

# IL GIORNALINO DI SILIQUA

ANNO XVI - N°2

Marzo/Aprile 2023

Giornale indipendente amatoriale fondato nel 2005 da Roberto Collu

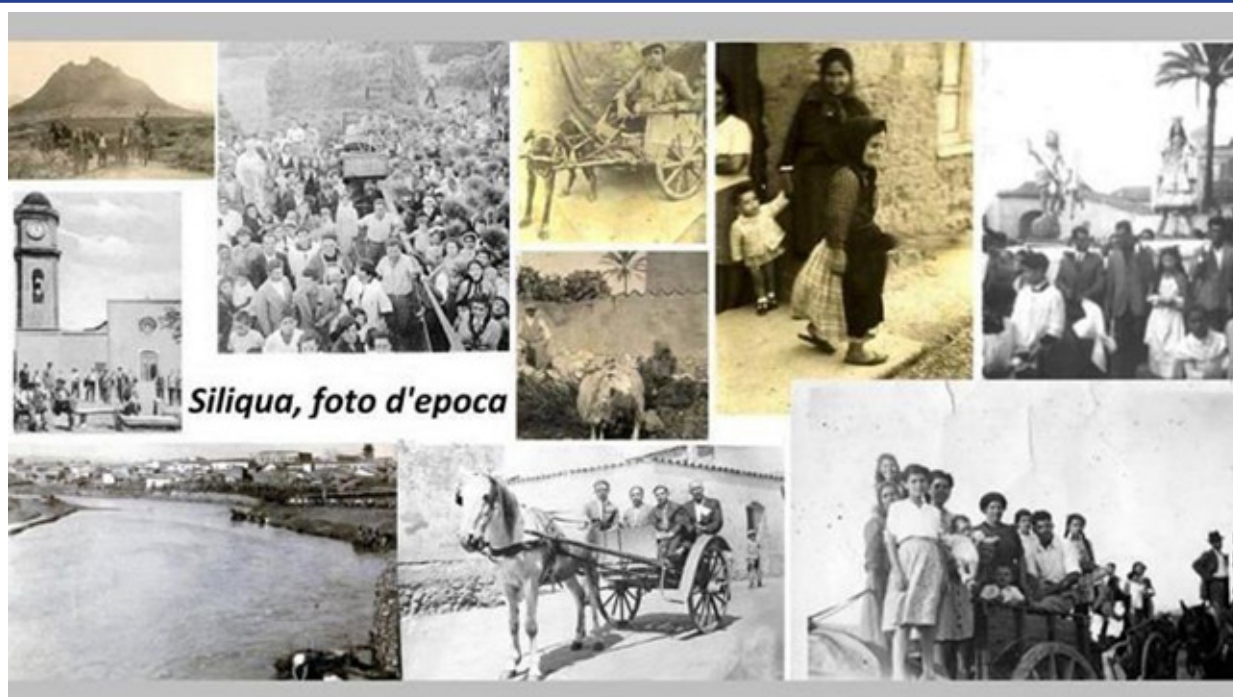
Dir. Responsabile *Sandro Bandu*

Edito da *Edizioni Pittoresche di Luca Sida*

Mail: [edizionipittoresche@gmail.com](mailto:edizionipittoresche@gmail.com)

Sito: [giornalinodisiliqua.altervista.org](http://giornalinodisiliqua.altervista.org)

## LA STORIA DI SILIQUA ATTRAVERSO LE FOTO D'EPOCA



### CULTURA&SOCIETÀ

SUSANNA PISCEDDA  
PRESIDENTE S. MARGHERITA

p. 04



### CULTURA&SOCIETÀ

SILIQUA:  
I SUOI CENTENARI

P. 15

## LE RUBRICHE DEL GIORNALINO DI SILIQUA

### SALUTE&BENESSERE

LE RELAZIONI AFFETTIVE  
TRA I GIOVANI

p. 08

### CONTIXEDDU DE FORREDDA

FRA NASSIU E SU  
PISCI A BUDDIU

p. 06

### TUTTI A TAVOLA

PADELLATA  
ALLE VERDURE MISTE

p. 09

# CULTURA & SOCIETÀ

## AUSER SILIQUA, BILANCIO DI PREVISIONE 2023

La sezione Auser di Siliqua, nella persona della sua presidente, Isetta Casula (nella foto tratta da Facebook) insieme a tutto il direttivo, ritiene doveroso dare informazione trasparente e completa delle previsioni gestionali finanziarie dell'Associazione. Le voci che compongono il bilancio di previsione sono quelle consuete: tesseramento, cinque per mille, contributi comunali, erogazioni liberali. Anche per il tesseramento 2023 si prevede di raggiungere la somma di circa 400 euro quote associative; anche per il 2023 la tessera avrà un costo di 13 euro. Per il contributo del cinque per mille si prevede di ricevere un importo inferiore, in quanto le sottoscrizioni a nostro favore sono sempre in diluizione. L'importo delle erogazioni liberali

oscillerà in base ai servizi erogati, al numero degli accompagnamenti e al numero dei partecipanti alle attività Auser. Per quanto riguarda i contributi comunali si auspica di incrementarlo e di stipulare una convenzione, tenendo conto dell'attiva collaborazione con i servizi sociali del comune di Siliqua. Il programma delle attività per il 2023 prevede l'aiuto alla persona, il turismo sociale, le attività ricreative, il tempo libero. Per quanto riguarda le disponibilità liquide si rende noto che al 15 novembre 2022 le liquidità disponibili di banca e di cassa ammontano a euro 10.311,63. Si prevede che l'avanzo di amministrazione al 31 dicembre 2022 sia di circa 6.000,00, in quanto si provvederà a versare il saldo di quote tessere 2022 al regionale per la quota che gli compete. Il programma delle attività per il 2023 prevede l'aiuto alla persona, il turismo sociale, le attività ricreative e il tempo libero. L'aiuto alla persona comprende gli interventi di sostegno che consistono nell'accompagnamento presso le strutture sociali, sanitarie, solidali, con particolare attenzione per i

malati oncologici e dializzati. Con le iniziative di turismo culturale e sociale si cercherà di creare occasioni, opportunità ed aspetti formativi e ricreativi. Per favorire la partecipazione dei soci alla vita sociale si cerca di creare luoghi di socialità in cui si sta insieme, si passa il tempo, si curano le proprie relazioni, ci si confronta e si svolgono attività fisica, si curano le proprie relazioni. Le attività previste sono: su bixinau de Auser, Ballando in Auser, Fitness e ginnastica in Auser.

**GINO IANNELLO**



### SILIQUA: TELEFONO GUARDIA MEDICA

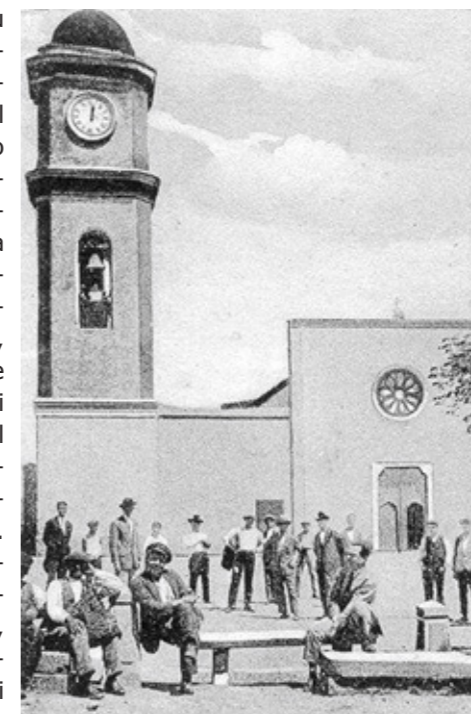
A causa di problemi inerenti la linea internet, il telefono della Guardia medica (0781 73873) potrebbe non funzionare. In tal caso, chiamare il cellulare di seguito riportato: 366 9373607. Con l'occasione si ricorda che l'Ambulatorio della Guardia medica è ubicato in via Alessandro Manzoni n. 1.

Questo è invece l'orario di apertura dell'ambulatorio: tutti i giorni feriali dalle ore 20,00 alle ore 8,00 del giorno successivo. Sabato e prefestivi dalle ore 10,00 alle ore 8,00 del giorno successivo. Domenica e giorni festivi dalle ore 8,00 alle ore 8,00 del giorno successivo. Tel. 0781 73873.



## LA STORIA DI SILIQUA ATTRAVERSO LE "FOTO D'EPOCA": UN GRANDE SUCCESSO CON OLTRE DUEMILA ISCRITTI E UN MIGLIAIO DI FOTO PUBBLICATE

Da circa otto anni è attivo su Facebook un gruppo con le vecchie immagini del paese, creato da Roby Collu fondatore del Giornalino di Siliqua in seguito alla proposta avanzata dalla lettrice Rossana Urru, appassionata di foto d'epoca. Anche la redazione del periodico siliqueuse, che tra l'altro ha un archivio consistente di foto d'epoca, aveva da subito apprezzato e concretizzato l'idea. Nel giro di poco tempo era stato creato il gruppo, dove oltre alle foto inserite dal Giornalino, si sono aggiunte anche quelle dei lettori. Attualmente nella relativa pagina Facebook sono state pubblicate circa un migliaio di foto, ma il numero è comunque destinato a crescere. Le immagini riportano la relativa didascalia che specifica l'anno e la descrizione della foto. Il gruppo "Siliqua, foto d'epoca", ha riscosso



sinora un notevole successo ed il numero di iscritti cresce giorno dopo giorno. Attualmente, hanno

aderito all'iniziativa oltre duemila membri, tra questi anche parecchi emigrati desiderosi di vedere i loro vecchi compaesani (molti dei quali ovviamente non ci son più) e le vecchie immagini del loro paese d'origine. Le foto, quasi tutte in bianco e nero, partono dal 1850 sino alla fine degli anni '90. Oltre cent'anni di storia paesana, con le immagini d'epoca sull'abitato di Siliqua, raffiguranti luoghi, personaggi con oltre un secolo di storia politica, sociale, economica e culturale. Quasi tutte le foto pubblicate documentano i cambiamenti del paese nell'arco di questi anni. Ecco il link del gruppo "Siliqua, foto d'epoca": <https://www.facebook.com/groups/472175709483946/>

**(La redazione del Giornalino di Siliqua)**

## APPROVATO IL NUOVO REGOLAMENTO SULL'ORDINAMENTO DEGLI UFFICI E DEI SERVIZI

Il Consiglio comunale si è riunito in seduta straordinaria il giorno 29.12.2022 alle ore 18.00, per discutere e approvare il seguente ordine del giorno: 1) Approvazione dei criteri generali per l'adozione del Nuovo Regolamento sull'Ordinamento degli uffici e dei servizi. 2) Approvazione del regolamento degli istituti di partecipazione. Revisione annuale delle partecipazioni societarie ai sensi del DLGS 19,08.2016.

Tutti e tre i punti all'ordine del giorno sono stati approvati dal Consiglio all'unanimità. I primi due punti sono stati presentati dall'assessore Antonio Ghiani, che ha dato lettura anche del nuovo Regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi. La consigliera dell'opposizione Helga Bachis è intervenuta nella discussione per esprimere il punto vista del suo gruppo.

**GINO IANNELLO**





# CRONACHE & SOCIETÀ

## SUSANNA PISCEDDA, PRESIDENTE DEL COMITATO SANTA MARGHERITA

Grazie alla signora **Susanna Piscedda** (nella foto tratta da Facebook), che è stata gentilissima nel parlarci del Comitato Santa Margherita, la festa più importante del Paese, una festa che si svolge nella terza domenica del mese di settembre. Bisogna ringraziare anche tutte quelle persone, che anche per diversi anni, si offrono volontariamente a fare parte del comitato della festa di Santa Margherita o di qualsiasi altro santo. Non è un lavoro da poco, che praticamente impegna per diversi mesi.

**Signora, lei è la presidente del comitato S. Margherita?**

«Sì, per l'anno 2022/23. Comunque il presidente di un comitato religioso è sempre

il parroco, in questo caso don Davide Cannella, che dopo la festa religiosa e civile che si suole fare la terza domenica di settembre, nomina il presidente delegato, come da statuto di ogni comitato; più precisamente il lunedì al rientro della processione dall'omonima chiesetta di campagna alla parrocchia di san Giorgio».

**Di quante persone è formato il comitato?**

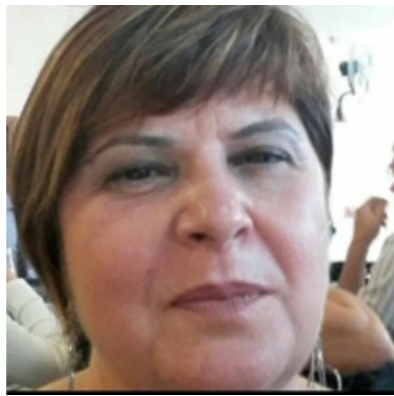
«Il comitato, ad oggi è composto da 11 persone».

**Il comitato viene eletto ogni anno?**

«No, cambia solo il presidente delegato».

**Come vengono scelti i membri del comitato?**

«Chiunque voglia avere l'onore di far parte del Comitato di Santa Margherita di Antiochia deve rivolgersi al parroco don Davide Cannella».



**Quali sono i compiti del comitato?**

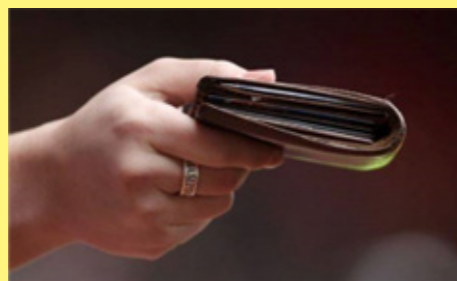
«Il Comitato ha il compito di organizzare la festa religiosa e civile per la quale si costituisce. Può organizzare sagre, fiere, feste ed altre iniziative

similari al fine di raccogliere fondi e promuovere la bellezza del territorio e della popolazione silquese. La festa per santa Margherita di Antiochia, a Siliqua si organizza grazie alle donazioni, elargizioni e contributi che pervengono da parte di enti pubblici, attività commerciali o persone fisiche con la questua».

**GINO IANNELLO**

### SILQUA, RITROVATO IL PORTAFOGLI CON I DOCUMENTI

Tutto è bene quel che finisce bene dal significato molto chiaro: infatti, da considerarsi positivo. Il mese di Siliqua, Francesco Ucheddu, andare all'ufficio postale a pagare commissione. Arrivato poi a casa portafogli, con dentro i suoi documenti, lo aveva dimenticato in una sua fortuna, il portafogli è stato ritrovato e restituito al legittimo proprietario.



è la frase di un vecchio proverbio ti, tutto ciò che ha un lieto fine è scorso, infatti, un pensionato 83 anni, era uscito di casa per una bolletta e a fare qualche altra si è accorto di non avere più i documenti e un po' di soldi. In effetti posti dov'era stato. Poi, per

## EMIGRATI SILIQUESI: INTERVISTA A SERGIO PINTUS

La storia di un nostro compaesano non vedente, **Sergio Pintus**, nato a Siliqua nel 1948, che si trova da tanti anni in Lombardia. Un uomo saggio che riesce a trasmettere una grande positività, che vive attraverso gli occhi del suo cane guida. In questa intervista ci racconta la sua esperienza, i suoi disagi, le sfide, le fatiche, ma soprattutto la sua forza e l'energia per condurre la vita in un contesto così difficile.

**Sergio, Da quanto tempo manchi da Siliqua e cosa ti aveva spinto a lasciare la tua terra?**

«Purtroppo, manco da circa sessant'anni. Ho dovuto abbandonare la Sardegna per cercare un lavoro, che potesse permettermi di avere degli orizzonti, visto che nella mia terra natia in quel periodo c'era molto poco».

**Dove risiedi attualmente?**

«Attualmente risiedo a Busto Arsizio in provincia di Varese da circa sessant'anni. Qui mi trovo molto bene ed ho degli amici».

**Ti sei ambientato facilmente nel luogo dove risiedi?**

«Assolutamente sì. Forse perché fa parte anche del mio carattere».

**Hai altri amici sardi nella zona dove abiti?**

«Proprio in questa zona no. Però ne ho uno di Siliqua a Magenta, che dista da qui circa venti chilometri. Si chiama Paolo Annis, che in tanti ricorderanno perché faceva il portiere di calcio».

**I tuoi familiari?**

«Sono sposato ed ho tre figli, una femmina e due maschi. Poi, ho un fratello a Milano».

**Che attività svolgevi prima di andare in pensione?**

«Ero direttore di un albergo della compagnia Sheraton, ma questa mansione ho dovuto conquistarmela piano piano scalando i gradini di tutto ciò che comportava, per poter essere uno dei privilegiati. Ho girato un po' dappertutto. Almeno cinque anni in ogni struttura dove andavo, perché era una mia libera scelta per potermi migliorare. Sono stato a Torino, Milano, Camogli, i Sardegna e

via dicendo».

**Hai nostalgia della Sardegna e soprattutto di Siliqua?**

«Sì, certo. Diciamo che ho nostalgia dei profumi della mia terra. In particolare di Siliqua. Da piccolo infatti, ricordavo i profumi di quando andavo dal panettiere, dal fruttivendolo, ma anche quelli delle cucine che si percepivano nelle strade, specialmente nelle giornate di festa. E il Gazzettino Sardo che a mezzogiorno si sentiva un po' dappertutto. In modo particolare mi manca anche la nostra lingua, la cadenza marcata che si usa in provincia di Cagliari, poi i ravioli sardi, il maialetto e l'agnello arrosto. Insomma, sono un po' goloso».

**Hai delle passioni particolari?**

«Mi piaceva viaggiare. Ma quando ho perso la vista mi son dovuto dare una regolata anche con i viaggi, di cui sono un appassionato. In totale ho fatto 29 crociere».

**Come hai saputo del Giornalino di Siliqua?**

«Ci sono arrivato facendo delle ricerche su internet. Avevo visto che c'era il Giornalino, mi ero incuriosito e così andavo a leggere online le notizie del mio paese. Un'iniziativa molto importante per noi emigrati».

**Da quando sei un non vedente?**

«Sono un non vedente da circa 14 anni. Ho perso la vista all'improvviso mentre ero in ufficio che lavoravo al PC. Ricordo che di colpo sono sparite le mie mani, il computer che avevo davanti ed i fogli che avevo sulla scrivania. In quel momento ho capito che era arrivato il momento di iniziare una nuova vita».

**Come vive una persona senza il dono della vista? Raccontaci le sfide, le fatiche che ogni giorno devi affrontare..**



«Ricordo che la prima settimana era stata durissima. Era una scelta tra il voglio starci in questo mondo o non voglio starci. Ed ho dovuto fare un esame mentale su me stesso. Alla fine ho ripreso con calma ad abituarci a tenere le cose in ordine, in modo da sapere dove andare a trovare le mie cose: i miei documenti, la mia biancheria e

quant'altro».

**Quali sono le maggiori difficoltà che incontra un non vedente nel gestire la propria vita?**

«Per quanto riguarda le difficoltà, diciamo che sinora da questa "punizione" chiamiamola così, ho avuto più dei pregi perché mi rende più cosciente e mi permette di capire anche le altre persone che ho davanti se stanno parlando con sincerità o tanto per parlare. Tra l'altro, ogni tanto penso un giorno di poter rivedere la goccia dell'acqua che scende dal rubinetto o un semplice passerotto su un albero».

**Hai anche un cane guida?**

«Assolutamente sì. Ho un cane guida che mi è stato assegnato, un bellissimo labrador di nome Mendel. Mi fa compagnia e mi aiuta in tutte le mie faccende. Anzi, ci aiutiamo a vicenda. Lui capisce immediatamente ciò di cui ho bisogno. La mia vita è bella e forse anche invidiabile».

**Vuoi salutare qualcuno?**

«Vorrei inviare un saluto a tutti i cittadini di Siliqua, specialmente i miei ex compagni di scuola. Un saluto particolare anche a mia "didina" (come diciamo noi), sarebbe Giulia Bachis, la mamma di Davide Tinti che quest'anno compie 99 anni e per il centesimo anno mi piacerebbe essere lì per organizzare una grande festa. Un abbraccio a tutti quanti».

**ROBY COLLU**



## CONTIXEDDU DE FORREDDA FRA NÀSSIU E SU PISCI A BUDDIU

Nàssiu Peis fiat nàsciu in su 1701 a Làconi, una biddixedda de su Sarcidanu, de una famiglia de messàjus (messàjus: agricoltori).

Gioveneddu, spintu de una grandu vocazioni religiosa, si fiat fatu para legu capucinu (para legu: frate laico, ossia non sacerdote, non avendo compiuto alcun tipo di studi).

Fiat stètiu in vārius guventus -in Igrèsias, in Seddori, in Aristanis e in atrus- e, infinis, in su guventu de Sant'Antoni de Padova -connotu cumentu de su guventu de is Capucinus- de Casteddu.

In custu guventu teniat s'incàrrigu de fai su para circanti (para circanti: frate che ha l'incarico di andare in giro a chiedere l'elemosina), ma, innantis, po unu pagheddu de tempus, dd'iant postu a fai su coxineri (coxineri: cuoco).

Una dì, Fra Nàssiu, intru de totu s'atru, iat cotu a buddiu unu bellu pisci mannu, chi unu piscadori iat portau in limùsina. Tres paras de missa (paras de missa: frati che hanno studiato e possono celebrare la Messa), Giuanni, Giusepi e Giacù, allurpius (allurpius: famelici, ingordi), iant ghetau s'ogù a cussu pisci e si-ddu boliant papai a solus, chentza de ndi fai tastai a is atrus; nimancu a su coxineri, est a nai a Fra Nàssiu.

Pagu innantis de s'ora de prandi, calincunu nci iat portau su pratu cun cussu bellu pisci a sa mesa de sa saba anca is paras papant.

Cussus tres paras papacinus (papacinus: ingordi) fiant brintaus a ingunis e si fiant pratzius su pisci in tres purzionis: conca, taca de mesu e cou; a Fra Nàssiu iant pentzau de ddi lassai su brodu, ca po issu fiat fintzas tropu!

Ddis fiat beniu a conca puru, po spàssiu, de nai d-onniunu unu diciu latinu chi cuncordessit cun sa purtzioni de pisci chi boliant papai.

Su para legu, de coxina, intendiat totu e lassat nai, ma iat pentzau: <<Chi Deus bolit, su pisci no si-dd'eis a papai totu bosatrus, satzagonis (satzagonis: mangioni), ca deu, mancai innoranti, no mi



lassu ponni spudu in su nasu de bosatrus studias!>>

Aici, fiat abarrau atentu, prontu a brintai in sa saba a su momentu giustu.

Padre Giuanni, pighendi-ndi sa conca, iat nau: <<Roma caput mundi!>> (Roma caput mundi!: Roma capitale del mondo!)

Padre Giusepi, pighendi-ndi sa taca de mesu, iat nau: <<In medio stat virtus!>> (In medio stat virtus!: La virtù sta nel mezzo!)

Infinis, Padre Giacù, pighendi-ndi sa cou, iat nau: <<Finis coronat opus!>> (Finis coronat opus!: La fine corona l'opera!)

Issu no iat mancu acabau sa frasi, chi Fra Nàssiu ndi fiat bessiu de coxina cun sa pingiada de su brodu de su pisci in manus e iat intonau, a boxi arta: <<Asperges me hyssopo et mundabor!>> (Asperges me hyssopo et mundabor!: Mi aspergerai con issopo e mi purificherai!) scemiendi (scemiendi: spargendo) brodu a sa spentimadura (a sa spentimadura: a sa disisperada; a più non posso).

Cun custus fueddus, Fra Nàssiu iat pròpiu fatu tupai is tres paras de missa, chi iant nau in latinu sceti sciollòrius (sciollòrius: stupidaggini).

Mancai no fessit studiau, issu connoscat beni is Salmus biblicus e, cun d-unu versu de su Salmu nùmeru cinquanta, chi chistionat de su pentimentu, de sa purificazioni de su pecau e de sa misericordia de Deus, iat fatu abasciai sa

crogorista a cussus tres paras studias, ma presumius (presumius: presuntuosi) e importantziosus puru.

Issus, totu inciustus de brodu de pisci, si fiant dèpius acumentai de srubiri su brodu; invicis Fra Nàssiu si fiat papau a solu totu cussu bellu pisci pratziu in tres arrogus, aferritendi-ddu (aferritendi-ddu: tagliuzzandolo) beni beni.

Is tres paras de missa si-dd'iant pròpiu minèsciu (iant pròpiu minèsciu: avevano proprio meritato) de si papai su brodu intamis de su pisci.

Fra Nàssiu iat agiudau a issu e totu e, in su pròpiu tempus, iat donau a cussus una bella letzionedda.

Tenit arrexoni su diciu chi narat: <<Agiudati, ca ti apu a agiudai!>>

Francesco Ignazio Vincenzo Peis (Fra Nàssiu) est mortu in su guventu de is Capucinus de Casteddu s'11 de su mesi de Màju de s'annu 1781 e reposat in sa Crèsia de Sant'Antoni de Padova (chi totus tzèriant de is Capucinus o de Fra Nàssiu).

Est stètiu beatificau de su Papa Pio XII in s'annu 1940 e su pròpiu Papa dd'at santificau in s'annu 1951.

D-ònnia annu, s'11 de su mesi de Màju (anniversariu de sa morti), si fait sa festa in onori suu.

Il verso intonato da Frate Ignazio è tratto dal Salmo biblico n° 50, "Miserere mei Deus" (Miserere mei Deus: Pietà di me, o Signore). Questo testo, fortemente drammatico, è fra i più diffusi nella liturgia e nella vita religiosa cristiana. Altamente poetici sono i versi:

**Asperges me hyssopo et mundabor; lavabis me et super nivem dealbabor**  
*Mi aspergerai con issopo e sarò purificato; mi laverai e sarò più bianco della neve*

L'issopo è una pianta aromatica cespugliosa delle labiate, spontanea nella regione mediterranea, utilizzata dalla medicina popolare contro la tosse.

E' caratterizzata da fiori turchini, a spiga, ed ha un gradevole profumo.

**ANNA RITA CARDIA**

## SILIQUA, GARA DI SOLIDARIETA' PER TORE, MARCO, KEKKO E LUCA

In riferimento all'incendio che nella serata di sabato 18 febbraio 2023, ha letteralmente distrutto un'officina meccanica e il centro revisioni auto, nella zona industriale Santa Maria a Siliqua, si sta organizzando una raccolta fondi in favore dei proprietari dell'attività: Marco Piras, Tore Bachis e il figlio Francesco, e Luca Concas. Un'iniziativa di alto spessore con l'intento di diffondere un messaggio di altruismo e di solidarietà, in seguito alla perdita dell'attività lavorativa ma anche ai conseguenti problemi creati alle loro rispettive famiglie.

Dopo appena un giorno, grazie al contributo dei siliquesi (e non solo), sono stati raccolti sinora oltre tremila euro. Ciascuno ha dato e dà quello che può.

Nel documento divulgato da Matteo Farris, che sta organizzato questa raccolta fondi, tramite il sito GoFundMe, intitolato: "Tendi la tua mano, il tuo aiuto fa la differenza",



ha scritto:

"Cari amici, siamo qui riuniti per sostenere Tore, Marco, Kekko e Luca. Abbiamo il piacere morale di ricostruire insieme al vostro prezioso contributo, l'officina e quindi la vita dei nostri amici. Il 18 febbraio del 2023, per volere e mano di un vile ignoto, la loro officina, le loro attrezzature e i loro cuori sono andati in fumo nell'incendio avvenuto quella cupa sera alle 20.15.

Noi vogliamo combattere questa battaglia come se fosse la nostra battaglia e per farlo abbiamo biso-

gno di ognuno di voi, anche un piccolo contributo sarà un grande contributo. Ti chiediamo inoltre di condividere la nostra causa a più persone possibili".

In un solo giorno la raccolta fondi ha scatenato un'ondata di solidarietà, grazie a tantissime donazioni. Chi volesse dare un contributo può farlo attraverso il seguente link: <https://www.gofundme.com/f/tendi-la-tua-mano-il-tuo-aiuto-fa-la-differenza?fbclid=IwAR380o-EZCw8RalOLWCi2uRZ4Ia-5eGWfso-QXPkUA4NffTgeCyMgfmZQYSAo>

Anche il Comune di Siliqua partecipa alla gara di solidarietà, i versamenti potranno essere effettuati sull'IBAN T24U010158626000070821955 - Solidarietà OMCR.

Mentre, sinora, anche l'Edicola di Katia Orrù e il market di Giorgio Deias hanno messo delle apposite cassette per raccogliere eventuali offerte.

**ROBY COLLU**

## INVIO PRESCRIZIONI FARMACEUTICHE CI PENSA IL DOTTOR MASSIMO PERRA

In considerazione ai disagi che si sono venuti a creare in seguito al trasferimento del dottor Massimo Perra, i suoi pazienti, in attesa che arrivi presto un suo collega a sostituirlo (così si spera!), per le prescrizioni online di farmaci e visite specialistiche, in caso di necessità possono rivolgersi al dottor Massimo Perra, non personalmente o telefonicamente ma tramite una richiesta su WhatsApp: al n. 340 1067468 o via E-mail alla casella di posta elettronica: max.perra.68@gmail.com

All'occorrenza, il dr. Perra, provvederà a soddisfare le esigenze dei suoi ex pazienti inviando le prescrizioni online in formato pdf. Mentre per le urgenze, le visite mediche, i certificati di malattia e dove è necessaria la presenza del paziente ci si può rivolgere alla Guardia medica.

Non bisogna però caricare tutto su di loro.

Inoltre, è possibile effettuare la scelta del medico online, collegandosi al sito web TS-CNS della Regione Sardegna al seguente link: <https://tscons.regione.sardegna.it/>

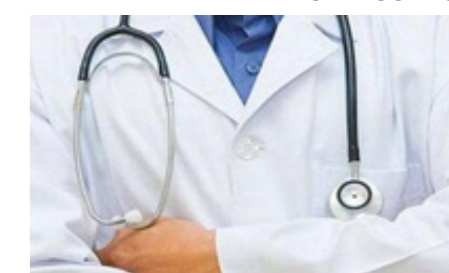
Si può accedere in quattro modi:

- 1) Entrare con SPID (Si attiva alle Poste, poi si scarica un' APP sullo smartphone e occorre avere un codice Poste ID (alfanumerico di sei caratteri);
- 2) Entrare con CIE (Carta d'Identità Elettronica);
- 3) Entrare con CNS (Carta Nazionale dei Servizi: con la Tessera sanitaria abilitata e un codice pin);
- 4) Oppure si può fare tutto tramite l'Auser Siliqua (referente Pamela Demontis), previo appuntamento. Ci sono però soltanto alcuni medici

dell'Hinterland che hanno ancora posti disponibili, tra questi il dr. Hellies Luca (262 posti disponibili) e il dr. Pisanu Amatore (32 posti disponibili), entrambi medici di base a Villasor.

Infine, previo accordo tra il dr. Massimo Perra e la farmacia Cherchi di Siliqua, i pazienti che non hanno dimestichezza con gli strumenti informatici (pc, smartphone, etc.) possono chiedere telefonicamente al dr. Perra di inviare le prescrizioni online direttamente in farmacia.

**ROBY COLLU**



# ABBIENI & SALUTE

a cura di:  
Dott.ssa BRUNA PISANO

## LE RELAZIONI AFFETTIVE TRA I GIOVANI

Oggi viviamo un periodo molto condizionante dai Media soprattutto per i giovani e gli adolescenti che utilizzano la maggioranza del loro tempo davanti agli strumenti tecnologici sempre più avanzati. Come si è trasformato nel tempo il loro modo di relazionarsi con i loro partner, diciamo che si avverte una certa confusione di ruoli, di generi, di comunicazione. L'ambiente che frequentano, cioè quello scolastico è comunque quello più fertile per intessere nuove relazioni. C'è una sorta di senso del "tutto è possibile" e dall'altro lato la paura che sia tutto impossibile da realizzarsi. Ci si dichiara il proprio amore con un WhatsApp e con la stessa velocità ci si lascia. Esiste una certa difficoltà a superare le delusioni, molta fragilità e diffidenza, mascherata da una sorta di noncuranza che viene supportata dall'aiuto di alcolici e sostanze psicotrope. Famiglie allargate sempre più in difficoltà, nonni che fungono da genitori, difficoltà di immaginarsi un futuro soddisfacente. È

come se si fossero persi degli ideali e i ragazzi oggi non sanno più che pesci pigliare. Gli amici in qualche modo suppliscono a questa carenza d'affetto e non è raro che si creino delle relazioni dove l'amicizia passa attraverso i rapporti intimi senza trasformarsi in amore. Esiste come una sorta di disincanto dove l'amore è un'utopia e si prende la prima persona con cui ci si relaziona più frequentemente. Non è raro che ragazzi giovani e brillanti siano ancora soli per la mancanza di coraggio o l'eccesso di orgoglio a dimostrare il proprio interesse verso l'altro/a. I ragazzi più fragili anestetizzano il proprio bisogno d'amore con musica a tutto volume che allontani i pensieri angosciosi che li tormentano. L'eccesso di comunicazione ha creato una sorta di solitudini globali dove ciascuno vive la propria vita attraverso uno schermo di qualche strumento digitale e urla tutto il suo dolore attraverso post che possono ricevere più o meno like. In tutta questa fragilità Internet diventa uno zoo dove si annidano adulti malevoli che approfittano di questa fragilità dei ragazzi di oggi per irretirli con proposte indecenti, una volta che sono riusciti ad inserirsi nella loro realtà virtuale. Il mondo dei giovani è sempre stato molto difficile in tutti i tempi, purtroppo



po oggi si è aggiunta una grande confusione che rende tutto ancora più ostico, in più mancano delle figure rassicuranti di riferimento che possano in qualche modo contenere le intemperanze dell'età. Secondo degli studi effettuati durante la pandemia è emerso un fatto molto curioso: in mancanza di socialità, abbiamo iniziato a percepire personaggi famosi come celebrità, artisti vari e autori di podcast come veri e propri amici. La ricerca di un legame con persone al di fuori del proprio nucleo familiare ha caratterizzato la socialità umana per generazioni, finché la nascita delle telecomunicazioni non ha trasformato questo rapporto in una relazione unilaterale tra pubblico e personalità affermate. È quella che chiamiamo "parasocialità". Non possiamo fare a meno di credere alla versione che ci racconta la persona che seguiamo online. Imparare a riconoscere le molteplici espressioni della comunicazione, potrebbe aiutarci ad assumere uno sguardo più lucido e disincantato sulle effettive capacità della tecnologia di renderci la vita più lieve.

## MIRKO MARONGIU NUOVO BARBIERE A SILIQUA

Ancora un altro barbiere non siliquese. Da qualche mese Alessandro si è trasferito al suo paese Uta. Ha lasciato il posto ad un giovane collega che proviene da Decimoputzu, **Mirko Marongiu** 25 anni. Dalle dichiarazioni di Mirko apprendiamo che si trova bene a Siliqua e sicuramente continuerà a servire la stessa clientela che aveva il suo predecessore Alessandro.

**Mirko, da quanti anni eserciti la professione?**

«Esercito la professione di barbiere da circa 5 anni. Ho iniziato la professione tagliando i capelli a qualche amico e la mia passione si è trasformata in professione».

**Come mai sei venuto a Siliqua?**

«Sono a Siliqua perché sono fidanzato a Siliqua. Mi era arrivata la voce che la barberia di Alessandro stava cercando qualcuno per fare una prova e ho colto l'occasione per farmi conoscere».

**Come ti trovi a Siliqua?**

«Mi trovo molto bene a Siliqua».



**Consigliaresti il tuo lavoro ad un giovane?**

«A chiunque voglia intraprendere questa strada vorrei dire che non si è mai arrivati al traguardo, non si smette mai di imparare perché ci sono sempre tecniche nuove da apprendere».

**GINO IANNELLO**



a cura di  
Marco Piras

# TUTTI A TAVOLA

Il cuoco siliquese Marco Piras propone ai lettori del Giornalino di Siliqua, una semplice ricetta locale della cucina locale:

## PADELLATA DI VERDURE MISTE

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**

gr. 100 di fagiolini verdi a dadini, gr. 200 di patate a dadini, gr. 100 di carote a dadini, n. 1 melanzana a dadini, gr. 100 di pomodori rossi a dadini, un peperone rosso a dadini, un peperone verde a dadini, un pizzico di peperoncino rosso in polvere, sale, aglio a piacere, menta o prezzemolo tritato.

**PROCEDIMENTO:**

IN UNA PADELLA capiente, far soffriggere con l'olio l'aglio, quando sarà imbondito aggiungetevi tutte le verdure indicate nella ricetta. Mescolate e proseguite la cottura per altri trenta minuti, fino a quando le verdure si saranno intenerite. Aggiungete se necessario brodo bollente (o acqua). Pochi istanti prima di terminare la cottura, aggiungete il sale, il peperoncino, la menta o il prezzemolo, mescolate e servite.

**Consiglio del cuoco:** Questo contorno si accompagna bene con la carne di vitello a stufato o spezzatino.



# SFERE

## IL CALCIO SILIQUA PIEGA IL SARROCH CON UNA DOPPIETTA DI FEDERICO PINNA

Il Calcio Siliqua, dopo due débâcle consecutive, è tornato al successo nel match del 17 dicembre 2022, battendo di misura il San Biagio Villasor, nella settima giornata di andata del campionato di Terza categoria.

La squadra siliquese è scesa in campo senza tre giocatori squalificati (oltre al mister Giuseppe Saba, anch'egli squalificato ed ha quindi seguito la gara dalla tribuna) e tre indisponibili (Mattia Murru, Claudio Diana e Mauro Cara) è riuscita comunque a portare a casa l'intera posta. I padroni di casa sono passati in van-

taggio con Nicola Ibba con una punizione dalla distanza: la sfera è entrata in rete con la complicità del portiere che non è riuscito a trattenerla. Poco dopo, Thomas Grassetti scattato sul filo del fuorigioco è entrato in area palla al piede, ma il suo tiro si è stampato sul palo.

La reazione degli ospiti al 42' con un gran tiro del numero sette deviato in angolo ottimamente da Simone Medda.

Nella ripresa, al 18' il Calcio Siliqua effettua due cambi: entrano Max Collu e Samba Lamine, escono Mustapha Diop e Nicola Ibba.

Poco dopo, i padroni di casa sfiorano il raddoppio: prima con una staffilata di Lorenzo Canè che sorvola la traversa, poi al 23' con una conclusione del neoentrato Samba di poco fuori.

La risposta degli avversari non si è fatta attendere, con un tiro del numero nove intercettato da Simone Medda con sicurezza. Al 30' esce per il Siliqua Lamin

Manneh ed entra Andrea Sanna. Nel finale, i padroni di casa sono riusciti a controllare la gara senza concedere spazi agli avversari. Dopo 4 minuti di recupero è arrivato il triplice fischio del signor Marco Dessì della sezione di Cagliari.

I padroni di casa hanno così conquistato la vittoria: rimangono così in terza posizione in classifica, a sei punti dalla capolista Santadi che sinora ha vinto tutte le partite disputate. In seconda posizione c'è la Matzaccarese.

Il Calcio Siliqua ha schierato la seguente formazione con il modulo di gioco 4-4-2: Medda; Canè, Ibou, Ciccu, Mattana; Ibba, Yaya, Puddu, Pinna; Grassetti, Diop.

La prossima gara il Calcio Siliqua la disputerà sabato 7 Gennaio 2023, in trasferta, contro l'Atletico Narcao.

**ROBY COLLU**



## ASSOCIAZIONE CULTURALE RICREATIVA TERZA ETÀ'

Sabato 21 gennaio 2023 i consiglieri e i soci dell'**Associazione culturale ricreativa della Terza Età** si sono riuniti per approvare alcune modifiche allo statuto, necessarie perché l'Associazione possa essere iscritta nel registro nazionale del RUNTS. Ora la denominazione sociale è diventata: Associazione Culturale Ricreativa Terza Età costituita ai sensi della legge 3 luglio 2017, N.117.

La sede dell'Associazione è in Siliqua, corso Repubblica, 103. Il presidente è Gianpaolo Pisano (nella foto tratta da Facebook).

Le finalità dell'Associazione sono contenute soprattutto nell'articolo 3 dello statuto. È una Associazione non riconosciuta che si avvale prevalentemente in favore di terzi. L'Associazione ha per scopo principale lo svolgimento di attività di volontariato nel campo sociale, ricreativo e dei diritti civili, avvalendosi in modo determinante e prevalente delle prestazioni personali, volonta-

rie e gratuite degli aderenti. L'Associazione tende, inoltre, a promuovere e sostenere tutte le iniziative che tendono al miglioramento della qualità della vita degli anziani del nostro territorio, favorire gli aspetti relazionali, culturali e ricreativi, favorire il volontariato con attività di vigilanza sul patrimonio comunale e del verde pubblico.

L'Associazione svolge, inoltre, interventi e prestazioni sanitarie e servizi



sociali. L'Associazione opera le proprie finalità senza scopo di lucro anche indiretto ed esclusivamente per fini di solidarietà. All'Associazione si possono iscrivere tutte le persone che compiono 55 anni nell'anno in corso, possono aderire, pur non avendo l'età, anche le persone con accertate problematiche sociali e che ne condividano le finalità.

I soci hanno diritto di partecipare all'attività dell'Associazione, di frequentare la sede e di essere soggetti attivi nella formazione dei suoi organi. Gli organi dell'Associazione sono previsti nell'articolo 11 dello statuto e sono: l'Assemblea dei soci, il Comitato Direttivo, il Presidente, il Collegio dei revisori. I soci hanno il dovere di rispettare lo statuto, di sostenere l'attività dell'Associazione in tutti i suoi aspetti e di tenere un comportamento che non sia lesivo del decoro e del prestigio dell'Associazione e dei suoi aderenti.

**GINO IANNELLO**

## 27 GENNAIO GIORNO DELLA MEMORIA

Ogni anno si ricorda e si festeggia con manifestazioni appropriate il Giorno della Memoria per non dimenticare. L'anniversario della Giornata della Memoria è la ricorrenza della liberazione. Il 27 Gennaio è una ricorrenza istituita per legge, serve per ricordare la tragedia della Shoah. È dedicata agli ebrei vittime nei campi di concentramento nazisti. La data della Memoria è stata stabilita dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il primo novembre 2005, in occasione delle celebrazioni del sessantesimo anniversario della liberazione dai campi di concentramento nazisti. Sarebbe opportuno ricordare in questa occasione anche che, oltre

agli ebrei, altre popolazioni furono vittime dell'Olocausto, come alcune popolazioni delle regioni occupate, altrettanto si può dire degli oppositori politici, delle minoranze etniche, di appartenenti a comunità religiose di vario orientamento.

Negli ultimi tre anni la pandemia ha limitato, e in qualche caso non ha permesso le manifestazioni per

l'anniversario di questa importante ricorrenza. Quest'anno per fortuna tutte le iniziative per rendere omaggio alle vittime di quel tragico e oscuro periodo della storia del nostro Paese e dell'Europa per conservarne la memoria, si sono svolte con regolare entusiasmo. Anche a Siliqua gli studenti di tutte le scuole di ogni ordine e grado hanno ricordato il giorno della memoria con una manifestazione nella palestra della scuola elementare. Gli studenti sono stati protagonisti di due rappresentazioni teatrali sul tema dell'olocausto.



**GINO IANNELLO**



## APRE UN NUOVO NEGOZIO DI AUTORICAMBI NEL CORSO REPUBBLICA

La catena commerciale di Siliqua dal 1° febbraio ha un nuovo punto vendita. Si tratta di un negozio di autoricambi, denominato "Autoricambi Siliqua", che ha aperto di recente nel centralissimo Corso Repubblica al n° 57, dove c'era la parafarmacia, prima ancora Su Stangu di Simone Ghiani e tempo addietro lo storico tabacchino di Gioconda Virdis.

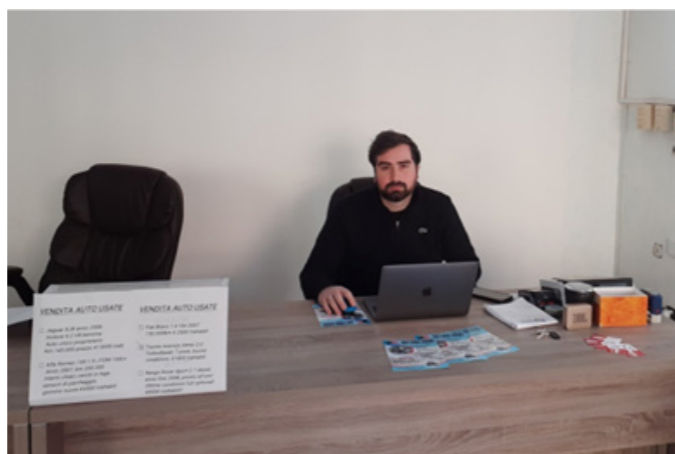
«Ho aperto questo punto vendita a Siliqua perché mi sono reso conto che qui e nei paesi dell'hinterland mancava un negozio con questa tipologia di articoli», fa sapere il titolare Federico Meloni (nella foto), 27enne di Uta.

Il giovane gestore dell'attività ha anche un autonoleggio auto (breve/lungo termine) e un negozio di autoricambi ben affermato a Sestu,

mentre ad Assemini ha il magazzino. In pratica, i ricambi non presenti nel punto vendita di Siliqua vengono ordinati dai clienti e l'eventuale consegna avviene in tempi relativamente brevi.

Il negozio di autoricambi tratta i seguenti articoli: ricambi auto, moto e bici di tutte le marche, vendita di moto e bici, ma anche di auto usate,

"Autoricambi Siliqua" rispetta i seguenti orari di apertura: dal Lunedì al Venerdì dalle ore 09:00 alle 13:00 e dalle ore 15:30 alle 19:30. Mentre il Sabato è aperto dalle ore 10:00 alle 13:00.



di al Venerdì dalle ore 09:00 alle 13:00 e dalle ore 15:30 alle 19:30. Mentre il Sabato è aperto dalle ore 10:00 alle 13:00.

**ROBY COLLU**

## "AL DI LA' DEL LAGO", L'ULTIMO LIBRO DI DON DAVIDE



otto anni don Davide come parroco del paese. Il libro è stato presentato e commentato con professionalità dalla poetessa **Daniela Puddu** insieme ad alcune bambine e bambini che, a turno, hanno letto un brano del libro. Dopo la lettura di ogni brano **don Davide** ha commentato l'argomento del testo e ha risposto a domande della presentatrice.

La scelta della lettura da parte dei bambini è stata una buona scelta, perché ha dato l'occasione al pubblico di seguire con attenzione lo svolgimento del contenuto del libro

«Il libro è una fiaba che parla al cuore dei più piccoli, ma anche a tutti coloro che, ad ogni età, sanno ancora sognare e lasciarsi coinvolgere dalla fantasia».

La presentatrice ha sottolineato la passione di don Davide per la musica, il canto, il disegno e per la scrittura. Nella prefazione della fiaba emerge la figura di don Davide come un uomo che «crede



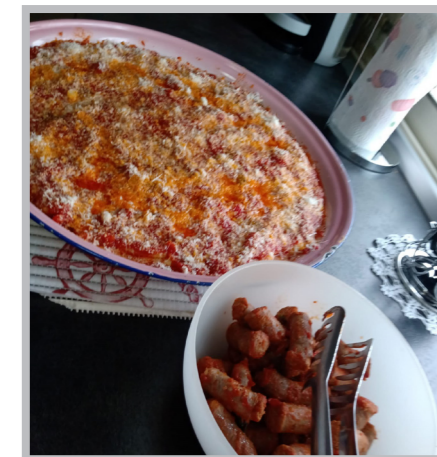
profondamente nel viaggio che ha intrapreso nel nome del Signore e mette i suoi talenti al servizio dei fedeli che viaggiano con lui». In effetti, per un parroco è un aspetto fondamentale nel rapporto con i parrocchiani.

**GINO IANNELLO**

## POLENTA CON SALSICCIA

Mi trovavo a Tempio da un paio di mesi, ospite di nonna Serena, quando tornò dall'Africa, dove era prigioniero degli inglesi, zio Vittorino. Dal giorno del suo rientro, in casa di nonna, arrivava gente a tutte le ore, per vedere e salutare l'uomo che si era salvato dalla guerra e dalla prigionia. Era diventato subito il centro dell'attenzione, e tutti cercavano sempre di rendersi disponibili e assecondarlo per quanto potevano. Solo nonna Serena, in silenzio non gli dava molta importanza. Zia, al contrario, cercava in tutti i modi di esaudire i suoi desideri, ma se qualche cosa non andava secondo le sue aspettative, la sua voce irritata si sentiva per casa, ma anche nel vicinato. Però era simpatico e tutti erano attirati da questo, a noi bambini però quando alzava il tono della voce, faceva paura. I parenti e i vicini di casa, entravano con qualunque scusa per vederlo e parlargli. Con la scusa che per molto tempo aveva desiderato tante cose senza poterle avere, zia cercava di accontentarlo come poteva. Da qualche giorno aveva iniziato a dire che desiderava la polenta con la salsiccia, che non mangiava da un paio d'anni. Lo ripeteva ogni giorno finché zia, con grande sforzo riuscì a comprare la salsiccia, spesa che non era da fare tutti i giorni, e la farina di polenta. Quel giorno noi bambini, andammo a scuola come sempre, pensando però a quando saremmo tornati a casa. Per un paio di giorni avevamo parlato tanto di polenta, che non vedevamo l'ora di mangiarla. Quando tornammo dalla scuola, in casa di nonna c'era l'animazione dei giorni di festa. Zia e nonna col viso accaldato rivolto al camino, una teneva ferma la pentola e l'altra girava la polenta col

mattarello affinché non si attaccasse. Di tanto in tanto dovevano alternarsi perché girare la polenta stancava le braccia. Zio voleva aiutare, zia lo allontanava ma lui stava vicino e disturbava. Finalmente, cotta la polenta, zia gli permise di rovesciare la polenta sopra un telo bianco intriso d'acqua steso su un tavolo. Nonna e zia, subito si misero a pareggiare la polenta prima che si freddasse. Senza aspettare tanto la tagliarono in piccoli rombi regolari e la misero a strati sopra un grande piatto da portata, su ogni strato due o tre mestoli di sugo e due manciate di formaggio grattugiato evitando la salsiccia. Alla fine del lavoro nel tegame rimase la salsiccia con un po' di sugo, zia lo coprì e lo lasciò in un angolo del camino al caldo. Zio metteva fretta per sederci a tavola, si sedette per primo e noi bambini subito dopo, solo zia era ancora in piedi che finiva di apparecchiare la tavola, e nonna che si sedeva sempre per ultima. Il profumo che sprigionava il piatto con la polenta, posto al centro del tavolo, non l'ho mai dimenticato. Finalmente zia mise mano a una paletta che serviva anche per la torta, servì primo zio, che non sopportava più l'attesa, poi uno ad uno noi bambini, e ultima nonna e lei. Quindi prese il tegame con la salsiccia, che stava in caldo, e ne mise sopra alla polenta, un pezzo a noi bambini, e a zio un mestolo pieno di pezzi. Zio, appena vista la salsiccia iniziò a dire: «Nina, Nina, ai bambini poca salsiccia che gli fa male!» Noi bambini ci guardammo, ma non avevamo coraggio di lamentarci, zia ce ne dette ancora un pezzetto ciascuno, mentre zio seguiva a dire: «Nina, poca salsiccia ai bambini, che gli fa male!» Nel tegame era rimasto ancora qualche pezzetto di salsiccia e zia mise tutto nel piatto di zio, che era sempre vuoto. Alzati da tavola noi bambini, di nascosto dei grandi, ci lamentavamo fra noi. Zio, finalmente sazio non parlava più, ma aveva lo stomaco così pesante da non potersi muovere. Nonna e zia ripulivano i piatti uno ad uno, mettendo le rimanenze di sugo e qualche briciola di polenta, in un recipiente con l'acqua calda e il pane duro, per portarlo al maiale, che nonna allevava ogni anno in campagna. Le due donne non avevano terminato il lavoro, quando zio iniziò a lamentarsi, massaggiando lo stomaco con la mano destra. Zia, su-



bito premurosa lo fece sdraiare sul divano, e tornò al suo lavoro. I lamenti di zio si fecero più forti, e per dirla tutta, noi bambini, di nascosto, ridevamo e dicevamo fra noi: «Ben fatto, ben fatto!» Ma zia iniziò a preoccuparsi e disse: «Aspetta, Vittorì, ora ti do una punta di bicarbonato, che ti fa digerire.» Detto e fatto, andò alla credenza, sul ripiano più alto c'erano le tazzine da caffè, due erano riservate, una per la "madre dello yogurt", e l'altra per mettere un involtino col bicarbonato. Zia aprì l'involto, e col cucchiaino ne prese un po', lo versò in un bicchiere con due dita d'acqua, lo sciolse bene e lo diede da bere a zio. Intanto, cercava di calmarlo dicendo: «Ora ti passa, ora ti passa.» Ma non passava, anzi, dopo aver bevuto, i lamenti si fecero più forti. Intanto, noi bambini, sempre di nascosto, ridevamo, ma meno gioiosi. La pancia di zio s'era gonfiata, lui non riusciva a stare fermo e camminando diceva: «Nina, Nina, mi hai avvelenato, sto morendo!» Zia, che affrontava qualunque situazione sempre con calma senza agitarsi, in quel momento, guardava il marito sempre più agitato e non sapeva cosa fare. Mandarono a chiamare il medico, che, dall'odore che sentiva, capì che zio non aveva bevuto il bicarbonato con l'acqua, aveva bevuto ammoniaca, che zia usava per fare alcuni dolci. Questo è ciò che può succedere ai golosi! Non dimenticammo più quella polenta, né quella salsiccia, e finché era in vita non le ha dimenticate nemmeno zio Vittorino!

**GRAZIA SECCI**





## GLI OTTIMI ASPARAGI SELVATICI SILIQUESI: PROPRIETA' E BENEFICI

Gli asparagi selvatici sono arbusti spontanei cespugliosi sempreverdi, diffusi su tutto il territorio isolano, in particolare a Siliqua. Localmente sono noti col nome di "sparàu".

La germogliazione avviene tra i mesi di febbraio e aprile. Ma dalle nostre parti, già in questo periodo si trovano. La raccolta dei germogli giovani degli asparagi avviene per taglio, mai per strappo. Questa pratica consente al cespo di riprodursi. Tra gli effetti salutari degli asparagi sono note le proprietà diuretiche e disintossicanti. Inoltre, sono ricchi di sali minerali, vitamine e sostanze energetiche. Hanno proprietà antiossidanti e proteggono i capillari. Sono costituiti principalmente da acqua e apportano solo poche calorie. Inoltre hanno un indice gli-

cemico molto basso. Sono privi di colesterolo e hanno un basso contenuto di sodio. Tra i sali minerali ricordiamo in particolare il Potassio. Mentre, per le vitamine, sono presenti la Vitamina C e le vitamine del gruppo B (1, 2, 3, 5). Da segnalare anche la presenza di folati, sostanze utili per la crescita, la riproduzione e per il funzionamento del sistema nervoso. Il consumo degli asparagi selvatici è consigliato previa cottura.

La parte bassa dei turioni potrebbe risultare legnosa, pertanto va eliminata.

Prima di cucinarli si consiglia di mettere i germogli in ammollo in acqua fredda, preferibilmente con un po' di bicarbonato, per circa mezz'ora.



Sciacquarli poi bene in acqua corrente. Una volta puliti e asciutti, possono essere utilizzati subito per la cottura, o eventualmente possono essere conservati nel congelatore per un uso successivo.

**ROBY COLLU**

## QUANDO ANCHE SILIQUA AVEVA I SUOI CALZOLAI, IS SABATERIS

Un artigiano che a Siliqua manca da diversi anni, da quando l'ultimo calzolaio appese la "lesina al chiodo" per raggiunti limiti di età.

A dire il vero, alcuni anni fa era arrivato a Siliqua un giovane artigiano di Iglesias, **Matteo Ariu**, che aveva sistemato il suo laboratorio in un locale di Viale Marconi. Era un ragazzo che aveva tutte le buone intenzioni di lavorare bene e di rimanerci a lungo. Però, per motivi di

forza maggiore, dopo qualche anno aveva abbandonato la sua attività in paese.

Il ciabattino è sempre stato un mestiere che molti, erroneamente, hanno sempre considerato un lavoro umile, ma le ultime generazioni, forse ignorano che in passato è stato un lavoro che ha permesso a molti artigiani di crearsi un futuro dignitoso per la propria famiglia.

A Siliqua, negli anni '60 e '70, si ricordano i seguenti calzolari: **tziu Gigetu Bachis** (nella foto in basso), **tziu Titu Bachis** e suo figlio **Gino Bachis**, **tziu Luigi Littarru** (nella foto in alto) e **tziu Pepinu Origa**. Ma prima di loro, fine anni '50 c'erano anche **tziu "Lugori"** e **tziu Ninnu Pianeta** che avevano le loro rispettive botteghe nei pressi de sa Cruxi Santa e **tziu Efsieddu Maccioni** in via Lamarmora. Il calzolaio (su sabateri) era un'arte ed un mestiere antico. Una figura scomparsa nel tempo e una tradizione artigiana che sopravvive ancora in alcuni paesi dell'hinterland e nei centri commerciali.



Nella foto a sinistra (tratta da un post del figlio Riccardo Littarru), **tziu Luigi Littarru** che aveva il suo laboratorio nel Corso Repubblica. Mentre, nella foto a destra (tratta da un post del nipote Daniele Bachis) **tziu Gigetu Bachis** che aveva invece la sua bottega in piazza Sant'Anna.

**ROBY COLLU**



## SILIQUA, SONO 10 LE PERSONE CHE HANNO VARCATO LA SOGLIA DEI 100 ANNI: MA IL PROSSIMO ANNO POTREBBE ESSERCENE UN'ALTRA...

Tra circa un anno, un'altra siliquese compirà cent'anni. Si tratta di **Giulia Bachis** che compirà 99 anni il 26 aprile del 2023, quindi il prossimo anno potrebbe essere l'undicesima persona di Siliqua a varcare la soglia dei cent'anni. Attualmente, secondo i dati in nostro possesso, sono dieci gli ultracentenari siliquesi che sono entrati nel Guinness dei primati nella storia del paese, in quanto a longevità. Eccoli:

**Ferdinando Secci** è stato il primo siliquese ad aver superato il centesimo anno di età. Aveva festeggiato il suo prestigioso traguardo il 20 gennaio del 1978. Era morto nel '79 all'età di 101 anni. Era stato nominato il "nonnino dei cacciatori sardi" perché andava a caccia di selvaggina fino ad età avanzata.

**Maria Deidda** centenaria nata a Siliqua è deceduta a Cagliari all'età di 107 anni. Era sposata con Efsio Pintus anche lui di Siliqua e dopo le nozze si erano trasferiti nel capoluogo sardo.

**Raimondo Saitu** originario di Vallermosa nato il 21 agosto 1912, aveva festeggiato i suoi 100 anni, ma poi si era spento alcuni anni fa. **Angelica Medda** aveva compiuto 100 anni nel 2000 ed è scomparsa qualche anno dopo.

**Peppina Farris** siliquese doc nata il 24 gennaio del 1913 è scomparsa a gennaio del 2015 all'età di 101 anni.

**Efsia Locci**, originaria di Tempio, nata il 31 luglio del 1913, ha vissuto a Siliqua per tanti anni, aveva varcato anche lei il secolo di vita, ma si è spenta poco dopo ad Iglesias in un ospizio.

**Giuseppina Pau**, originaria di

Siliqua, da tempo residente a Carbonia, era nata in Tunisia, l'11 gennaio del 1916, da Greca Lai e Antonio Pau di Siliqua, ed è scomparsa il 3 febbraio del 2019 all'età di 103 anni.

**Angelina Ennas**, nata a Siliqua il 19 ottobre del 1915, dove ha vissuto dal 1915 al 1918. Poi, con la famiglia si era trasferita a Cagliari. Fino all'età di 106 anni era ancora in vita. Da un anno non si hanno più notizie. Suo padre, Giovanni Ennas, guidava il vecchio torpedone della ditta privata di autotrasporti Augusto Costa fu G.B. che percorreva la strada statale 293 Siliqua - Santadi - Teulada.

**Valerio Piroddi** (noto come tziu Mundicu), nato a Villamassargia il 13 novembre del 1905, si era spento il 18 settembre del 2017 all'età di 111 anni. Per alcuni anni è stato l'uomo più longevo d'Italia.

**Francesca Corda**, siliquese doc, nata a Siliqua il 3 gennaio del 1918 si era spenta all'età di 101 anni, il 27 luglio del 2019.

**ROBY COLLU**



## PIAZZA SANT'ANNA: CADE UNO DEI 4 ALBERI CENTENARI DI ACACIA

L'albero di acacia (il secondo lungo via Garibaldi in direzione ex Casa Matta) era stato piantato dopo la costruzione del Deposito dell'acqua, costruito nel 1909 e ultimato nel 1911, quindi presumibilmente l'albero aveva circa cent'anni. Il 25 febbraio scorso, purtroppo, intorno alle 8,00 del mattino è crollato a terra sradicato, finendo di lato sopra una panchina nei pressi della chiesa di Sant'Anna. Fortunatamente, in quel momento non stava passando nessuno. In genere, sulla panchina si siedono ragazzini e residenti del posto. L'area interessata è stata pron-

tamente messa in sicurezza dai volontari della Protezione civile: la pianta di acacia è stata prima tagliata a pezzi con una motosega e successivamente, gli uomini del PAN Siliqua assieme ad alcuni volontari del posto, hanno provveduto a sgomberare i tronchi e a liberare la strada, che è stata poi transennata da un lato.

**ROBY COLLU**





Il presente Giornalino è un periodico bimestrale indipendente realizzato a livello amatoriale. La testata è regolarmente registrata presso la cancelleria del Tribunale di Cagliari al n° 19/07 del 16/07/2007. Qualsiasi inesattezza, suggerimento, o cosa ritenuta lesiva deve essere segnalata tempestivamente alla nostra Redazione: Tel. 328 6921733 - sito web: [giornalinosiliqua.altervista.org](http://giornalinosiliqua.altervista.org) - Chiunque è autorizzato a riportare e ripubblicare le notizie

contenute sul Giornalino di Siliqua, ma deve citarne la fonte. Grafica e impaginazione a cura di: Luca Sida. Tiratura: 180 copie. Stampe: Stampato il 26 Febbraio 2023, da Ed. pittoresche. Le spese di questo numero riguardanti: stampe, piegatura, pinzatura, distribuzione, locandine a colori, tassa annuale all'Ordine dei Giornalisti, etc. sono state sostenute con le offerte dei lettori. A seguire l'elenco dei nostri sostenitori.



### VECCHIE CARTOLINE DI SILIQUA

Continuiamo la rassegna dedicata alle vecchie cartoline d'epoca di Siliqua. Immagini che rappresentano un pezzo di storia del nostro paese, alcune di queste sono inedite e ce le ha inviate di recente un nostro lettore, Giorgio Ucheddu, appassionato di foto d'epoca. Sono tutte delle bellissime e suggestive cartoline, quasi tutte degli anni '40. La maggior parte di queste dietro sono siglate: "Ediz. Deias Stefano". Nella foto, scattata a fine anni '30, il Palazzo Municipale, nel Corso Vittorio Emanuele II (attuale Corso Repubblica).

### ECCO I LETTORI CHE HANNO CONTRIBUITO ALLE SPESE DI QUESTO NUMERO

**Ringraziamo** tutti i lettori che hanno contribuito spontaneamente alle spese di stampa e di gestione del Giornalino di Siliqua di questo bimestre, con offerte elargite dal 1° Gennaio al 20 Febbraio 2023: clienti Bar Sardegna, clienti Cartolibrerie Katia Orrù, clienti Enoteca di Fa-

brizio Pitzianti, Bar Dodò di Doriana Mei, clienti Frutta e verdura di Simona Melis, clienti market Giorgio Deias, Oreficeria di Marcello e Lucia, Market di Loredana Deidda, Efisio Alba, Teresina Alba, Franco Collu, Anna Melis, Antonia Diana, Mercede Piras, Fiorenzo Pontis, Giovanni Pau.

### ECCO DOVE POTETE TROVARE IL GIORNALINO DI SILIQUA

Gli esercizi commerciali dove potete trovare il Giornalino cartaceo sono i seguenti: Cartolibreria Katia Orrù, Enote-

ca e surgelati di Fabrizio Pitzianti, Market Giorgio Deias, Frutta e verdura di Simona Melis, Autoricambi di Federico Meloni.

