

San Salvatore Selargius: trasferta veneziana a base di capperi

Data: 11 settembre 2012 | Autore: Giampaolo Puggioni



SELARGIUS (CAGLIARI) 9 NOVEMBRE 2012 - Nuova trasferta, primo vero confronto impossibile. Dopo due vittorie consecutive contro squadre di pari rango la matricola San Salvatore Selargius si appresta a volare in Veneto per la sfida in programma domenica, alle 18, contro l'Umana Venezia. [MORE] Quella contro la squadra di Andrea Liberalotto è una gara complessa, contro un team che ha vinto finora ben cinque volte arrendendosi soltanto nel big match col San Martino di Lupari, oggi capolista incontrastata del torneo.

“Andiamo in Veneto consapevoli dei nostri punti di forza ma anche delle quotazioni delle nostre prossime avversarie – dice Fabrizio Staico, coach della San Salvatore Selargius – ma non è nostra abitudine partire già battute. Daremo tutto e magari sarà l'occasione per dare più spazio a chi finora ne ha avuto di meno”. La squadra veneta (49 punti rifilati al Biassono nell'ultima uscita stagionale con ben sei giocatrici andate in doppia cifra) è il secondo attacco del torneo (427 punti) ed è squadra imbottita di top player.

Da Andra Simina Mandache (pivot rumena da dieci punti di media nell'ultima stagione ad Alcamo, in A1) a Gloria Vian (prodotto locale del 1989 che ha dalla sua già un triennio di esperienza nella massima serie), fino alle esterne ex College Italia Giovanna Pertile e Francesca Melchori. Senza voler dimenticare nessuno, sono davvero tante (troppe) le soluzioni offensive e difensive a

disposizione della squadra di casa. Gara dal pronostico già scritto, può darsi, ma guai, in casa giallonera, a dare tutto per scontato. “Queste gare hanno una valenza chiave nell’aiutare il tecnico a capire lo spessore anche caratteriale delle sue giocatrici – conclude l’allenatore del Selargius – da come entri in campo, dai micro obiettivi che ti poni, dalla voglia di tenere vivo un confronto impossibile, passano le chiavi di volta di una salvezza più o meno tranquilla”.

DOMENICA ALTRA FESTA CON GLI EMIGRATI E UN ALIMENTO TIPICO

A Venezia con la pasta di capperi selargina. Da spalmare rigorosamente sul Pane Carasau e pasteggiare allegramente in compagnia al Circolo Culturale Sardo di via Bellini. La comitiva del San Salvatore ha intenzioni bellicose nella mattinata di domenica, in quella che si preannuncia una nuova parentesi festosa tra conterranei. Chissà se le atlete saranno tentate dall’azzannare la delicata prelibatezza a poche ore dal match.

Di sicuro non avranno vincoli di sorta la presidentessa del Circolo Bruna Lai e tutti gli avventori che quotidianamente affollano il punto di ritrovo posto in una zona molto trafficata di Mestre. Nativa di Villacidro, sposata con un campano originario di Gragnano (Francesco Cascone) che descrive “molto più sardo di lei”, Bruna da quattro anni coordina una struttura che in realtà accoglie molti autoctoni che della cultura sarda sono diventati dei simpatizzanti. “Nel 2011 abbiamo compiuto vent’anni- sottolinea orgogliosa Bruna – e in questi quattro lustri non ci siamo fermati un attimo, organizzando tante attività, soprattutto musicali”.

Non dimenticherà mai il successo riscontrato con l’arrivo dei Tazenda che poi si sono confrontati con diverse band mestrine. Di sicuro l’aver aperto un bar all’interno dei locali ha agevolato il processo di integrazione. E Bruna non nasconde di essere appassionata di basket e di andare spesso a vedere la Reyer che milita nella massima serie maschile: “Mi ritrovo con una amica che guarda caso ha il marito che fa il massaggiatore della squadra, e ovviamente entrambi frequentano spesso il Circolo”. Ma anche dirigenti e giocatori della blasonata squadra locale sono passati da queste parti.

Gli sforzi per propagandare la sardità a Mestre si concretano anche nella vendita dei prodotti tipici: “Commercializziamo proprio di tutto, dalle salsicce ai formaggi, dai vini ai dolci che vanno davvero a ruba”. E alla dirigenza del San Salvatore il compito di arricchire la vetrina dello store veneziano con i barattolini del prodotto tipico della cittadina campidanese. “Il Cappero Selargino” è un’azienda creata da un giovane perito agrotecnico, Marco Maxia, che ha avviato la produzione ecologica del prodotto utilizzando anche piante centenarie.

Non a caso Selargius è diventato il maggiore produttore di capperi dell’isola. Sul sito www.ilcapperoselargino.it si possono trovare tutte le informazioni su una pianta che a Selargius è stata introdotta dal 1850 e che grazie a Maxia sta riscuotendo tanto successo anche al di là dei confini italiani. Oltre alla pasta e al patè, l’azienda di Marco confeziona anche i capperi sottoaceto e sotto sale.

L’incontro al Circolo di Mestre è fissato intorno alle 11 di domenica mattina, poi le ragazze alloggeranno nel vicino Hotel Venezia, prima di recarsi al Palasport Giuseppe Taliercio.

Giampaolo Puggioni

