Ti Racconto Marrubiu

8° NUMERO

20 DICEMBRE 2019

Edizione natalizia

COSA TROVERETE IN QUESTO NUMERO?

CURIOSITA'

EVENTI

INTRATTENIMENTO

RICETTE

STORIA

SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE

Sommario

Mercatini Natalizi Solidali	3
Natale e tradizioni	4
Leggende e tradizioni	5
Ricetta sarda	6
Intrattenimento	7
Recensioni film, serie TV e libri	10
Eventi e manifestazione	11

"È proprio magica l'atmosfera natalizia che si respira per strada a dicembre, fa sentire i felici più felici e gli infelici più infelici."

Samanthifera, Twitter

Mercatini Natalizi Solidali

Sabato 14 e Domenica 15 dicembre 2019 in Piazza Roma, si sono svolti i Mercatini Natalizi Solidali.
Insieme ai ragazzi del progetto "RILANCI-ARCI" abbiamo cercato di creare un'atmosfera accogliente e gioiosa, che rispecchiasse al meglio lo spirito del Natale.
Nei mesi precedenti si sono pensate alcune attività che riuscissero a coinvolgere sia gli adulti che i bambini, quali la tombolata solidale e la creazione di un albero natalizio di riciclo ad impatto zero; due valide proposte che hanno riscontrato un inaspettato successo riuscendo ad accontentare e raggruppare tutti.
Alcuni giorni prima, per l'organizzazione della tombolata, noi volontari ci siamo recati in tutte le attività commerciali del paese chiedendo loro se avessero piacere di partecipare come sponsor; ogni venditore ha donato premi materiali oppure buoni che sono stati messi in palio per il gioco, dimostrando unione e sostegno per una buona causa.
I volontari che si occupano del progetto ambientale, si sono dedicati alla costruzione dell'albero natalizio di riciclo; raccogliendo scatole di cartone di varie dimensioni e fogli di giornali sono riusciti a creare un'opera degna di nota.
Nella giornata del 15 dicembre, in concomitanza con l'arrivo di Babbo Natale, i bambini presenti all'evento hanno potuto appendere all'albero un bigliettino con il proprio nome.
Le due serate sono state caratterizzate dalla tipizzazione per l'iscrizione al registro dei donatori a cura dell'ADMO, dalla preparazione di dolcetti, zippole, cioccolata… e infine dai concerti della banda musicale e dai bambini del Centro di Aggregazione Sociale.

Le parole chiavi delle due giornate sono state SOLIDARIETÀ, UNIONE E BONTÀ. Si è voluto organizzare questa manifestazione di beneficenza con lo scopo di raccogliere fondi da destinare all'Associazione A.B.O.S. che si occupa di attività destinate ai bambini ricoverati presso l'ospedale Microcitemico.

Si ringraziano per la collaborazione: il Comune di Marrubiu, il Centro di Aggregazione Sociale, Is Giogus, la ProLoco, l'ADMO, l'AVIS, MARRUBIU calcio, la banda musicale "città di Marrubiu", l'AUSER.

Si ringraziano gli sponsor

La leggenda di Babbo Natale

Le origini di Babbo Natale risalgono al periodo Cristiano. Infatti il primo personaggio a cui è stato accostato fu San Nicola di Bari (o di Mira), un vescovo cristiano vissuto nel IV secolo. Egli era apprezzato per le sue grandi offerte di denaro e doni ai più poveri.
Le spoglie di San Nicola di Mira vennero poi trasferite a Bari dove fu costruita una Basilica in suo onore nel 1087.
Nei Paesi Bassi, in Belgio, in Austria e in Germania viene ancora rappresentato con abiti vescovili e con una folta barba.
Il personaggio che conosciamo in molti nella modernità, ovvero vecchio signore pienotto, con vestito rosso e barba bianca, portatore di doni, deriva per lo più da immagini pubblicitarie americane (come dimenticarsi la supposizione che fosse stata proprio la Coca Cola a lanciare la figura di Santa Claus).

Il Natale in Sardegna

In Sardegna il Natale è un momento importante: è il periodo dell'anno che più di tutti viene dedicato alla famiglia e alle tradizioni. Questa festa diventa il simbolo della convivialità e del ritrovo. Spesso, infatti, soprattutto nella cultura agropastorale, il lavoro imponeva lunghi periodi di assenza e solitudine, che venivano colmati con l'arrivo della vigilia, che in campidanese veniva chiamata *"Sa nott'è e xena"*, ovvero la notte della cena. Notte in cui la famiglia, finalmente, poteva vedersi riunita intorno alla tavola del Natale. Un tempo, per celebrare l'avvenimento, si usava ridipingere le pareti di casa nella parte dove il camino aveva offuscato il bianco iniziale. E così il cibo e il fuoco avevano un ruolo di primo piano. Era di fronte al suo tepore, infatti, che venivano consumati i pasti ed era buona norma che i più abbienti facessero recapitare ai più bisognosi beni di ogni tipo. Non mancavano carne, formaggio, dolci, frattaglie e salsicce secche. Tutto il meglio che la tradizione gastronomica sarda poteva offrire.

Quando ancora la televisione non esisteva o era destinata solo alle case dei ricchi, grandi e piccoli trascorrevano il loro tempo con giochi da fare tutti insieme. O con i racconti, che gli anziani si dilettavano a raccontare ai bimbi seduti intorno al fuoco. Erano tante le leggende che si tramandavano e diventano come favole, con la loro morale e il loro insegnamento. La sera, dopo la cena, si giocava a tombola o, i più adulti, a carte. La messa di mezzanotte, conosciuta come *"Sa Miss'è Puddu"* (la messa del primo canto del gallo) era un rito importante ed irrinunciabile. Era un'occasione non solo per volgere le preghiere al Signore, ma anche per rincontrare amici e parenti lontani. Il momento della Messa, infatti, era anche utilizzato dalle donne in gravidanza per compiere riti magici e propiziatori per il nascituro. E, allo stesso modo, nascere la notte di Natale era considerato un privilegio e un dono.

Leggende e tradizioni

Se dimentichiamo le nostre leggende, temo che dovremo chiudere una porta importante all'immaginazione.
(James Christensen)

Il Mare Rosso….

Un'antica leggenda narra che l'Alba s'incontrò con il Tramonto, dal loro profondo amore nacque una splendida stirpe: Sa Genti Arrubia ossia i fenicotteri, dai i quali discenderebbe il popolo marrubiese... Prima dei lavori di bonifica relativi alla nascita di Arborea, lo Stagno di Sassu era frequentato da tantissimi fenicotteri. Durante i periodi freddi, essi migravano dalle regioni africane per giungere nel Golfo di Oristano. Osservando da lontano il surreale spettacolo che queste creature con le ali rosse erano in grado di offrire, si aveva l'impressione che l'acqua fosse davvero rossa. Questo scenario sancisce la denominazione Marrubiu.

… e il Mare Biondo.

Un'altra leggenda si ricollega alla civiltà spagnola: Marrubiu in lingua spagnola significa "Mare Biondo". Questo termine venne utilizzato da don Pedro, un marchese spagnolo, a partire dal 1377, per descrivere il territorio fiorente. In quei tempi, il fiume Cortis straripò inondando tantissimi campi. Con l'arrivo delle stagioni calde, la piena cessò e i campi, ormai fertilizzati, vennero seminati a grano, ceci, avena. Arrivato il periodo della mietitura, il paesaggio divenne un incredibile mare biondo di spighe.

"Liquore di Mirto"

Le origini

Il mirto è una delle piante più caratteristiche e rappresentative della Sardegna e da sempre viene apprezzato per le sue elevate proprietà terapeutiche. Ma in molti lo identificano con il liquore che ne viene ricavato e che, ormai, è diventato uno dei prodotti più conosciuti, apprezzati ed acquistati della tradizione sarda.

Il liquore di mirto, come spesso avviene per molte pietanze sarde, vanta origini molto antiche, da ricollegare, almeno per quanto riguarda la ricetta più simile a quella ancora oggi utilizzata per la sua preparazione, al XIX secolo. A quei tempi in molte famiglie si diffuse l'usanza di far macerare le bacche di mirto in una miscela di alcol e acqua, in acquavite o nel vino per ottenerne il cosiddetto vino di mirto.

In ogni caso le elevate proprietà terapeutiche di queste bacche erano conosciute sin da epoche ben più antiche, così come si era già da secoli diffusa l'abitudine di ricavarne delle bevande che, però, per molto tempo vennero prodotte a scopo esclusivamente medicinale.

"A mali estremi, bevi e rimedi."

(NiceToMatthew, Twitter)

Ingredienti:

- 300 gr di bacche di mirto mature;
- 300 gr di alcool etilico a 95°;
- 250 gr di zucchero;
- 250 gr di acqua.

Preparazione:

Lavate le bacche e lasciatele asciugare e appassire distese per qualche giorno, lontano dalla polvere. Sistematele, quindi, in un contenitore nel quale verserete l'alcool facendo attenzione a ricoprire tutte le bacche. Lasciatele macerare dapprima, per qualche giorno, alla luce, poi in ambiente buio fino circa 40 giorni complessivi. Estraete, quindi, il liquido facendo scolare per bene le bacche e, se necessario, torchiandole leggermente, poi filtratelo con l'ausilio di filtri in carta assorbente. Preparate, quindi, uno sciroppo sciogliendo lo zucchero nell'acqua ed unitelo a freddo all'estratto. Versate, quindi, il liquore ottenuto in bottiglie da 50 o 75 centilitri, possibilmente di vetro scuro, e lasciate riposare per un minimo di 1-2 mesi fino ad un massimo di 12-15, in base al grado di dolcezza che desiderate ottenere, tenendo conto che dopo circa due anni le proprietà della bevanda tendono a degenerare.

Intrattenimento

PROVERBI

"Chi dha faidi dha pensada. "

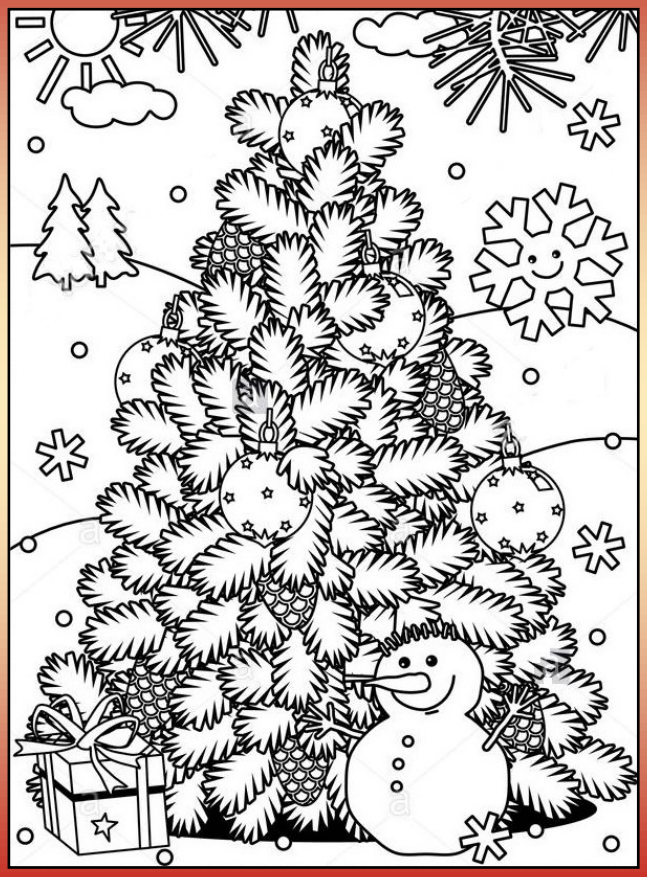
INDOVINELLO

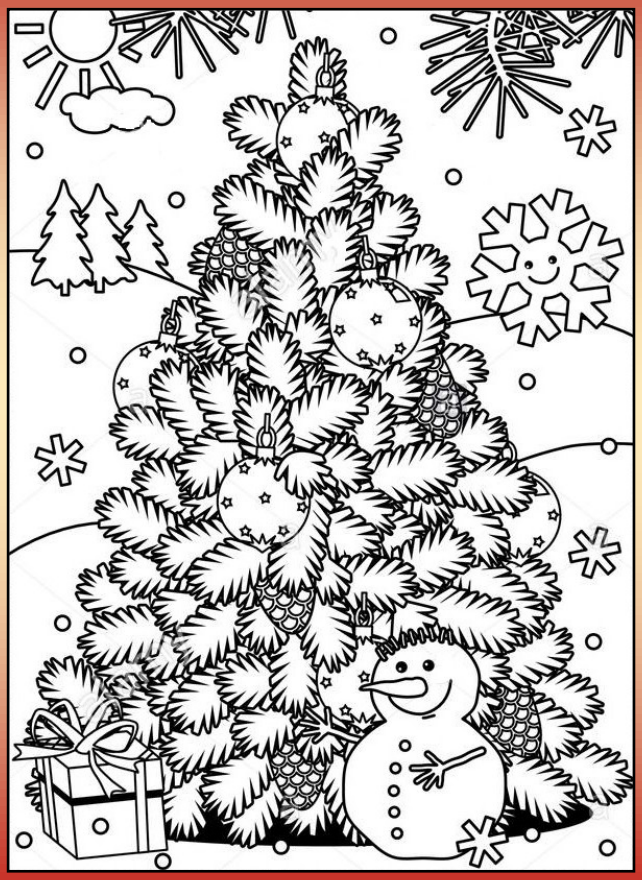
"Più la tiri, più si accorcia! Che cos'è?"

BARZELLETTA

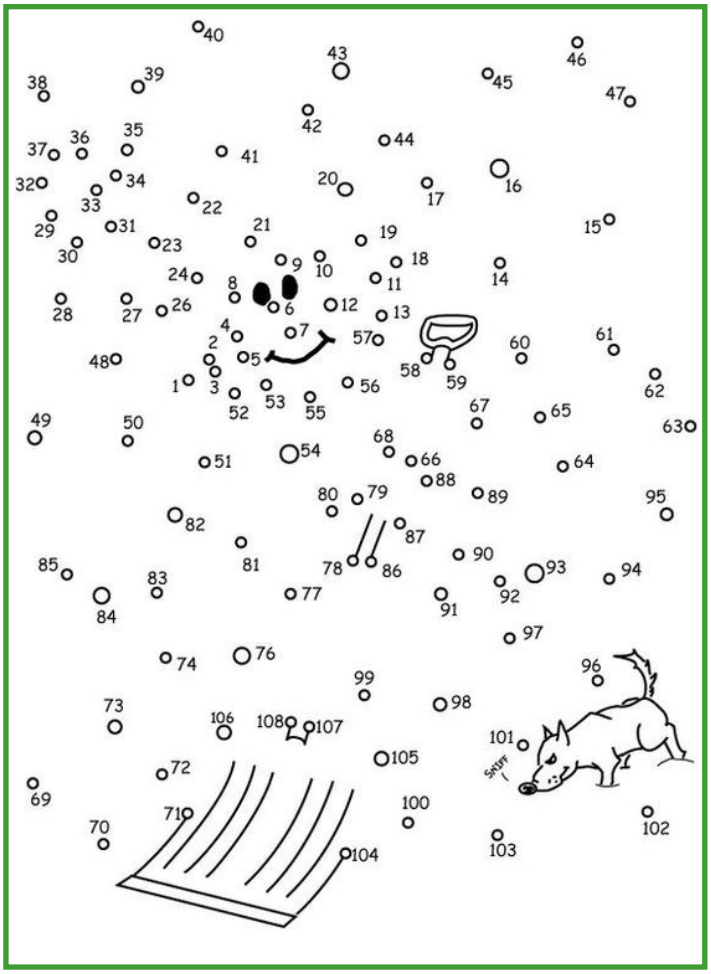
Soluzioni a pagina 10

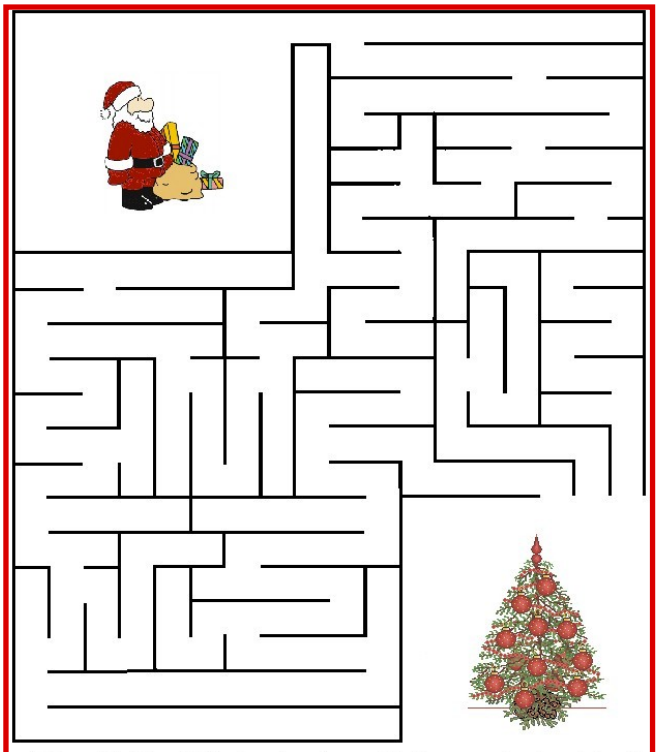
Le 10 differenze





Enigmistica natalizia





Aiuta Babbo Natale ad arrivare all'albero per lasciare i doni!

"Le cose più belle della vita non si trovano sotto l'albero, ma nelle persone che ti stanno vicino nei momenti speciali. Buon Natale!"

Divertiti a colorare

"Non è la dimensione del dono che conta, ma la dimensione del cuore che lo da."

Recensioni libri, film e serie TV

Film

“Last christmas”
DATA DI USCITA: 19 dicembre 2019
GENERE: Commedia, Sentimentale
REGIA: Paul Feig
ATTORI: Emilia Clarke, Henry Golding, Michelle Yeoh, Emma Thompson, Lydia Leonard.
TRAMA: Katarina vorrebbe fare la cantante ma arriva in ritardo alle audizioni, si alimenta di schifezze ed eccede volentieri nel consumo di alcolici. Per vivere, lavora in un negozio di chincaglierie natalizie a Covent Garden, combinando più danni che altro, e a casa dei genitori ci torna poco, giusto per litigare. Finché non incontra Tom. Simpatico e premuroso, Tom si prende cura di lei, aiutandola ad arginare stress ed egocentrismo e spronandola a ritrovare la versione migliore di se stessa.

Serie TV

“Vikings” Stagione 6
DATA DI USCITA: 5 dicembre 2019
GENERE: drammatico, azione, storico
IDEATORE: Kery James
ATTORI: Travis Fimmel , Clive Standen e Katheryn Winnick
TRAMA: Dramma storico sulle tribù vichinghe che ruota intorno alla figura del leggendario guerriero Ragnar Lothbrok: seguiamo la sua ascesa da semplice fattore e pescatore fino al trono di Svezia e Danimarca. Ragnar è una figura quasi mitica nella storia nordica e incarna la pura tradizione norrena; la leggenda racconta che fosse diretto discendente di Odino, il dio della guerra.

Libro

“Lungo petalo di mare”
DATA DI USCITA: 24 ottobre 2019
GENERE: Narrativa storica
AUTORE: Isabel Allende
TRAMA: 1939. Alla fine della Guerra civile spagnola, il giovane medico Víctor Dalmau e un'amica di famiglia, la pianista Roser Bruguera, sono costretti, come altre migliaia di spagnoli, a scappare da Barcellona. Attraversati i Pirenei, a Bordeaux, fingendosi sposati, riescono a imbarcarsi a bordo del Winnipeg, il piroscafo preso a noleggio da Pablo Neruda per portare più di duemila profughi spagnoli in Cile - il "lungo petalo di mare e neve", nelle parole dello stesso poeta -, in cerca di quella pace che non è stata concessa loro in patria. Lì hanno la fortuna di essere accolti con generosa benevolenza e riescono presto a integrarsi, a riprendere in mano le loro vite e a sentirsi parte del destino del paese, solo però fino al golpe che nel 1973 fa cadere il presidente Salvador Allende. E allora, ancora una volta, si ritroveranno in esilio, questa volta in Venezuela, ma, come scrive l'autrice, "se si vive abbastanza, i cerchi si chiudono".

Eventi e Manifestazioni

CALENDARIO RICORRENZE DICEMBRE

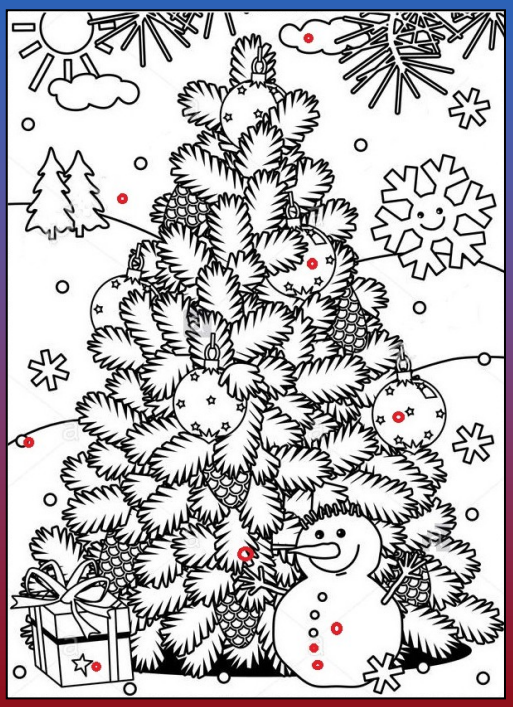
5 DICEMBRE GIORNATA MONDIALE DEL VOLONTARIATO	**8 DICEMBRE** IMMACOLATA	**14 DICEMBRE** MERCATINI SOLIDALI DI NATALE
15 DICEMBRE MERCATINI SOLIDALI DI NATALE	**25 DICEMBRE** NATALE 	**26 DICEMBRE** SANTO STEFANO

SOLUZIONI INTRATTENIMENTO

PROVERBIO:
"Chi l'ha fatta l'ha pensata (s'intende in precedenza)".

INDOVINELLO:
"La sigaretta".

QUAL È L'OMBRA GIUSTA?
La 4.



LE 10 DIFFERENZE:

1) La nuvola in alto sulla destra;
2) Il terzo albero partendo da sinistra;
3) La pallina nascosta nelle foglie dell'albero;
4) La pallina posta alla destra dell'albero;
5) Fiocco di neve sulla sinistra;
6) Pallina di Natale posta vicino alla mano del pupazzo di neve;
7) Mano sinistra del pupazzo di neve;
8) Il 4° bottone del pupazzo di neve;
9) Il 5° bottone del pupazzo di neve;
10) Regalo raffigurante la stella.

Buon Natale

A cura di

Chiara Sperandio, Patrizia Mannai, Roberta Pala