoria. E' vero i miei concittadini non hanno una letteratura scritta nella lingua materna, ma io penso che non ce l'abbiano perché sono maestri in questo genere di racconto non scritto. Che è davvero un prodotto a denominazione di origine controllata come lo è il moscato o il cannonau.

Questo concentrato di fantasia e di senso *of humor* riesce a far dimenticare le ansie e sa unire il principio del desiderio con quello di realtà. E in questa favola stravagante, che suscita meraviglia e allegria, trasmessa “dal vivo” ai loro amici, loro pure, i miei concittadini sorsensi, sono maestri e, in fondo, quasi tutti poeti e scrittori.

NICOLA TANDA