

Saggiistica Aracne

Valerio Casula

De sa vida mea





Aracne editrice

www.aracneeditrice.it
info@aracneeditrice.it

Copyright © MMXVIII
Giacchino Onorati editore S.r.l. – unipersonale

www.giacchinoonoratieditore.it
info@giacchinoonoratieditore.it

via Vittorio Veneto, 20
00020 Canterano (RM)
(06) 45551463

ISBN 978-88-255-1237-3

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: marzo 2018

A tie mamma

Ammentas, mamma, cando fia minore,
e fias imparandomi a camminare,
ma impresse m'has devidu leare
in sos brazzos pienos de amore

lontanu a Nuoro pro mi visitare,
in s'ispidale dae unu dottore.
De mi perder tenias su timore.
E mortu m'has devidu torrare.

Passande in Santu Maru in piantu
ti pesat arta sa pregadoria.
A Antoni de Padova su Santu

pedis azzudu a sa tua penia.
Intrando a domo piango a ispantu
ca pro te est torrada sa vida mia.
Fizzu tou Valerio

A te mamma

Ricordi mamma quando ero bambino,
e mi insegnavi a camminare,
ma subito mi hai voluto portare tra le braccia piene d'amore

lontano a Nuoro per farmi visitare,
all'ospedale dal dottore.
Avevi paura di perdermi.
Morto mi riportavi a casa.

Piangevi mentre passavi vicino a San Mauro
sgorga forte la tua preghiera.
Al Santo Antonio di Padova

chiedi conforto alla tua pena.
Mentre entravamo in casa piango d'incanto
perché per te e rinata la mia vita.
Tuo figlio Valerio

Indice

- 9 1. *Origini*
- 17 2. *I primi anni di vita*
- 21 3. *Storia di un miracolo*
- 25 4. *La scuola materna*
- 31 5. *Vita agricola*
- 35 6. *Mio padre parte per la Germania*
- 37 7. *Inizio alla vita religiosa*
- 47 8. *Gli amici*
- 51 9. *Vita sociale*
- 57 10. *La festa del patrono e dei santi*
- 61 11. *Costruzione della casa*
- 65 12. *Studi a Lanusei*
- 69 13. *Vita in collegio*

- 77 14. *Verso il noviziato salesiano*
- 81 15. *Il noviziato salesiano (1976/77)*
- 93 16. *Destinazione San Gregorio di Catania*
- 105 17. *Il tirocinio a Lanusei*
- III 18. *Periodo di incertezza*
- 115 19. *Vita a Cagliari*
- 119 20. *Primo anno di teologia (1984/85)*
- 123 21. *Secondo anno di teologia (1985/86)*
- 127 22. *Terzo anno di teologia (1986/87)*
- 137 23. *Quarto anno di teologia (1987/88)*
- 141 24. *Quinto anno di teologia (1988/89)*
- 155 25. *Sesto anno di teologia – anno di pastorale (1989/90)*
- 159 26. *Preparazione all'Ordinazione sacerdotale*
- 165 27. *Il giorno dell'Ordinazione*
- 171 28. *La Prima Messa*

I. Origini

Sono nato il 15 dicembre del 1958 al secondo piano di una casa in affitto in via Cavallotti 6 a Ortueri nel letto dei miei genitori Casula Nicolò e Deiana Mariuccia.

Mio nonno paterno si chiamava Giuseppe Luigi e mia nonna Maria Antonia Loi e miei nonni materni Francesco Deiana e Virginia Corona. Dei quattro non ho conosciuto nessuno.

Il mio cognome Casula si contende il primato con quello di Loddo, poi a distanza c'è Bonu, Musu e Murru. Se consideriamo l'origine dal latino significa "piccola casa", mentre dall'arabo significa "figlio del sole". Io naturalmente preferisco il secondo significato.

In occasione della costruzione della nuova canonica di Desulo nel 2004 ho realizzato lo stemma della famiglia.

Il sole rappresenta il significato del cognome: "figlio del sole"; l'uva rappresenta il vino Mandrolisai e la zona della Sardegna centrale dove si trova Ortueri.

L'albero di sughero rappresenta il Condaghe d'Arborea e l'attività importante dell'estrazione e lavorazione del sughero a Ortueri. L'aratore con i buoi rappresentano l'agricoltura e la pastorizia, economia fondamentale a Ortueri. Rappresentano anche mio padre che era contadino. Il terreno con le strisce rappresenta la dominazione aragonese nel medioevo.

Mia madre era di Jerzu, un paese d'Ogliastra, famoso per il vino Cannonau. Mio padre, di Ortueri, un giovane

attivo e onesto che faceva mille mestieri. Conobbe mia madre mentre faceva il militare addetto al bestiame nel 159° battaglione dell'aulica Brigata Sassari, detto su Trunch'e passa ("Rompi e passa").

Il suo battaglione era destinato al controllo della linea ferroviaria, elettrica, telefonica e l'acquedotto e si trovò di stanza a Jerzu. Qui, poiché mio nonno materno riforniva soprattutto di vino il battaglione, mio padre conobbe mia mamma, che chiederà in sposa, una volta terminato il militare, quando venne di proposito per commerciare capre.

Ottenuta la mano dell'amata, la sposa a Jerzu nel 1947. Mia mamma era vestita col costume verde da sposa tipico di Jerzu e mio padre con un completo grigio e una camicia bianca e i suoi soliti baffetti. La famiglia si stabilisce subito ad Ortueri. Mia mamma verrà poi sempre chiamata dagli ortueresi Maria de Jerzu.

Jerzu è un importante centro ogliastrino abbracciato dai Tacchi. Il Comune di Jerzu è situato sul fianco dei monti Lumbarau, Spanalai e Porcu 'e Ludu; distante appena dieci minuti dal mare, è circondato dalle particolarissime formazioni calcaree dei tacchi, capaci di creare paesaggi mozzafiato.

Il paese è ricco di vigneti ed è molto conosciuto per la produzione del vino Cannonau. Noto anche per la produzione dei dolci e della pasta fresca (culurgiones, coccoi prenas, seadas etc.), è caratterizzato anche per la produzione di un'ottima qualità di olio di oliva e per la lavorazione e la vendita degli abiti in velluto.

I Culurgionis o Culurgiones (ravioli) sono senza dubbio il piatto più famoso della cucina tipica ogliastrina, originariamente preparati solo in famiglia, oggi rappresentano una delle maggiori realtà economiche nel campo della pa-

sta fresca e nel panorama della gastronomia ogliastrina e sarda.

La semplicità degli ingredienti con cui sono fatti, ha fatto sì che in passato costituissero un piatto povero, appartenente alla cultura agropastorale della zona. Ancora oggi vengono preparati nelle famiglie e in molti paesi rappresentano il piatto della domenica e delle feste.

La lavorazione generalmente inizia con la preparazione del ripieno che può subire delle piccole variazioni nel tipo di ingredienti a seconda delle località. Per prima cosa si lessano le patate, si sbucciano e si schiacciano per bene.



Figura 1.1. Mariuccia (madre) Deiana e Nicolò Casula (padre) nel 1947

Alle patate si aggiunge dell'olio d'oliva o del grasso (in passato si usava il grasso di vitello o manzo fresco o dello strutto di maiale), del pecorino (fresco o stagionato), sale, menta e aglio a piacimento. La sfoglia può essere preparata con una miscela di farina e semola o di sola semola, questa viene impastata con un po' d'acqua tiepida salata.

Dopo aver lavorato con le mani sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico, si stende col mattarello una sfoglia sottile e si ricavano con l'ausilio di un bicchiere dei cerchi di pasta.

Su ognuno di questi cerchi di pasta viene messa una pallina di ripieno e poi si procede alla chiusura tenendo nella mano sinistra la sfoglia con sopra il ripieno e con il pollice e l'indice della mano destra si uniscono i lembi della pasta originando una spiga detta in sardo *sa spighitta*.

I culurgiones vengono cotti tramite bollitura e serviti classicamente con del semplice sugo di pomodoro e pecorino grattugiato.

Mio padre era orgoglioso di essersi "fatto da solo", diceva sempre che i genitori non gli diedero nulla in dote perché poveri anch'essi.

Prima di nascere io sono nati Franca nel 1948, Delia nel 1950, Paolo nel 1952 morto nel 1953, Paola nel 1953, Luigi nel 1954, Salvatore nel 1956 e Dario nel 1957. Dopo di me invece nasceranno Felice 1960, detto Carlo, Gonario nel 1962 e Virgilio nel 1965.

Ortueri, dal latino *ortus erei*, giardino del padrone, ridente paesello che nel 1958 aveva 2312 abitanti (oggi 1270!) adagiato su una collinetta a 594 metri sul livello del mare, sorge nel centro della Sardegna nella regione del Mandrolisai.

Le colline e le vallate che lo circondano sono alla base della sua economia: agricoltura, viticoltura, pastorizia e lavorazione del sughero sono le principali attività produttive.

A queste si affiancano l'artigianato e la tessitura dell'orbace. È arricchito anche dal parco "Mui Muscas", dove vive e si riproduce l'asino sardo.

È diviso dalla strada principale in *Corte Susu* e *Corte e' Josso* (Zona di sopra e di sotto). Di *Corte Susu* mi sono rimasti impressi *pratza 'e Forraghes* dove c'erano i forni per cuocere i mattoni e *Sa Ghedda de is Sales*, dove c'era la vendita del sale. E di *Corte e'Josso Perdesteddu* (pietra stellare) per i graniti ricchi di quarzite che si illuminano nella notte di luna piena e *Sa Conch'e sa Figu* (la roccia del Fico). E comunque ogni rione ha il suo nome.

Mio padre era un ricercato bracciante agricolo e con i primi soldi guadagnati a giornata e quel po' che gli era restato dal militare acquistò due vacche *Dechida* (*Deliziosa*) e *Amorosa*, due buoi *Bellu'e vista* (*Bello di vista*) e *Preziosu* (*Prezioso*), due capre e alcune pecore. Si costruì da solo il carro e cominciò così la sua vita da lavoratore autonomo. Ma soprattutto era un bravo commerciante di radici di erica (su *ciocco*) per la costruzione delle pipe e commerciante di sughero.



Figura 1.2. Carro Ortuerese

Su Giuo (il giogo di buoi) era uno dei cardini della vita contadina di Ortueri, penso sia stato il mezzo di trasporto più importante per tanto tempo in Sardegna. Il solo fatto di possederne uno esprimeva il benessere economico della famiglia, non la ricchezza vera e propria, ma significava avere la facoltà di un lavoro continuo e redditizio.

La coppia di buoi veniva utilizzata per quasi tutte le operazioni della vita contadina abbinandolo soprattutto con il carro e l'aratro.

La tradizione della costruzione di carri era molto antica nel mio paese ed era presente ad Ortueri fino all'introduzione diffusa dei trattori negli anni 70.

Come ho detto prima, mio padre costruì il suo carro e quindi in questo caso era *su Mastru 'e carru*, in quanto costruttore, e poiché anche lo conduceva era anche *su Carradore* (il trasportatore).

Prima di tutto mio padre costruì *s'Iskala* (la scala), che era prodotta da un unico tronco de *ilighe* (di leccio) o *de creccu* (roverella). Questo tronco veniva aperto in due fino ad una certa altezza mettendo circa dieci pioli dello stesso materiale a distanza di 20/30 centimetri per consentire di realizzare *su Lettu de su carru* (il pavimento del carro) con robuste tavole che venivano fissate ai pioli con grossi chiodi.

A questo letto venivano fissate *is Costanas* o *is Ispondas*, sponde costruite a modo di ringhiera sempre con tavole resistenti.

Sotto *s'iscalà* veniva fissata *s'Asse* o *su Palu* (l'asse o palo) che veniva fissato a *sa Cascia* (cassa) che è un parallelepipedo di legno lungo circa un metro e scanalato lungo l'asse maggiore per accogliere *su palu*. Si lasciavano sporgere alcuni centimetri del palo ai lati de *s'iscalà* per permettere di inserire le ruote.

Is Orrodasa (le ruote) sono la parte più complicata da realizzare per la maestria che necessitava per costruirle con *su Quartu*, cioè il cerchione esterno in legno; *i Raggioso* (i raggi), normalmente 12, che collegano *su quartu a su Buttu* (mozzo).

Su Buttu è il mozzo della ruota ricavato da un blocco unico di leccio, oltre ad avere la funzione di fissare tutti i raggi, accoglie in tutta la sua lunghezza *sa Bussola* che è il cilindro in pelle inserito dentro ogni mozzo che ha la funzione di accogliere il palo che collega le due ruote. E poi *su Lamone* cioè il cerchione o battistrada della ruota, fatto in metallo o gomma per dare resistenza alla ruota.

Naturalmente il carro aveva il sistema frenante, che veniva chiamato *sa Meccanica* che spingeva un cuscinetto, normalmente di fico perché morbido, per bloccare la ruota. E infine *su Giuale* (il giogo) per accoppiare i buoi con *i Soghittas* (cinghiette di pelle) al carro e per governarli con *i Sogas* (lunghe cinghie di pelle) legate alle corna o alle orecchie dei buoi.

A mio fratello Luigi piaceva moltissimo fare *su carradore* e spesso lo si vedeva, piccoletto, seduto davanti alle sponde del carro, orgoglioso a governare i buoi con *su Foette* (frusta) o *s'Istrumbulu* (il pungolo) e di saperlo fare bene.

A noi invece piaceva giocare con *s'Ampulicarru* (alza il carro) che era vietato per paura di compromettere il carro. Questo gioco consisteva nello sfidare i più coraggiosi a sedersi sulla punta della scala del carro che veniva tenuta in alto con la pressione degli altri all'altra estremità.

Gli sfidanti dicevano al coraggioso: «E chi est donu?» (Chi è donato, coraggioso?), lo sfidante rispondeva: «Geo seo donu tue molente!» (Io sono coraggioso e tu somaro!).

Con diverse stratonate della scala lo si spaventava fino a quando non rispondeva: «Tue ses donu e geo molente» (tu sei donato e io asino), e allora lo si faceva scendere. Questo gioco era molto pericoloso sia per la nostra incolumità che per l'integrità del carro.

Con questi buoi, mio padre arava i campi, trasportava legna, fieno e uva della vendemmia. Infine si comprò un'imbattrice di fieno e una del sughero. Così diviene anche datore di lavoro non solo per i propri figli ma anche per altri. In modo particolare per Pietro Onali (*ziu Pera*) che trattava come un figlio. Ma chi lo seguirà di più nei lavori in campagna e con il carro era il figlio Luigi del quale aveva una totale fiducia.

In eredità dalla morte dei miei nonni paterni mio padre ebbe una vigna in zona *Sa Pranedda* e un orto in paese detto de *Su Notariu*, perché apparteneva a un mio avo notaio che andò in rovina. La vigna è ora abbandonata e l'orto fu venduto a un litigioso limitrofo soprannominato *Zughitrottu* perché aveva il collo curvato a destra per una malformazione. Dalla vendita di questo terreno, 3 milioni di lire, mio padre acquistò nel 1971 il terreno, di 5000 metri quadrati, in località *Giaccu Orrù* a Neoneli dai fratelli *Carreddu* dove esiste la nostra attuale casa. Infatti dal 1980 la mia famiglia risiede in via Giovanni XXIII, 10 a Neoneli.