

“Trèulababbu” “Le ragioni dei bambini”
Un film del regista sardo jersesu Simone Contu

1° Episodio (Sa regula)

Ogni mattina Conca Niedda, la capretta di Efisio, sveglia i genitori e infastidisce i vicini con i suoi belati. Maestro Trudu, il papà del bimbo, nonostante le insistenze della moglie, non ha il coraggio di confessare a Efisio la dura verità: il destino di Conca Niedda è segnato e l'amata capretta diverrà il loro pranzo di Natale. Un brutto giorno Efisio scopre, nel peggiore dei modi, la terribile realtà. Si chiude in camera e non vuole più andare a scuola. Maestro Trudu, incapace di parlare al bimbo con sincerità, continua a prender tempo e raccontargli frottole. Le bugie però hanno le gambe corte... Ed Efisio, complice anche l'involontario aiuto di due strambi poliziotti dall'accento milanese, in un finale beffardo, riuscirà a prendersi la sua personale rivincita sul cinico mondo degli adulti.

2° Episodio (Su molenti de Oramala)

Vincenzo e i suoi genitori adottivi si trasferiscono da Roma in Sardegna, poiché al papà Marco è stata assegnata una cattedra come insegnante nella scuola media di un paesino di montagna. Fin da subito il bimbo ha un turbolento incontro con una banda di monelli, con i quali scommette che si presenterà a scuola in groppa ad un bellissimo cavallo bianco. Dopo aver inutilmente cercato di ottenerne uno dai genitori, una notte, la vecchia zia Antona gli racconta la storia di Oramala: un diavolo che esaudisce qualsiasi desiderio a chiunque gli riporterà l'asino magico rubatogli dalle anime dei bambini morti. Quella notte presenze misteriose abitano la stanza di Vincenzo e lo attirano fuori di casa. Due beffardi e irriverenti nanetti, Brulla e Bellu, si offrono di accompagnarlo a recuperare l'asino magico. Con il loro aiuto Vincenzo affronterà il pericoloso viaggio per portare a termine la sua missione e riacquisterà al contempo un diritto inalienabile: quello di sognare e sentire il mondo col suo cuore di bambino.

... ma conosciamo gli artisti del pranzo tipicamente sardo :

Maria Carmela Merzu è nata a Assemini nel 1954. Tra le molteplici attività professionali ci sono partecipazioni a concorsi e corsi di cucina. Da diversi anni organizza, con grande successo, corsi di cucina tradizionale sarda per un pubblico internazionale proveniente prevalentemente dal Giappone.

Andrea Muggiano è nato a Cagliari nel 1978, dopo la scuola alberghiera a Cagliari ha proseguito la formazione e ha fatto esperienza in locali di alto livello e stellati in Italia e in Svizzera. Dal 2011 dirige magistralmente la cucina della Fattoria Moncucchetto di Lugano, azienda di proprietà privata del Console d'Austria.

Circolo Culturale Sardo “Coghinas” – Bodio TI (Svizzera)

Palazzo Savinia, Centro Esposizioni
Via Stazione 1
CH-6743 Bodio TI
Telefono: +41(0)91 864 22 88
Fax: +41(0)91 864 22 88
Homepage: www.circolo-sardo-coghinas.ch
e-mail: info@circolo-sardo-coghinas.ch

INVITO

FESTA DELLE COMUNITÀ
“SARDEGNA – TICINO”

organizzata da
CIRCOLO CULTURALE SARDO “COGHINAS” di BODIO

con la collaborazione della
FEDERAZIONE DEI CIRCOLI SARDI IN SVIZZERA

e con il patrocinio della



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

DOMENICA, 13 novembre 2016
presso la Sala Multiuso, 6743 Bodio TI

Programma:

- Ore 10:30 proiezione del lungometraggio **“Treulababbu”** (*Le ragioni dei bambini*) del regista sardo Simone Contu
Introduzione iniziale a cura della Presidenza del Circolo Coghinas
- Ore 11:30 presso la Chiesa Santo Stefano di Bodio **celebrazione della Santa Messa** in commemorazione dei nostri corregionali defunti
- Ore 12:00 **Anteprima spettacolo** con canti e musiche di Sardegna
- Ore 12:30 **Pranzo in comune tipicamente sardo** realizzato dalle sapiente mani dell'esperta di cucina sarda **Maria Carmela Mereu** e dallo **chef Andrea Muggiano**
- Ore 13:30 **Apertura ufficiale** con il saluto della Presidenza e delle Autorità Ospiti presenti
- Ore 13:40 **Spettacolo con canti e musiche di Sardegna** con **Gavino Maricca e la sua fisarmonica**

Attività di intrattenimento e animazione per grandi e piccini.

Amici e simpatizzanti sono cordialmente invitati a trascorrere una giornata all'insegna dell'amicizia in un clima di festa e cordialità.

Importante:

La prenotazione è obbligatoria e sarà ritenuta confermata unicamente con la ricezione entro il 3° novembre 2016 del pagamento di Fr. 25.00 (a persona) da effettuare mediante la polizza allegata oppure con bonifico sul conto postale intestato al Circolo Culturale Sardo “Coghinas” utilizzando il seguente IBAN: CH39 0900 0000 6500 1099 4, causale “pranzo 13.11.2016”.

Per info e prenotazioni telefonare al numero 079 455 29 04 o 079 442 75 05 (ore pasti) oppure inviare un messaggio all'indirizzo di posta elettronica: info@circolo-sardo-coghinas.ch

Vi aspettiamo numerosi !

Il Direttivo del Circolo Culturale Sardo “Coghinas”

Menu

Assaggi rustici con sapori e profumi
che ricordano la Sardegna

Panz guttiau all'extravergine profumato al rosmarino
Bastoncini di pecorino Sardo fresco e semistagionato
Olive verdi sott'olio

Mallorçddus alla Campidanese
secondo la ricetta tradizionale,
con salsiccia sarda e pecorino

Agnello sardo ai carciofi spinosi del Coghinas,
con patate al forno, insalata di pomodori e cetrioli

Szadas al mighe

Tradizionali dolci di Sardegna

Prezzo a persona (bibite escluse): **Fr. 40.00**
(* con anticipo di Fr. 25.00 a persona e incasso a saldo il 13.11.2016)

Menu bambini (fino a 10 anni)

Assaggi rustici con sapori e profumi
che ricordano la Sardegna,
Mallorçddus alla Campidanese,
Szadas al mighe e tradizionali dolci di Sardegna

Prezzo (bibite escluse): **Fr. 15.00**
(* senza anticipo e incasso completo il 13.11.2016)