

IL SOGNO DIVENTA REALTA'

Tutti abbiamo, e dobbiamo per forza, avere dei sogni. Il mio sogno di visitare/ scoprire la mia isola nativa era rimasto proprio così: un sogno. Relegato al dipartimento degli impossibili della mia mente, riapparve recentemente, per trasformarsi in realtà.

E' stato un semplice foglietto pubblicitario, apparso assieme ad altra posta a stuzzicare la mia curiosità. Luoghi interessanti da visitare nella mia Sardegna, eventi culturali da apprezzare, bellezze naturali da ammirare. Feci le mie scelte secondo il tempo disponibile e i limiti finanziarie, e partì.

SU NURAXI a Barumini, era l'unico tra i centri storici che avevo sempre desiderato visitare. E' il più grande esemplare e il più complesso esempio della civiltà Nuragica che si rifa' a circa 1500 anni a.C. classificato dall'UNESCO World Heritage, e' il più grande nuraghe tra i 70 nuraghi sparsi in tutta l'isola. E' composto da torri entro torri, con accesso imponente, che richiede un certo impegno fisico dai turisti coraggiosi.

Un centro dedicato alla difesa? forse anche un deposito come granaio, dotato pure di un pozzo come sorgente d'acqua. Gli studi archeologici seri hanno avuto inizio appena 50 anni fa'. Penso che continuerà a custodire tanti misteri per ancora tanti anni!

ORGOSOLO: Tutti i sardi hanno sentito parlare di Orgosolo. Un paese conosciuto, purtroppo e quasi solamente per il banditismo ed i sequestri del passato, Orgosolo si e' re-inventato, e' risorto dall'oscurità, e si e' aperto coraggiosamente allo scrutinio dei sardi e di tutto il mondo. Sono stati forse i famosi Murales a dargli un'impeto, come pure l'eliminazione dell'incubo del passato. I numerosi pulman pieni di turisti in visita, testimoniano la redenzione dei fieri orgosolesi.

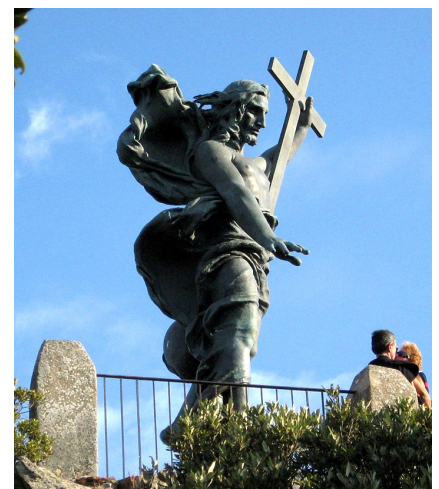
SA RESOLZA: mio padre ne aveva una, come pure tutti i 'campagnoli' e tutti i maschi adulti, (ed anche le donne?), come pure tanti di voi, cari lettori. E' il tipico coltello ricavato da un metallo speciale, e dalle corna della capra. Ci incontriamo con Paolo, l'ultimo specialista di Orgosolo. Circondato da macchinari essenziali, nel suo laboratorio ordinatissimo, Paolo ci spiega il complicato corso del processo, e l'attenzione assoluta dovuta a tutti i dettagli. Purtroppo i suoi gioielli non sono in vendita, però ci accompagna alla sua cantina dove siamo invitati ad assaggiare il tipico Cannonau. "Vi faccio assaggiare prima quello dell'anno scorso", ci dice Paolo. lo assaggio e lo bevo. Mi piace, anche se non sono un esperto. "Adesso vi faccio assaggiare quello di due anni fa". lo immagino che questo deve essere ancora migliore, ma a me sembra lo stesso. La mia lingua e il mio palato sono ormai immuni da qualsiasi gusto! Ma dobbiamo scappare prima del terzo bicchiere. Abbiamo un appuntamento con alcuni pastori: siamo infatti invitati a pranzo.



I PASTORI: era stato previsto come un pasto tradizionale con i pastori. Arriviamo e ci accorgiamo che ci sono molti altri invitati: vari gruppi provenienti dal continente e dall'estero. Nel focolare immenso si vedono numerosi 'porcheddosi' allo spiedo, controllati scrupolosamente dal capo pastore. Subito dopo arrivano ad ogni tavolo montagne di

carne, servite, naturalmente su guantiere tipici della zona, il sughero. Nel menu' ci sono patate arrostiti e un'abbondanza del pecorino sardo, tutto bagnato/ accompagnato da litri del vino locale...l'ubiquitous Cannonau. Il pranzo viene concluso dai pastori che si aggruppano per un breve rendimento della canzone sarda.

LA LINGUA SARDA. mentre ci incamminiamo verso il nostro trasporto, faccio il turista, e guardo dentro tutti i negozi, finché ne scopro uno che mi interessa. Tra i numerosi oggetti di turismo scorgo lì, sopra un lungo tavolo, una resolza. "Cantu costa cussa resolza?" chiedo al padrone. Mi guarda con occhi spalancati, mentre dalla sua bocca esplode una calorosa risata. "E tue chie sese?". Chiaramente sorpreso da uno che gli parla in sardo, ci siamo subito incamminati in una lunga conversazione, non ricordo di che, ma sempre in sardo. Tiro fuori 65 euro e sono finalmente in possesso di una resolza, che sarebbe stato l'unico oggetto/ricordo della mia visita. A proposito: ho sentito pochissimo sardo. Dappertutto i sardi parlano solo italiano, con il tiPPPico aCCento sardo! Sentono vergogna! Di che cosa!



Continua pagina 2

A little bit of Sardinia found at Mansfield

Francesca Carta a former inaugural Member of the SCA's Next Generation – Giovani initiative, launched in 2006, was in Melbourne a few months ago to attend the SCA's 31st Anniversary lunch at Pomodoro Sardo.

Accompanying Francesca to the lunch was her cousin Elisabeth Fronteddu who was born in Melbourne and relocated to Sardinia with her parents (her father Paolo Fronteddu was Secretary of the Sardinia Club in the 1980's).

Four years ago, Francesca moved with her partner, Phil, to a little town 30km north east of Mansfield called Tolmie.

Francesca took time out to have a talk with SCA President, Paul Lostia. She said "I knew I was trading Coburg's multiculturalism and easy access to Italian/Sardinian food for the beauty and serenity of 50 acres.

"Mansfield, unlike other North Eastern Victorian towns is mainly Anglo Saxon and my name stands out like a sore thumb, imagine if it was my sister's name Graziella. But to my and my partner Phil's surprise, in addition to the kangaroos, wallaby's, echidnas,

wombats, lizards and winter snow, we found a little bit of Sardinia in Mansfield.

"As the climate in Mansfield is very Mediterranean like, for the first three years we picked capers, buds and berries. We even did a caper planting trial funded by the Foundation for Rural and Regional Renewal. While doing our research I found myself on Sardinian websites.

"Last year a couple moved into Tolmie. Neil (Aussie/English) and Laura (Sardinian). We couldn't believe it, here in Mansfield. We had a good laugh.

"For the last 2 years we have worked on a Saffron farm in Tolmie where there is a cooler climate, shorter summers and lots of frost and even snow in winter. The owner lives in Melbourne and is not always able to take five weeks off to pick the flowers. We really didn't want to see the saffron go to waste!

"Again, our research has taken us to Sardinian websites looking at Sardinian growers. To my surprise Laura and her family grow saffron in Sardinia and her mum was visiting when we were picking.

"When we had more than we could process in a day, Laura and her mum helped us process the Saffron, which entails removing the stigma from the flower.

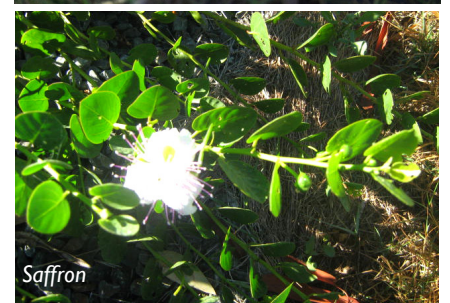
"Unfortunately due to the impact of globalisation we are uncertain if the Saffron will be picked next year. The wholesaler is no longer buying from the 50+ growers because the big Supermarket's have decided to no longer stock Australian Saffron.

"Therefore, if anyone is interested in more information or buying Saffron they can contact Francesca on francesca_elena@yahoo.com or by calling on 0418 129 661".

Francesca told Paul that one of her favourite things about living on her property, in addition to the wildlife and winter snow are the native wild flowers, as can be seen from the following images, there are lots of different glorious types of lilies, buttercups, grasses, violets, daisies, orchids and many more.



Fringe Lilly



Saffron



Capers

IL SOGNO DIVENTA REALTA'

Continua da pagina 1

SU REDENTORE: L'avevo vista tante volte, anche in televisione, ma quando mi sono trovato lì davanti a questa statua gigantesca così imponente, mi sono reso conto della sua importanza per il popolo del Sopramonte e della Sardegna intera. Posata fermamente sul muretto, ma senza posarvi i piedi, questa statua in bronzo pesa due tonnellate, ed è alta quattro metri. Mentre mi mantengo fermo sull'inferriata che la circonda, contemplo il miracolo della natura distesa giù nella enorme vallata, che sembra poi ricamata, quasi, dagli agricoltori con i loro piccoli campi rinchiusi dalle mura protettive. Era stato il desiderio del Papa Leone tredicesimo che simili statue fossero erette in tutta l'Italia.

LA CAVALCATA SARDA: Il mio soggiorno era stato pianeggiato intorno all'appuntamento con la

sessantanovesima manifestazione della famosa Cavalcata, il 19 e 20 maggio. È senza dubbio la più grande manifestazione del tipo in tutta la Sardegna, un'espressione autentica e fiera della cultura sarda. Ho visto sfilare davanti a me, durante le quattro ore, circa 60 gruppi folk e 300 cavalieri, dove tutti indossavano gli abiti tradizionali dei loro paesi. Questa occasione ha rinnovato in me pensieri emozionanti, dovuti alla ricchezza così varia delle tradizioni, e anche, purtroppo dalla mia dovuta assenza dall'isola e una possibile partecipazione.

Senza una sola fotografia, ma 'cun sa resolza in manu', i ricordi rimangono incisi nella mia memoria. Mentre il mio sogno si è trasformato in realtà. *Adiosu!*

Fr Michael Ledda



From the President ...

This report starts by first, and most of all, acknowledging that many of you, myself included, have had a difficult 12 months, be it due to the ageing process or other unexpected events. I thank those of you who continue to support the SCA by attending events. I also thank those of you who have rung me to apologise for your non attendance, at the same time supporting what we are doing and encouraging us to continue in our efforts.

For me as your President for 21 years, the most positive thing about 2018 has been the SCA's many successful wide ranging cultural and social events, as reported in this and previous editions of our Newsletter, and the fact that we are getting close to finalising the Marcellin College/ SCA Melbourne/Cagliari Student Exchange Program.

Special thank you to those in the SCA Committee, in particular our newest and extremely active 'adopted Sardinian- Aussie' - Christopher Baker. Also those outside the Committee, that is

Paola Steri, Luca Pisci & Gabriella Gomersall-Hubbard, all who have been great additional contributors, particularly with the exciting Progetto Regionale - *Sapori e Profumi della Cucina Sarda in Australia*, which has commenced and hopefully you will continue to support.

From a personal perspective, 2018 has seen the great enjoyment our 15mth old grandson - Xavier continues to give Luisa, myself, Paul, Sarah, Laura and Adriana, as the following shows he is a 'funny guy' and he has a brother or sister on the way: As many of us celebrate Christmas, I wish you a Happy Christmas, and an enjoyable Holiday Season to follow.

May who or whatever you believe in, give us the strength to tackle the journey of life in peace and serenity!

I look forward to seeing you in 2019, if not before, and my regular contemplation on this occasion is, as Charles Dickens wrote "*I will honor Christmas in my heart, and try to keep it all the year.*"



NOT Ned Kelly - Ned Xavier

BONU NADALE e BONANNU

Paolo (Paul) Lostia

The feast of the Holy Cross

As can be seen from the photos below, a great and enjoyable time was had by the many who recently attended the lunch, jointly organized for the third consecutive year, by the Toscana Social Club and the Sardinian Cultural Association.

The lunch, held at the Toscana Social Club, showcased the best of both the Tuscan and Sardinian cuisines on the occasion of the Feast of the Holy Cross (La Festa della Santa Croce).

Thanks to the impeccable cooking standards of the Toscana Social Club and their well known hospitality, the SCA looks forward to a continuing collaboration with these events.



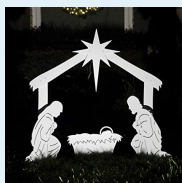
NATALE

Dal latino Natalis, Natus, (nato), la parola si riferisce alla nascita di Gesu' tra noi. Dio ha voluto diventare come uno di noi, nato da una donna come tutte le donne del mondo. E' cresciuto tra noi, in una famiglia come la nostra. E diventato adulto tra noi. Desiderava parlarci direttamente, a tu per tu. Voleva comunicarci un grande messaggio, e voleva farlo direttamente, faccia a faccia: "Voi siete i miei prediletti, e vi amo con un amore profondo."

Ci dice che il suo amore, come il perdono, e' quello del 'Figlio Prodigo'. Il suo testamento e' quello di 'amarci gli uni gli altri come vi amo io'. E' un amore, pero', che non ha limiti o confini, ma deve estendersi anche ai nostri nemici, come ci insegna il Buon Samaritano. L'amore e il perdono sono gli elementi che possono condurci alla pace, alla pace che tutti desideriamo. Basta la buona volonta'.

Cantavano gli angeli: Pace in terra a tutti gli uomini di buona volonta'.

HAPPY CHRISTMAS!
AUGURI, BUON NATALE



Fr Michael Ledda

Stefano and Nika marry



SCA Supporter and owner of Pomodoro Sardo, Stefano Rasso married Nika Perc on Sunday 8 October 2018 in Slovenia. Stefano and Nika were joined not just by the proud parents but also by family and friends.

Present also at the wedding were Best Man, Giuseppe Nolis, his wife Tonina and Giovanni and Aurora Chighine, members of the SCA.

The marriage coincided with Stefano's decision to expand his successful restaurant business to open Pomodoro Sardo Sorrento in the Mornington Peninsula.

This follows what has already been a great year for Stefano and Nika, having been awarded Best Italian Restaurant category at the 2018 Victoria and Tasmania Savour Australia restaurant and Catering Host Plus Awards as was reported in the September issue of Sa Oghe.

The SCA, on behalf of its Members, extends warmest congratulations to Stefano and Nika and wishes them a long life and happiness together and continued success with their business venture.



111 Lonsdale Street Melbourne
Tel: 03 9663 8006
www.pomodorosardo.com.au

Supporter of the Sardinian Cultural Association



Mill Park: Shop 79 Westfields Plenty Valley
Ph: 9436 6588

Supporter of the Sardinian Cultural Association



11 Goodyear Drive Thomastown 3051
Telephone: 1300 232 844

Supporter of the Sardinian Cultural Association

SARDINIAN CULTURAL ASSOCIATION

(Vic) Inc. Reg. No. AOO 14186M - ABN: 95 061 699 328

PO Box 136 Heidelberg Vic 3084 Australia

Tel: 61 3 9458 2614 - Fax: 61 3 9431 3235

Email: sardi.melbourne@bigpond.com

www.sardi-melbourne.com

Editor: Angelo Ledda

NEXT GENERATION

Email: next.generation@optusnet.com.au

Facebook: @Sardinian Cultural Association

Twitter: @SardCultAssoc



www.segmento.com.au

Email: segmento.com.au

Ph: 0418 891 285

Media Partner



ENOTECA
SILENO

GASTRONOMIA DAL 1953

920 Lygon Street North Carlton
(Cnr Richardson Street)
Telephone: 9389 7000

Supporter of the Sardinian Cultural Association