



**A Podenzano (Piacenza), grande successo della quarta edizione de “Su Tusorzu”, tosatura delle pecore “alla sarda” organizzata dal Gremio sardo “Efisio Tola”**  
di Paolo PULINA

Il Gremio sardo “Efisio Tola” di Piacenza, sabato 28 maggio e domenica 29 maggio 2016, in Gariga di Podenzano (vicino a Piacenza), presso la Corte La Faggiola, cioè nella cascina dove ha sede l’associazione, ha organizzato la quarta edizione de Su Tusorzu “D’onz’annu in beranu a fine maiu” = La Tosatura “Ogni anno in primavera a fine maggio”.

Introducendo, nella mattinata di domenica, la manifestazione della tosatura tradizionale delle pecore con le cesoie, “sos ferros” (sotto i portici quest’anno, a causa di una pioggia fastidiosa ma per fortuna passeggera che non ha fermato nessuna delle azioni in programma), Bastianino Mossa, medico veterinario originario di Bultei, recentemente riconfermato presidente del “Gremio sardo”, ha fatto un esplicito riferimento all’innesto nel nuovo Consiglio Direttivo di giovani leve: «Riuscire a garantire la continuità tra la “vecchia” e la “nuova” generazione dei soci del Gremio sarà il segreto del successo delle iniziative della nostra comunità nel territorio piacentino. Il territorio piacentino e la sua gente hanno sempre accolto in passato e accolgono ancora molti sardi emigrati, e lo fanno con generosità, affetto e simpatia, partecipando alle nostre iniziative, a partire dai rappresentanti istituzionali fino ai semplici cittadini. Noi ricambiamo in quanto ambasciatori di una terra e di una gente, quella sarda, altrettanto generosa, laboriosa, ricca di cultura, tradizione e ospitalità».

Nelle due giornate il “Gremio sardo” ha proposto la cultura e l’economia agropastorale sarda e quella sardo-piacentina d’emigrazione. Si sono potute ammirare due eccellenti produzioni artigianali di due coniugi di Nule (Sassari): i tappeti realizzati dalla tessitrice Maria Assunta Manca e i manufatti creati dal maestro calzolaio Giuseppe Dore. La prima ha fatto vedere come avviene la tessitura del tappeto col telaio verticale, il secondo come opera per la realizzazione delle scarpe.

Nell' occasione si sono proposti i prodotti dell'allevamento ovino: carni e formaggi degli allevamenti sardo-piacentini (con la dimostrazione della trasformazione e lavorazione del latte di pecora, a cura dell'azienda agricola Giovanni Càsule di Vernasca) e si è fatto il punto sul progetto regionale FASI "Sarda Tellus", finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna-Assessorato del Lavoro allo scopo di far conoscere e valorizzare, in continente, i prodotti e le eccellenze agro-alimentari della Sardegna. Questo progetto, che vuole dare un contributo concreto alla crescita economica della Sardegna, proprio a Piacenza ha preso avvio nel gennaio 2015.

Per gli oltre duecento commensali, quest'anno il pranzo tipico dei pastori (gnocchetti al sugo di pecora; pecora bollita, in umido e arrosto) è stato preparato in collaborazione con "L'Ostreria" La Faggiola dei fratelli Pavesi.

La giornata è stata allietata dai suoni e dai canti del gruppo folk "Santa Margherita" di Bultei (organetto, fisarmonica, trunfa, chitarra e voce), che hanno invogliato numerosi presenti a cimentarsi con il ballo sardo.

Negli intermezzi fra i vari momenti della manifestazione si sono potuti ascoltare canti a tenore.

A conclusione, premiazione del tosatore più bravo: è risultato il socio Francesco Idda, secondo il giudizio di una apposita commissione.

Nella circostanza la FASI (Federazione delle Associazioni Sarde in Italia) è stata rappresentata dalla presidente Serafina Mascia, e da due membri dell'Esecutivo nazionale (Massimo Cossu e chi scrive). I saluti sono stati portati, nella mattinata di domenica, da Giovannino Falchi (vicesindaco del Comune di Bultei) e, nel pomeriggio, da Alessandro Piva, sindaco di Podenzano, e da Giulia Piroli, assessore a Politiche scolastiche e Giovani del Comune di Piacenza.

Il saluto da parte mia con questa poesiola d'occasione:

*Semus pius de dughentos oe a La Faggiola, / ospites de su Gremiu sardu "Efisio Tola". / No at frimmadu sa festa s'abba da-i chelu. / Maria Emma: «Su sole? Meritu de anghèlu!». / E gai est istadu possibile fagher su tusonzu, / su mandigu fit assiguradu, non b'at bisonzu / mancu de lu narrer a chie est oe presente. / Saludos da-i sa FASI, da-i sa presidente / Serafina Mascia, da-i Cossu e da-i Pulina / e da-i sos collaboradores de custa faina. / Pro cussu, tzoccamus forte sas manos / a Bastianino Mossa e a sos cumpagnos, / chi an tribagliadu cun manna passione / pro sa Sardigna e sa nostra Federatzione. / Cumplimentos a su Gremiu "Efisio Tola", / isperende chi fettat a sos Circulos iscola!*

(07-06-2016)

**Podenzano, PC, Corte La Faggiola,  
"Su Tusorzu", 29 maggio 2016**



Presentazione iniziale del programma da parte di Bastianino Mossa, presidente del Gremio sardo "Efisio Tola" di Piacenza.



La tosatura delle pecore. All'opera, con "sos ferros", in primo piano, Bastianino Mossa.



Giovanni Càsule prepara formaggio e ricotta. Sullo sfondo i manufatti artigianali da Nule.



Carne di pecora in cottura.



Dopo il pranzo, discorsi delle autorità. Da sinistra: Falchi, Mossa, Pulina, Piroli, Piva.