



A Podenzano (Piacenza), successo pieno della terza edizione de “Su Tusorzu”, tosatura dimostrativa delle pecore organizzata dal Gremio sardo “Efisio Tola”

di Paolo PULINA

Il Gremio sardo “Efisio Tola” di Piacenza, domenica 31 maggio 2015, presso la Corte La Faggiola in Gariga di Podenzano, vicino a Piacenza (da un anno e mezzo la struttura ospita anche la sede dell’associazione sarda), ha organizzato una nuova edizione de “Su Tusorzu” (D’onz’annu in beranu a fine maiu.....Su Tusorzu = Ogni anno in primavera a fine maggio...La Tosatura). Anche quest’anno il Gremio sardo ha voluto dedicare un evento speciale al mondo agro-pastorale presente nella provincia di Piacenza, evento



che ci riporta necessariamente in Sardegna. Infatti, nello stesso periodo dell’anno, sia in continente sia nell’isola tutti i pastori provvedono alla tosatura delle pecore che compongono il loro gregge.

Clou della mattinata: la tosatura tradizionale (con le cesoie, “sos ferros”, non con i moderni rasoi elettrici) di una ventina di pecore da parte di abilissimi pastori ma anche da parte di persone del pubblico con qualche pregressa esperienza della tecnica tosatoria: tra questi Bastianino Mossa, presidente del Gremio sardo, che opera come veterinario nei comuni della montagna piacentina ma che, nato in una famiglia di pastori di Bultei, ha dimestichezza con “sos ferros”.

La dimostrazione è stata notevolmente istruttiva soprattutto per i molti bambini presenti (alcuni per la prima volta vedevano delle pecore vive, non in immagine o

in disegni animati; altri si preoccupavano vedendole a pancia all'aria con le quattro zampe bloccate da una corda: "sos presozos"; altri ancora addirittura scambiavano il manto lanoso, da cui venivano con perizia liberati gli animali prima del surriscaldamento estivo, per la pelle!).

Prima di visionare e fotografare ogni passaggio della tosatura, grandi e piccoli hanno potuto ammirare i cani di razza fonnese che - guidati da Giacomo Bitti, allevatore amatoriale operante in comune di Noceto (che ha illustrato il DNA sardamente autoctono del cane fonnese) e dal figlio Antonio - hanno sfilato mostrando tutta la loro prorompente, coraggiosa "personalità".

Un'altra dimostrazione, a cura dell'Azienda Casule Giovanni di Vernasca, è stata utile per grandi e piccoli, i quali hanno potuto conoscere "dal vivo" le fasi del processo di lavorazione del latte con produzione di formaggio pecorino e ricotta.

Il menù del pranzo "alla sarda" per gli oltre duecento commensali non poteva non essere in tema con l'iniziativa: un primo piatto a base di malloreddus al ragù di pecora; un secondo piatto a base di carne di pecora cucinata in tre modi diversi: bollita con patate e cipolle; in umido; alla griglia con contorno di verdura cruda. Ovviamente non sono mancati vino sardo, pane carasau, formaggio pecorino, seadas e filu 'e ferru.

Negli intermezzi fra i vari momenti della manifestazione si sono potuti ascoltare canti a tenore, proposti dal gruppo "Làcanas" (Nuoro-Milano), e i balli sardi accompagnati dall'armonica a bocca di Kapo Curreli.

A conclusione: premiazione del tosatore più bravo (è risultato il socio Alessio Pireddu), secondo il giudizio di una commissione di cui hanno fatto parte il presidente Mossa e altri membri del direttivo del Gremio. Il riconoscimento: un quadro del pittore Gianpiero Bernardini (socio del Gremio sardo da più di trent'anni), consegnato dall'assessore del Comune di Piacenza Giulia Piroli. Per il Comune di Podenzano ha portato i saluti l'assessore Roberto Santacroce.

Soddisfatti del successo tutti i numerosi volontari che hanno collaborato con il presidente Mossa, il quale giustamente non può non citare come elemento determinante dell'ottimo risultato organizzativo la particolarità del luogo in cui si è svolta la manifestazione: «La Corte Faggiola presso l'Azienda Sperimentale Tadini di Gariga di Podenzano, dove ha sede la nostra associazione, è sicuramente un posto ideale perché s'incontrano l'eccellenza dell'allevamento tipicamente padano con quello sardo. Due mondi e due culture sicuramente distanti geograficamente ma con un comune denominatore: la cultura dell'allevamento nella sua massima espressione, da cui derivano i prodotti dell'eccellenza agroalimentare sia piacentina sia sarda».

(04-06-2015)