

IL GIORNALINO DI SILIQUA

ANNO XV - N° 4

Luglio/Agosto 2021

Giornale indipendente amatoriale fondato nel 2005 da Roberto Collu

Dir. Responsabile *Sandro Bandu*

Edito da *Edizioni Pittoresche di Luca Sida*

Mail: edizionipittoresche@gmail.com

Sito: giornalinodisiliqua.altervista.org

RIFIUTI, L'ISOLA ECOLOGICA FINALMENTE È QUASI PRONTA



CULTURA&SOCIETÀ

ISOLA ECOLOGICA, VIA SASSARI
LAVORI AL TRAGUARDO

p. 03

CULTURA&SOCIETÀ

LAPREPARAZIONE DEL PANE
NELL'ANTICA SILIQUA

p. 10

SALUTE E BENESSERE

GESTIRE
IL VUOTO

p. 08

LE RUBRICHE DEL GIORNALINO DI SILIQUA

CULTURA&SOCIETÀ

LETTO IN PRESTITO

P. 05

CONTIXEDDU DE FORREDDA

TZIA ARROSINA
E SA MORTI

p. 06

TUTTI A TAVOLA

ALETTE DI POLLO
AL BASILICO

p. 09

& SOCIETÀ

UNIONE DEI COMUNI MONTE IDDA E FANARIS PROSPETTIVE TURISTICHE

L'Unione dei Comuni Monte Idda e Fanaris si prepara alla valorizzazione turistica e alla conservazione del patrimonio storico del territorio, gettando le basi per una programmazione adeguata e attinente al territorio di ogni singolo comune. Dell'Unione fanno parte i Comuni di **Siliqua, Vallermosa, Villaspecciosa e Decimoputzu**. Tutti e quattro i Comuni hanno qualcosa di storico e archeologico da offrire all'attenzione del turista che sceglie di visitare e scoprire il loro territorio. Per questa finalità i quattro Paesi che ne fanno parte si stanno attivando per definire un nutrito programma di interventi finalizzati a favorire la promozione del notevole patrimonio culturale e storico. E ciò potrà avvenire soltanto con una serie di interventi che dovranno favorire lo sviluppo turistico dei territori dei quattro Paesi dell'Unione. Ogni paese dell'Unione ha



qualcosa di particolare da offrire all'attenzione dei turisti. Ma per suscitare l'attenzione e l'interesse del turista occorre un'organizzazione di base che pubblicizzi l'entità e l'importanza del bene culturale-storico che si vuole offrire all'attenzione. La cosa più importante da realizzare potrebbe essere l'istituzione di un ufficio informazioni turistiche che possa offrire informazioni utili sui luoghi da visitare. In tal modo il turista quando arriva potrà sapere quello va a visitare. L'informazione è molto importante, la pubblicità serve a comunicare e a suscitare l'interesse del luogo che merita di essere visitato. L'Unione dei Comuni prevede sostanziali interventi per la conservazione del patrimonio culturale dei Comuni, soprattutto interventi atti a migliorare l'accoglienza e

l'offerta. Siliqua ha molto da offrire all'attenzione del turista. Il Castello medievale di Acquafredda è "il fiore all'occhiello" dei riferimenti storici del territorio. Il Castello è visitato ogni anno da numerosi turisti della Sardegna e del Continente. La gestione della Cooperativa Antarias è garanzia di organizzazione perfetta delle visite guidate all'importante sito storico. Oltre al Castello, altri riferimenti d'importanza storica che Siliqua può offrire sono le numerose chiese storiche nel centro abitato e le numerose chiese campestri sparse nel territorio, il vecchio serbatoio dell'acqua che risale al 1918, il Montegranatico, trasformato in sala convegni, Sa Domu 'e S'Orcu, tomba dei giganti di epoca nuragica. Non mancano le strutture di svago e interesse turistico: "La tana del volo" (aeroturismo), la diga di Meddau Zirimilis, le antiche fonti di Zinnigas, la Casa Campidanese di Tziu Leonardu. Siliqua ha tutte le carte in regola per essere un paese di qualità, ricco di storia, cultura, e tradizioni da valorizzare in chiave turistica. Dell'iniziativa dell'Unione dei Comuni ha parlato anche la stampa locale, (L'Unione Sarda) e una televisione locale è venuta a Siliqua per fare un ampio servizio sui beni culturali del Paese.

GINO IANNELLO

FIOM CGIL, 1901 - 2021: 120 ANNI DI VITA SINDACALE

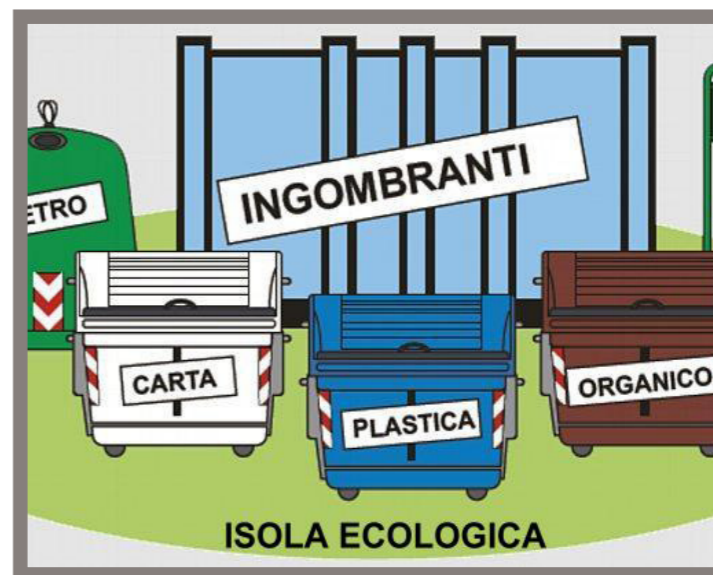


La Federazione Impiegati Operai Metallurgici (FIOM) è il sindacato dei lavoratori operanti nelle imprese metalmeccaniche che fa capo alla Confederazione Generale del Lavoro. E' il più antico sindacato industriale italiano. Infatti, quest'anno festeggia i primi 120 anni della sua attività, essendo nato il 16 giugno 1901. Il punto di riferimento del Sulcis - Iglesiente è Carbonia, in Via Dei Partigiani 26, a pochi chilometri dal polo industriale di Portovesme. Segretario è il signor Roberto Forresu.

Molteplici sono le iniziative che questo sindacato intende promuovere per ricordare e festeggiare questa importante ricorrenza. Tema del dibattito che si svolgerà in alcuni centri industriali della Sardegna sarà: " come si rinnova il settore metalmeccanico nell'Isola". Il dibattito conclusivo, a Portoscuso, tratterà il quadro e le proposte, anche sotto il profilo dei diritti e della sicurezza nei luoghi di lavoro, del sindacato sul settore industriale della Sardegna. Una di queste iniziative riguarda il ricordo e la commemorazione delle cosiddette "morti bianche", gli operai e le operaie morti sul lavoro nei vari centri industriali del Paese. (G.I.)

ISOLA ECOLOGICA E VIA SASSARI E AL TRAGUARDO

Finalmente!! Due opere di grande utilità per i cittadini di Siliqua sono state realizzate in questi ultimi due mesi. Come i cittadini di Siliqua sanno, si tratta della sistemazione innovativa della Via Sassari e della realizzazione dell'isola ecologica. Due opere di utilità indispensabile per il miglioramento della vita della comunità. La nuova viabilità di Via Sassari darà maggiore sicurezza soprattutto ai pedoni che avranno una specie di corsia preferenziale, anche il traffico sarà più scorrevole per le auto e maggiormente per i mezzi pesanti come i furgoni per il



trasporto merci.

La creazione dell'isola ecologica è necessaria in quanto risolve le di-

versive problematiche di commercianti e privati cittadini che potranno disfarsi direttamente dei rifiuti portandoli nell'isola ecologica e in più eviterà il nascere di discariche abusive nelle campagne e lungo le strade. Naturalmente, per un buon funzionamento dell'isola ecologica è opportuno che questa sia sorvegliata da personale competente in grado di dare informazioni utili e precise sulle singole problematiche relative allo smaltimento dei rifiuti. I cittadini di Siliqua sono pazienti, sanno aspettare.

GINO IANNELLO

AGAVE AMERICANA GIGANTE NEL RIONE DI MATTISCEDDA

Una pianta grassa gigante (nella foto), spicca a Siliqua nel rione di Mattiscedda, per la precisione nell'abitazione di Emiliana Esu. Si tratta dell'Agave americana, che appartiene alla grande famiglia delle piante grasse. È originaria delle zone calde e desertiche del continente americano, ma a quanto pare ha trovato il suo habitat naturale anche nel nostro paese.

È una pianta perenne, con fusto breve e rosetta di foglie grosse e carnose, spesso con spina legnosa all'apice. L'Agave americana è coltivata e naturalizzata dal lontano 1561.

È originaria del Messico ed è da qui che si ricava la famosa Tequila, un noto liquido allucinogeno. Si tratta di una pianta molto grande, di diametro variabile tra 1,5 e 3 metri. Ha grandi foglie verde-grigio ascendenti, spinose anche esse come la



maggioranza delle altre tipologie di agavi, lungo il margine e all'estremità, incurvata verso il basso. La spina apicale è legnosa e lunga circa 1 cm. L'Agave americana viene coltivata all'aperto, soprattutto nelle zone miti e mediterranee.

Si adatta molto bene in particolare nell'Italia meridionale, in particolare nelle due isole maggiori: Sardegna e Sicilia. Le agavi sono molto resistenti alla siccità, mentre temono i ristagni d'acqua.

Si moltiplicano grazie ai numerosi polloni che si formano attorno alla rosetta di foglie o attraverso le gemme che crescono sul ramo fiorifero. La fioritura avviene generalmente in estate, quando la pianta raggiunge la maturità, di solito dopo diversi anni. Emette lunghi steli fiorati che arrivano a toccare addirittura i 10 metri di altezza.

Quasi tutte le agavi, dopo la fioritura muoiono ma si riproducono attraverso gli stoloni o le gemme che si trovano nel fiore.

Tra le varietà che posseggono dettagli tipicamente decorativi e che più si addicono ad abbellire un giardino, c'è appunto l'agave americana.

ROBY COLLU

CRONACA DI UN ANNO SCOLASTICO DISPERATO



È appena giunto al termine l'anno scolastico, forse uno dei più tormentati e sofferti, dal 1945 ad oggi. La pandemia ha giocato un ruolo di primo piano, già nello scorso anno scolastico, ma a seconda dell'ordine di scuola, le cose sono andate diversamente. Nelle scuole dell'infanzia la didattica è avvenuta in presenza: bambini senza mascherina, maestre con mascherina e finestre aperte. Ogni sezione è stata definita "bolla" e non poteva entrare in contatto con le altre sezioni, o bolle. Solo i collaboratori scolastici, addetti all'igienizzazione continua e all'accoglienza, potevano avere contatti con tutte le bolle. Non è necessario far parte del personale scolastico per comprendere che questo è stato un problema non da poco. Infatti, quando un bambino o una maestra risultavano positivi, si metteva in quarantena solo quella sezione (o bolla), ma non i collaboratori scolastici, che comunque potevano essere entrati in contatto col virus. Ciò ha determinato, in tutto il territorio nazionale, un estenuante "apri e chiudi" per le varie quarantene, in alcuni casi si sono registrati contagi forti con considerevoli cariche batteriche e qualche maestra ora è in Paradiso (ad esempio maestra Patrizia di Sinnai). Nella Scuola Primaria le cose sono andate in modo molto simile, con l'unica differenza che anche i bambini avevano l'obbligo della mascherina, per il resto non ci sono state dissomiglianze nel-

le interruzioni, che si sono susseguite a singhiozzo ovunque. Riguardo alla Scuola Secondaria di primo Grado, l'anno scolastico è andato avanti come nella Scuola Primaria: tutti con l'obbligo della mascherina e delle finestre aperte, e ovvie interruzioni a seconda dei casi. Le cose sono andate in modo nettamente differente per la Scuola Secondaria di secondo Grado, meglio nota come "Superiori". Essendo questo un grado di studio non presente in ogni singolo paese, gli studenti devono prendere mezzi pubblici e spostarsi per raggiungere la sede scolastica, ciò determina, inevitabilmente, assembramenti nei pullman e nei treni; gli studenti hanno quindi frequentato fino a tutto il mese di ottobre, poi le scuole superiori sono state chiuse e si è proseguito con la Didattica a Distanza al 100% fino a tutto il mese di gennaio. A febbraio si è ripreso con la DaD al 50% e mezzi pubblici potenziati. I Dirigenti scolastici hanno interpretato la modalità di frequenza sulla base della realtà scolastica che dirigevano: alcuni hanno dimezzato la presenza delle classi, consentendo la frequenza a giorni alterni dei singoli corsi; altri hanno dimezzato le classi: metà classe seguiva in presenza e l'altra metà in video conferenza da casa (Didattica Mista). La didattica in presenza ha dovuto seguire regole precise: distanziamento in classe (non sempre possibile, dato l'elevato numero di studenti), igienizzazione delle

mani ogni ora, ricreazione in distinte aree di pertinenza, obbligo della mascherina e finestre aperte. Inutile dire che non sempre le regole sono state rispettate, anzi è stato davvero molto difficile. La didattica a distanza, regolamentata per legge, è stata articolata sulla base dell'orario settimanale di ogni classe, ma con una durata di 45 minuti per ogni ora (e non di 60), per un totale di massimo 20 ore di didattica sincrona alla settimana. Gli studenti ligi, interessati e determinati hanno seguito le lezioni con profitto, imparando una nuova metodologia di studio; quelli poco motivati hanno dormito parecchio; quelli che sognavano di lavorare hanno abbandonato gli studi. Tra marzo e aprile, la Sardegna è entrata in zona rossa, quindi è ripresa la Dad al 100% fino a dopo Pasqua. L'ultimo periodo ha visto gli studenti delle superiori in presenza al 75% e l'anno si è così concluso. A questo punto sono iniziati i dolori: gli scrutini! Fino all'ultimo gli studenti hanno sperato in un "tutti promossi" come lo scorso anno, ma il miracolo non è avvenuto. Perciò, in base alla nuova normativa, il conto è stato salato, almeno per tutti coloro che non hanno frequentato e hanno avuto un rendimento scarso. Non ci resta che confidare in un nuovo anno scolastico migliore, con più socializzazione o semplicemente più umano. Di certo sono emerse molte criticità e alcuni studenti, i più maturi, hanno capito meglio cosa vorranno in futuro, ma la nostra mente corre lontano, pensa a quegli studenti che tra il 1942 e il 1945 non poterono davvero andare a scuola perché c'era la guerra che mieteva milioni di morti sulle strade. In quegli anni la didattica fu messa da parte, oggi invece si è potuto comunque studiare e comunicare.

GIULIANA MALLEI

LETTO IN PRESTITO

Nel 1940, e forse ancora oggi, c'erano cose che non si potevano fare, una di queste era... nascere nella casa di un parroco!

Questo parroco, aveva una sorella che abitava con lui nella casa parrocchiale, un fratello sacerdote che aveva la parrocchia a Vallermosa, e abitava con un'altra sorella, e un terzo fratello medico che abitava a Cagliari.

Questi fratelli erano molto uniti e si incontravano spesso, pur abitando in luoghi diversi.

Il fratello medico era sposato e sua moglie era in attesa di un bimbo e poiché mancava ancora tempo alla nascita, un giorno venne in visita dal fratello parroco a Siliqua.

Trascorso qualche giorno, la moglie del dottore si sentì male, aveva le doglie! E qui sorse un problema, il bimbo non poteva nascere in casa dello zio prete! Non stava bene! Il marito dottore era disperato e preoccupato di dover arrecare al fratello parroco qualche disagio, e anche signorina Defenza, loro sorella, era costernata!

Senti cu is doboris, issu fiat disisperau e signora Defenza su propiu.

La sorella del parroco tzia Defenza, era molto amica di mia nonna, e pensò a lei per la risoluzione del



problema. La casa di mia nonna era situata di fronte alla parrocchia, di fianco al Montegratico. Per arrivare a casa nostra le bastavano venti passi, ma era tanto agitata che arrivò trafelata, si chiuse la porta alle spalle perché nessuno la sentisse e «Tzia Vincenza, fatza-mi unu prexeri!». Confabulò sottovoce con mia nonna (che vedendo tzia Defenza così agitata si mise anche lei in agitazione), poi uscì velocemente.

Mia nonna venne nella sua stanza, che era molto grande, dove noi bambini eravamo tutti nel suo lettone (foto di repertorio), ci fece scendere, ci spedì in un altro letto, veloce veloce tirò via le lenzuola e le federe e ne mise di pulite. In men che non si dica il letto era pronto

per accogliere la nuova ospite. Tzia Defenza tornò con l'ospite accompagnata da suo marito che subito dopo uscì. Mia nonna con l'ostetrica che era appena arrivata, rimase dentro la stanza con l'ospite e tzia Defenza e chiuse la porta.

Noi bambini distratti da questa nuova situazione non riuscivamo a dormire, anzi, cercavamo di sentire cosa succedesse nell'altra stanza, finché non sentimmo un vagito. Era nato un bimbo!

Nel nostro letto, il letto di nonna, un letto in prestito! Ma in questo modo la situazione scabrosa era stata evitata! Il figlio del dottore e nipote del parroco era nato a Siliqua nel letto di mia nonna!

GRAZIA SECCI

PERICOLI DEL TRAFFICO IN VIA DELEDDA E CIXERRI



Numerose sono le lamentele che riceve il Giornalino dai cittadini che ogni giorno numerosi attraversano le vie Grazia Deledda (nella foto) e via Cixerri, cittadini che invitano e sollecitano ad evidenziare sul Giornalino i pericoli a cui ogni giorno sono esposti soprattutto i pedoni, talvolta attraversare sulle strisce pedonali diventa veramente difficile. Via Deledda riceve un intenso traffico proveniente da e per Vallermosa verso la Pedemontana. Pochi automobilisti osservano il limite di velocità del centro cittadino. Qualche anno fa il Comune di Siliqua aveva deciso di mettere in funzione l'autovelox nelle due vie principali

che attraversano il Paese, due strade a scorrimento veloce dove il traffico è continuo e intenso. Non siamo in grado di affermare se l'autovelox sia ancora attivo, quello che è certo è che il traffico nelle due vie interessate è veloce e pericoloso e i cittadini si sentono in costante pericolo, soprattutto in via Deledda. Per fortuna, fino ad oggi non si registrano incidenti gravi, ma i pedoni hanno paura, soprattutto in via Deledda dove i marciapiedi spesso sono occupati da macchine in sosta. Un rimedio alla velocità eccessiva potrebbero essere i dissuasori di velocità in alcuni punti della strada. Si ricorda che la via Deledda è strada statale e quindi di competenza dell'ANAS. (G. I.)

CONTIXEDDU DE FORREDDA TZIA ARROSINA E SA MORTI

Me is annus a metadi de su Noixentus, in sa bidda de Silicua, d'ònnia istadi, a pustis cena, tzia Arrosina si pigàt su scannixeddu e si setziat in su brimiassi (brimixi o briminaxi: tratto di terreno prospiciente la porta d'ingresso di una casa) de domu sua, in su bixinau de sa Gruxi Santa.

Una avatu de s'atra, arribant acanta de issa atras fèminas, d-onniuna cun su scannixeddu suu, e si poniant a arrexonai de is fatus insoru e de cussus allenus puru e a contai contixeddus antigus.

Tzia Arrosina teniat, intzaras, pagu prus de sessant'annus, fiat bagadia e biviata sola, ca su babu e sa mama fiant giai mortus.

Candu fiat giòvana, fiat bella, arta e setiosa (setiosa: di belle forme); medas picocus dd'iant domandada (dd'iant domandada: l'avevano chiesta in sposa), ma totus iant arriciu crocoriga (iant arriciu crocoriga: in senso figur. avevano ricevuto un rifiuto); no ddi praxiant ca: unu fiat pòburu; unu fiat susuncu; unu fiat pagu abistu; unu fiat bàsciu; unu fiat govàciu (govàciu: rozzo); ...

A pagu a pagu, nci fiant passaus is annus e issa si fiat agatada sola; s'ùnigu divagu ddu teniat in s'istadi, candu, a pustis cena, si setziat in su friscu a chistionai cun is bixinas. Custas nci pigant passioni meda a ascurtai a tzia Arrosina, ca issa sciat medas contus antigus e, in prus, is tròddius de totu sa bidda.

In s'ieru e in totu su tempus malu, is bixinas andant a dd'agatai a domu, ma issa puru, ca, gràtzias a Deus, fiat ancora in posta (in posta: in forma), si fadiat calincuna bessidedda; prusdetotu andat a crèsia candu nci fiant interruss e missas de mortu.

In sa Gruxi Santa, ddui fiant puru medas pipius e piciocheddus, chi giogant in sa bia siat aintru de di siat a primu noti.



Issa no teniat passientzia cun cussus; su carraxu chi fadiant gioghendi ddi donat infadu (infadu: fastidio) e, prusdetotu, no babiàt (no babiàt: non sopportava) chi donessint corpus de bòcia (bòcia: palla; pallone) a su portabi suu; timiat chi ndi-ddi tiressint sa tragera (tragera: confetteria minuta, spesso colorata)! Calincuna borta, nci-ddi scapàt fintzas calincunu cabessu (cabessu: schiaffo) a faci de cussus piciocheddus, tanti, intzaras, is mamas, a diferèntzia de cussas de imoi, no si ofendiant e, chi is fillus si chesciànt (si chesciànt: si lamentavano) po is strallus (strallus: rimproveri) e is cabessus de tzia Arrosina, ndi arriçant de issas puru.

Cumentis eus nau innantis, tzia Arrosina teniat, in cussu tempus, pagu prus de sessant'annus, chi po oi no funt nudda, ma intzaras pariant medas a is piciocheddus de cussu bixinau; cussus dda biiant bècia, peis a sa fossa.

Su tenni a tzia Arrosina cumentis de bixina fiat unu prexeri mannu. Una cosa sceti de issa fiat pagu praxibili: si chesciàt sempri po is malis chi teniat e invocat a sa Morti po ndi-ddi liberai de is suferèntzias.

In beridadi, tzia Arrosina fiat sana che unu pisci; nimancu s'arressfrii ddi beniat mai, ma ddi fiat beniu su vitziu de si chesciai e totus cussas chescias, medas bortas, pigant a is patatas.

Issa arripitiat de sighiu: <<Sciadada de mei! Gei seu beni pigada!>> <<Ohi! Ohi! Ohi! Seu totu indoboria!>> <<Biada sa di chi Deus mi-ndi at a pigai! Ita nci fatzu in custu mundu!>> <<Ita abetat sa **Morti** a benni a mi-ndi pigai! Ta arròscia chi dd'apu custa vida de merda!>>

In s'interis, is annus nci fiant passendi; in sa bidda de Silicua, sa morti ndi fiat pinnighendi unu niassi (niassi: gran numero; grande quantità) de genti, fintzas prus giòvana meda de tzia Arrosina e issa sempri chescendisi, sempri chescendisi.

Una di de su mesi de Cabudanni (mesi de Cabudanni: Settembre), a unas cantu piciocheddas de su bixinau de sa Gruxi Santa ddis fiat benia a conca sa bidea de fai una brullixedda a tzia Arrosina, chi, oramai, teniat giai otant'annus, po dda scramentai (scramentai: ravvedersi) de invocai a sa Morti a d'ònnia momentu.

Una noti maba de bentu, àcua, lampus e tronus, si fiant postas in conca is sciallus de is ajàjas e, a mesunoti in puntu, nci fiant bessias a scusi (a scusi: di nascosto) de domu e fiant andadas a pichiai a su portabi de tzia Arrosina.

Issa, cussa noti, biendi s'ària trua (trua: nuvolosa), si fiat crocada chitzi e, intendendi s'àcua chi cabat a màrigas e is tronus chi pariant chi ndi bolessint brintai aintru de domu, si fiat acurruxonada (si fiat acurruxonada: si era rannicchiata) beni beni asuta de is mantas e, cun s'arrosariu in manus, si fiat posta a arresai (arresai: pregare) e a nai custa pregadoria:

<<**Santa Bràbara e Santu Jacu, bosu portais is crais de lampu, bosu portais is crais de celu; no tocheis a fillu allenu ni in domu e ni in su sartu, Santa Bràbara e Santu Jacu**>>

Tzia Arrosina si fiat apenas cabada in sonnu, candu in mesu de is arremòrius (arremòrius: rumori) de su tempus malu iat intèndiu is corpus de lòriga (lòriga: picchiotto) a su portabi de domu sua. Issa si-ndi fiat trèmia paris; iat abetau, sètzia in su letu, chi is corpus acabessint, ma custus, intamis de acabai, pariant chi ndi-ddi bolessint sciorrocai su portabi.

Intzaras, mancai tremi tremi, invocendi a Nosta Sennora, a Gesù Cristu e a totu is Santus de su Celu, imbussada cun d-unu sciallixeddu, ndi fiat bessia a su corratzu e, lòm pia a su portabi, iat pregontau: <<Chini est sa genti a cust'ora de noti e cun custu tempus? Custu est su momentu de pichiai a is domus allenas?>>

Cussas piciocheddas fiant scuarterendisi de s'arriusu, intendendi sa boxi atzicada e avolutada (atzicada e avolutada: spaventata e agitata) de tzia Arrosina e una de cussas, sa prus atrivia (atrivia: sfrontata), iat arrespustu, fadendi una boxi lègia: <<Arrosina, no timas; seu sa **Morti** de tui tanti invocada! Seu benia a ti acumentai e a ti-ndi pigai cun mei! Pronta ses? Cumpadessi-mi ca no seu pòtzia benni innantis de oi!>>

Tzia Arrosina, intendendi aici, nci fiat arruta faci a terra e agimai (agimai: quasi) ndi-ddi sartat su coru; a s'inciustura de s'àcua si fiat aciunta un'atra inciustura, ca issa, po sa sprama (sprama: spavento), si fiat pisciada. Pòbara fèmina! Cussas piciocheddas, a pabas de su portabi, si tostant de s'arriusu.

Issa, perou, si fiat fata coràgiu e, mancai a truncu de lingua, iat nau: <<Sa **Morti** ses? Ti ant informau mabi! Deu no ti apu mai circau! Seu sana, gràtzias a Deus, e bolla bivi ancora a longu. Bai-ti-ndi, bèstia pudèsia! As sballiau domu! Incapas (Incapas: forse) ti at tzerriau Sterina, sa bixina mia chi bivit tres portabis ainnantis de custu, andendi faci a Santu Giusepi (Santu Giusepi: collinetta di Siliqua sulla quale sorge la chiesetta dedicata al Santo e l'omonimo rione); issa est màrtura (màrtura: malata cronica) de medas annus e podit essi puru chi ti apat tzerriau, ma deu nou de siguru, sana cumentis seu! Bai-ti-ndi! Bai-ti-ndi!>>

Cussas piciocheddas iant sighiu a tzerriai: <<Arrosina! Arrosina! Est lòm pia s'ora cosa tua! S'ora cosa tua!>> E issa: <<Su cunnu de mama tua! Apu nau ca nou! Ca nou!>>

Tzia Arrosina, a pagu a pagu, nci fiat arrennèsia, mancai trisinadrìsina (trisinadrìsina: strasciconi) aroru de su muru, a nci lompi aintru de domu; iat criau beni beni s'enna e si-nci fiat ghetada in su

letu, fadiada che una bèstia, inciusta coba coba e disisperada. Iat pigau s'arrosariu e, chentza chi ddi cabessit una candeba de sonnu, iat arresau fintzas a s'orbescidroxu (a s'orbescidroxu: all'alba).

A mengianu, fiat bessiu unu bellu sobi; tzia Arrosina, totu stontonada (stontonada: stordita), fiat abarada crocada, dromendi fintzas a mesudì.

Is piciocheddas, bixinas suas, chi dd'iant fata cussa brulla maba, a pustis de ai arriusu meda, iant cumprèndiu de ai sballiau, ca cussa pòbara de tzia Arrosina fiat po ddui abarrai diaderus po curpa de sa brulla e si fiant postas de acòrdiu po no fai mai prus cosas de aici e po no ndi chistionai prus.

Tzia Arrosina, de sa di, iat fatu vida arritirada meda; no bessiat prus a chistionai cun is bixinas bècias, prusdetotu ca custas, a pagu a pagu, si-nci fiant andadas a s'atru mundu.

Calincuna borta, andat a crèsia, ma, prusdetotu, nci passat su tempus ligendi librus de Santus e arrendendi aintru de domu sua e totu. Fiat morta de becesa, in su sonnu, a s'edadi de norantacinqu annus, chentza de ai biu mai unu dotori in domu sua.

Anna Rita Cardia

BIBLIOTECA SARDEGNA: COLORAZIONE DELLE FOTO D'EPOCA



La Biblioteca di Sardegna avvia il processo di colorazione del proprio archivio fotografico, consistente in oltre 200 mila immagini inerenti il periodo intercorrente tra la seconda metà dell'Ottocento e gli anni Cinquanta del Novecento e relative a luoghi, fatti e persone di 263 comuni dell'Isola. Con l'uso di software di ultima generazione e la collaborazione di professionisti della fotografia, la Biblioteca di Sardegna recupera l'antica arte della colorazione delle foto, non con l'ausilio di forme di intelligenza artificiale ma attraverso la competenza manuale e artigiana, pur mediata dalla moderna strumentazione informatica, di addetti al restauro cromatico.

Il progetto non è animato solo da una finalità estetica ma anche da un'ambizione etica di recupero storico e filologico dei colori di antichi vestiti, utensili, manufatti, oggetti, scenari e luoghi. Una testimonianza del passato da recuperare, tutelare e promuovere soprattutto a beneficio delle nuove generazioni.

Per quanto riguarda le foto di Siliqua, se ne sta occupando **Pamela Demontis**, disponibile per qualsiasi informazione.

ROBY COLLU

& SALUTE

a cura di:
Dott.ssa BRUNA PISANO

GESTIRE IL VUOTO



A tutti, prima o poi, sarà capitato di provare come un senso di vuoto, che secondo la propria indole viene riempito con cibo, o persone, o sostanze psicotrope, alcool, o internet per colmarlo, non sentirsi così a disagio. Eppure è proprio quel senso di vuoto, il terreno più fertile per scoprire il nostro sentire più autentico. Può essere doloroso non agire, perché in quel momento si sta proprio male, ma è anche definito vuoto fertile, quel disagio che spinge ad agire e non accettare situazioni che ormai sono diventate intollerabili. È il momento della crescita interiore e del cambiamento. Come tutti i cambiamenti non è mai indolore. Questo periodo, poi, questo senso di vuoto si sente ancora di più perché viviamo continue minacce. Tutti possono essere potenziali nemici e non riusciamo a riconoscere la nostra abituale solidarietà che ci fa tendere la mano a chi ha bisogno d'aiuto. In genere il senso di vuoto si può avvertire quando ci troviamo da soli, per questo le persone in genere, tendono a rifiutare la solitudine

e così continuamente distratti da diverse attività, non si ha il tempo per pensare, fare il punto della propria situazione. Forse questo terribile periodo ci ha obbligato a fare i conti con i nostri fantasmi, esacerbando rapporti già disfunzionali. Eppure tutto questo non è poi così negativo, ci ha portato a prendere delle decisioni che forse mai avremmo avuto il coraggio di prendere.

Per molti la situazione lavorativa è peggiorata, altri hanno proprio perso il lavoro, altri ancora hanno dovuto ridimensionare tutto, tutti ci troviamo a dovere fare i conti con la precarietà dell'esistenza. Chi è riuscito a stare bene ha finalmente scoperto qualcosa che non credeva di possedere: il coraggio.

**Oggi la gente è affamata d'amore,
e l'amore è la sola risposta alla solitudine e alla grande povertà.
In alcuni paesi non c'è fame di pane,
la gente soffre invece di terribile solitudine,
terribile disperazione, terribile odio, perché si sente indesiderata,
deleritta, senza speranza. Ha dimenticato come si fa a sorridere.
Ha dimenticato la bellezza del tocco umano.
Ha dimenticato l'amore degli uomini.
Ha bisogno di qualcuno che la capisca e la rispetti.**

(Santa Madre Teresa di Calcutta)

BENESSERE

ASSOCIAZIONE MUSICALE "G. VERDI" IL PRESIDENTE SILVANO FLORIS FIDUCIOSO NELLA RIPRESA

Il grande maestro **Bosso** diceva che le **Bande** insegnano una cosa importante: "ci insegnano all'ascolto". L'"ascolto" che noi non abbiamo potuto sentire in questo lungo periodo di pandemia. Adesso la zona bianca consentirà alle Bande una ripresa delle attività lenta ma vibrante di musica. Al presidente dell'Associazione musicale "G. Verdi" abbiamo chiesto il suo punto di vista.

Presidente, l'Associazione musicale come ha vissuto e vive questa pandemia?

L'Associazione musicale "G. Verdi" ha risentito, come tutte le associazioni, delle difficoltà relative alla pandemia. Da marzo 2020, con l'arrivo del Covid, abbiamo sospeso le prove bandistiche, i concerti e le sfilate. La ripresa delle lezioni individuali si è svolta, sia in presenza che on line, secondo i tempi e le modalità consentite dalla normativa vigente.

Sicuramente un grave danno ha subito la Banda musicale.

Il momento storico che stiamo vivendo ha messo in serio rischio la



sopravvivenza di tutte le Bande a livello nazionale. La Banda musicale di Siliqua, come tutte, ha risentito di questo periodo di inattività. Faccio parte di questo mondo musicale da oltre 50 anni, prima come bandista e ora come presidente dell'Associazione, la quale, essendo senza scopo di lucro, va avanti grazie al volontariato dei Soci e della passione dei musicisti.

Come può assicurare i cittadini che la Banda ritornerà a deliziare gli amanti della buona musica?

Qualcuno potrebbe pensare, a torto, che la Banda non esista più. Non è così: la nostra Associazione ha continuato imperterrita a lavorare con le lezioni individuali, sia in presenza che on line (durante la zona rossa) grazie ai nostri maestri che non si sono arresi, grazie agli allievi che sono il nostro "vivaio" per il futuro della Banda. Non abbiamo mai interrotto i contatti con i nostri bandisti, che da tanto tempo dedicano molto del loro tempo con passione e impegno. Siamo sicuri che si riprenderà con ancora maggiore entusiasmo non appena le condizioni lo permetteranno perché la Banda è un pezzo importante della storia del Paese.

La zona bianca potrebbe favorire la ripresa dell'attività?

Certamente, la zona bianca favorirà la piena ripresa di tutte le attività incluse le prove e quindi i concerti e le sfilate, consentendo anche la partecipazione di tutta la cittadinanza che finora ci ha sostenuto. Quindi vi saluto con un arrivederci a presto e buona musica a tutti.

GINO IANNELLO



a cura di
Marco Piras

Il cuoco **Marco Piras**, specializzato nella cucina tipica sarda, in questo numero propone ai lettori del Giornalino di Siliqua, un secondo piatto:

ALETTE DI POLLO AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

8 ali di pollo, 300 g di cipolla rossa, 1 mazzetto di basilico, 2 bicchieri di vino bianco, 3 cucchiaini di olio d'oliva, 150 g di salsiccia fresca, Brodo di carne a piacere, 50 g di farina di tipo 00 e Sale, q.b.

Preparazione:

Lavate le ali di pollo, asciugatele e infarinatetele. Dopo aver sbucciato e lavato la cipolla affettatela finemente e fatela appassire nell'olio in un tegame capiente. Unite le ali di pollo e fatele soffriggere circa 5 minuti per parte. Nel frattempo tagliate la salsiccia a rondelline, lavate e tritate le foglie di basilico e versate il tutto sul pollo. Mescolate con un cucchiaino di legno, soffriggete per qualche minuto, versate il vino bianco e, quando sarà evaporato, unite il brodo di carne caldo. Abbassate la fiamma e continuate la cottura a tegame coperto per circa mezz'ora; quando la carne diventerà tenera e il sugo sarà addensato regolatevi col sale. Disponete le ali su un piatto da portata e servite.

Il vino consigliato per questa pietanza è il rosso, preferibilmente "Monica di Sardegna"

TUTTA LA CUCINA

LA PREPARAZIONE DEL PANE NELL'ANTICA SILIQUA

Quando si doveva preparare il pane, occorreva seguire una procedura alquanto lunga.

Si prendeva un'abbondante quantità di grano (**trigu**) per fare il pane per la famiglia (spesso numerosa), che durasse per una settimana; oltre al pane, durante la settimana, si poteva fare anche la pasta, la fregola ecc.

Il grano veniva messo in un largo crivello (**su cibù de cerri**, con la base fatta di

"verghette" di ferro) e ben lavato con l'acqua contenuta in una "**scifedda**" (una sorta di catino di terracotta) per eliminare soprattutto la polvere.

Dopo, veniva messo ad asciugare all'aria dentro "**su canisteddu**" (un grande canestro fatto di giunchi rivestiti di fieno).

Dopo l'asciugatura, veniva effettuata "**sa prugadura**" (la mondata) per togliere "**su lullu**", ossia i semini dell'oglio, "**su pisu de caboru**", sassolini ecc.

A questo punto, il grano era pronto per essere macinato.

Tutte le famiglie contadine avevano in casa la macina (**sa moba o sa mola**), fatta di pietra vulcanica, e l'asino.

La parte superiore della macina, fatta girare dall'asino (che girava intorno ad essa con una benda negli occhi: **su focibi**), schiacciava il grano, trasformandolo in ciò che sarebbe diventato "**poddi** o **poddini**" (crusca), "**farra** o **sceti**" (farina), "**simbua** o **simbula**" (semola).

Una volta macinato, ciò che prima era grano veniva sottoposto alla separazione dei suoi componenti.

Si prendeva "**su sedatzu o sadatzu grossu**" (setaccio con la base a maglie larghe di ferro); questo si metteva sopra "**su scedatzadori o sciadatzadori**" (cernitoio), il quale, a sua volta, veniva messo sopra un'ampio "**canisteddu**" dentro al



Per fare il pane "comune" si usava solo il fior di farina, ossia una farina di massima purezza, "**su sceti**".

A sua volta, la semola veniva "separata" in "**simbua** o **simbula grossa**" e in "**simbua** o **simbula fini**"; per attuare tale separazione, si utilizzava "**su cibù fini**" (un crivello avente la base fatta di giunchi sottili). La semola grossa veniva usata per preparare "**sa frègua** o **frègula**", "**sa simbua**

o **simbula fritta**", "**sa simbua** o **simbula cun tamàtiga**", "**sa simbuedda**" ecc.

La semola fine veniva usata per fare la pasta e il pane migliore (quello per le feste e, in particolare, per i matrimoni).

Col fior di farina si preparava "**su civraxu**", detto anche "**spòngiu**".

Il venerdì sera, si preparava il lievito madre, "**su fromentu**" (lievito naturale): in una piccola **scifedda** contenente acqua tiepida e un po' di sale veniva "sciolta" la pasta lievitata (un panetto di pasta cruda lievitata, ricoperta di farina) conservata dal sabato precedente in una "**crobeddedda**" (corbuletta).

Il sabato mattina prestissimo (**a mengianeddu chitzi**), si iniziava a impastare (**cumossai**) la farina (o la semola) con acqua, sale e, ovviamente, "**su fromentu**" in una "**scifedda**".

Prima di iniziare ad impastare, la donna si faceva il segno della croce, affinché il suo lavoro desse un buon risultato.

Ogni tipo di pane richiedeva una lavorazione diversa.

Per ottenere "**su spòngiu**" (o pane **civraxu**), la pasta veniva inizialmente lavorata in "**sa mesa de fai pani**" (il tavolo di legno per fare il pane) e poi "**spongiada**", ossia lavorata con i pugni (**a buconni**), in "**sa scifedda**".

Per ottenere "**su cocoi**", la pasta veniva lavorata completamente sul

quale era stata distesa prima una tovaglietta bianca. Agitando "**su sedatzu grossu**", rimaneva ivi la crusca, ossia "**su poddi**", che veniva usato come cibo per le galline; scendeva, invece, in "**su canisteddu**" un misto di farina e semola.

Il misto di farina e semola veniva tolto dal "**canisteddu**" e messo dentro "**su sedatzu fini**" (setaccio con la base a maglie strette di ferro), in modo che, scuotendolo, potesse scendere in "**su canisteddu**" solo "**su sceti**", ossia il fior di farina. Rimanevano in "**su sedatzu fini**" "**sa simbua**" (la semola) e "**su poddineddu** o **poddixeddu**" (il cruschello).

Occorreva, a questo punto, separare la semola dal cruschello; ciò veniva effettuato attraverso un'operazione chiamata "**spobinadura**". Si metteva in "**una pobina**" (canestro ampio e basso, più piccolo de **su canisteddu**, fatto di giunchi rivestiti di fieno) l'insieme di "**simbua**" e "**poddineddu**"; grazie a movimenti circolari che abilmente si facevano fare a "**sa pobina**", "**su poddineddu**" si concentrava al centro del "contenitore" e veniva poi tolto con un grande cucchiaio di legno, "**sa turra**".

"**Su poddineddu**" veniva utilizzato per fare il pane integrale.

Tutto ciò che rimaneva nella "**pobina**" era la semola, che veniva utilizzata per fare la pasta e il pane migliore, come ad es. il "**cocò**".

tavolo; "**si ciuexiat** (verbo ciuexi = gramolare a mano) **cun su figau de sa manu**" (ossia con la parte iniziale del palmo della mano), spingendo in avanti la pasta sul tavolo.

Dopo che la pasta era ben lavorata, veniva lasciata lievitare (**axedai**) per qualche ora, coperta con un telo bianco e una coperta di lana oppure "**unu cobeperibangu**" (copricassa).

Quando la pasta aveva raggiunto un determinato livello di lievitazione, veniva divisa in pezzi o panetti e si dava ad essi la forma voluta: "**civraxus**, **carrogheddas**, **pilloncheddas**" ecc. Il pane, già suddiviso in pezzi, veniva quindi posto in uno o più "**canisteddus**" e lasciato lievitare ulteriormente, prima di essere infornato.

Se l'impasto era stato fatto con la semola, si facevano "**cocois** e **cocoieddus**".

Mentre veniva completato il processo di lievitazione, si preparava il forno per la cottura.

Dentro il forno (che, in genere, era fatto di mattoni crudi: **làdiri** o **làdiri o ladri**) si mettevano due o

tre fascine di lentisco o di cisto o di corbezzolo (**modditzì** o **mudegu** o **obioni**).

Quando ormai il fuoco era attecchito, si spargeva la brace, in modo che il calore si diffondesse uniformemente. Poi si aggiungeva altra legna.

Con "**sa scova de forru**" si effettuava "**sa scovadura**", ossia si spazzava il fondo del forno per rimuovere la brace (se il forno era troppo caldo, la scopa veniva bagnata).

Quando l'interno del forno aveva un colore rossastro uniforme, si infornava il pane.

Per mantenere costante la temperatura, si mettevano delle braci "**in sa buca de su forru**", ossia nell'imboccatura del forno.

Per controllare la cottura del pane, ogni tanto, con "**sa pàbia de forru**" si sollevavano le forme di pane per vederne il fondo, ma, soprattutto, per soppesarle.

Se il pane risultava pesante, significava che all'interno era ancora crudo.

Una volta sfornato, il pane veniva lasciato sfreddare e, dopo, veni-

va conservato in una o più **crobis** ben coperte con tovaglie bianche e coperte di lana oppure "**cobeperibangu**".

In tal modo, il pane rimaneva morbido per una settimana intera.

Spesso, al pane "**cocò**", prima di essere infornato, venivano fatte diverse decorazioni con un coltello, un paio di forbici, "**sa sarreta**" (rondella zigrinata nel contorno).

Si potevano fare "**cocois a follas**, **a pitzicorrus**" ecc.

Per Pasqua (**Pasca manna**), si facevano i "cocoetti" con l'uovo sodo al centro per i bambini (**cocoieddus cun s'ou**).

Tutti gli utensili di fieno usati dalle massaie per preparare il pane, i dolci e altro costituivano "**su strexu de fenu**", che faceva parte del corredo nuziale delle spose, soprattutto di quelle benestanti.

*Anna Rita Cardia
con la consulenza della
Signora Giovanna Angela
Bachus Perra*

GIARDINETTI IDEATI E CURATI DAI RESIDENTI



A volte basta poco per trasformare un angolo brutto e smorto del paese, in un bel giardinetto verde dall'aspetto piacevole alla vista.

A Siliqua alcuni cittadini lo hanno fatto. Nel 1988, in via Eleonora d'Arborea, alcuni residenti del posto realizzarono un bel giardinetto (foto 1) in uno spiazzo che stava rischiando di diventare una sorta

di discarica. Tore Urracci, Kiki Meloni e Franco Bachis, trasformarono così quello spiazzo antiestetico in un piccolo e accogliente parchetto, adornandolo con delle panchine in cemento e in ferro battuto, un tavolino, con un bel prato verde e degli alberi intorno. Tuttora, gli stessi residenti, si preoccupano di innaffiare il prato, tosarlo e di potare i rami secchi dagli alberi.

Di recente, anche in piazza Sant'Anna, in uno spazio adiacente al vecchio deposito dell'acqua, è stato creato un vero e proprio angolo verde (foto 2).

L'iniziativa è partita da Mariano Collu, che aveva prima piantato una yucca, una pianta selvatica del de-

serto, che resiste bene al calore e alla siccità.

Poi, di recente, lo ha ampliato. Infatti, ha aggiunto un'altra decina di piante grasse da esterno, (aloe, cactus, agave, fico d'india, etc.). Con l'aiuto del fratello Giuliano, ha poi provveduto a delimitare il giardinetto con dei ferri piegati a U, per evitare l'accesso di cani e gatti.

ROBY COLLU



SARDEGNA

Tennis Club Polisportiva Acquafredda BRILLANTE AFFERMAZIONE DELLE TENNISTE SILIQUESI

Ennesima importante affermazione delle tenniste siliquesi nel campionato provinciale, nella **categoria D/2**.

Un traguardo perseguito fin dalla prima partita, che è andato maturando partita dopo partita con la forza e la determinazione di tutte le ragazze, che hanno fatto sempre un gruppo compatto. Sono: **Silvia Vallone, Francesca Mocci, Clara Ortu, Cristiana Murru, Chiara Tinti, Martina Cirronis, Marzia Farris**.

Ecco quanto ha dichiarato **Francesca Mocci** (nella foto), capitana della squadra e istruttrice della scuola tennis della

Società.

<< Le nostre ragazze hanno

portato a casa 3 vittorie e una sconfitta sofferta nei campi dello Sporting Quartu.

Il primo posto nel girone dà accesso ai playoff e il vantaggio di giocare la prima partita in casa contro la seconda qualificata di un altro girone.

Lotteremo per la promozione in serie D1. Grazie alle mie compagne speciali. Comunque vadano i playoff, il risultato raggiunto in campionato è di prestigio>>.

Il **Tennis Club Acquafredda** ha organizzato un torneo sociale che si è concluso mercoledì 2 giugno. Vi hanno partecipato 25 giocatori soci del Circolo.

La vittoria è andata a **Daniele Porcu** contro **Manuel Putzu** nel tabellone B e a **Giulio Lampis** contro **Giuseppe Chiriu** nel tabellone A.

I vincitori si sono aggiudicati, oltre la coppa, un buono spesa offerto dal nostro sponsor **S'Offelleria Zorco** di Vallermosa e i secondi classificati coppa e un tubo di palline in regalo.

C'è stata una grande partecipazione alla manifestazione e tanto entusiasmo che convince sempre più i responsabili del Direttivo di continuare su que-



sta strada.

Il presidente della società, **Gianluca Melis**, nell'esprimere la grande soddisfazione della Società per il successo di questo torneo, promette che ci saranno ancora altri tornei riservati non solo ai soli soci, ma anche qualche torneo di livello superiore a cui potranno partecipare giocatori di altri circoli del territorio, come è avvenuto molte altre volte in passato.

GINO IANNELLO

I BAMBINI DEL MINIBASKET PULISCONO SPONTANEAMENTE L'IMPIANTO SPORTIVO "QUANDO LO SPORT INCONTRA L'EDUCAZIONE CIVICA"



"Questo impianto sportivo è stato pulito dai bambini del minibasket. Quando lo sport incontra l'educazione civica" è il testo di un cartello esposto sulla rete del campo da volley di via Salvatore Quasimodo, proprio a fianco alla scuola elementare di Mattiscedda. L'iniziativa è di alcuni vivaci e intraprendenti bambini del minibasket di Siliqua, desiderosi di nuovi spazi per svago e divertimento, dopo il lockdown e le restrizioni dovute alla pandemia. L'impianto sportivo, realizzato diversi

anni fa dalle precedenti amministrazioni comunali, prevede la pratica del basket e del volley. Ma soprattutto quest'ultimo campo non è mai stato utilizzato ed era di conseguenza in evidente stato di abbandono, stracolmo di erbacce. I bambini lo hanno pertanto pulito in modo da poter disporre di un luogo ludico adeguato alle loro esigenze. Una lodevole iniziativa e complimenti ai ragazzi.

ROBY COLLU

XXII GIRO DELLE MINIERE: ARRIVO DI TAPPA A SILIQUA

Anche quest'anno **Siliqua** ha ospitato l'arrivo di una tappa del **Giro delle Miniere**, la **Villamassargia - Siliqua**, "Cronometro del Cixerri" per il campionato italiano a cronometro di 18 Km. Ancora una volta questa manifestazione, oltre ad essere una festa di sport, si conferma una vetrina per il territorio del Sulcis Iglesiente, con notevoli vantaggi per alberghi, agriturismi. E per un periodo così difficile per il turismo il Giro delle Miniere è un notevole e incoraggiante segnale di ripartenza per una buona stagione, soprattutto per le strutture ricettive dell'Iglesiente che hanno ospitato la numerosa carovana del Giro. Quest'anno anche le donne hanno partecipato al Giro negli stessi circuiti degli uomini per eleggere la vincitrice assoluta e quelle delle varie categorie. La manifestazione si è svolta dal

30 maggio al 3 giugno e ha toccato con varie tappe **Siliqua, Vallermosa, Papillonis, Iglesias** e si è conclusa a **Gonnesa** con la **XII Coppa città di Gonnesa, Giro del Nuraghe** come Gara regionale su strada categoria donne.

L'intera manifestazione ha ricevuto, lungo le strade, un notevole successo di pubblico, ha richiamato soprattutto l'attenzione dei giovani e "amici" della bicicletta, con la quale fanno salutari passeggiate nel territorio. Manifestazioni di questo genere dovrebbero svolgersi più spesso di quanto avvenga, sono eventi di richiamo che danno la possibilità e l'occasione di conoscere le caratteristiche e le risorse del territorio. Anche quest'anno la manifestazione ha avuto il sostegno della **Regione**



Sardegna tramite gli assessorati della Pubblica Istruzione, dei Beni culturali e al Turismo, Artigianato e Commercio. I comuni interessati hanno fornito sostegno e supporto logistico all'organizzazione della corsa. A Siliqua il traguardo di arrivo della tappa è avvenuto all'inizio del Corso Repubblica e la premiazione nella **Piazzetta della Madonnina**. Alla premiazione hanno presenziato la sindaca di Siliqua, **Francesca Atzori** e l'assessore **Isacco Fanni**, alla presenza di un numeroso pubblico.

GINO IANNELLO

CON LE BELLE GIORNATE CRESCONO I PODISTI A SILIQUA

Con l'arrivo delle belle giornate e con un'ora di luce in più, cresce anche il numero delle persone che a Siliqua praticano il jogging (corsa lenta) e il walking



(camminata), discipline sportive per il benessere psico-fisico. La strada sterrata lungo il fiume Cixerri e quella che porta a Berlingheri, sono le mete preferite dei podisti o di coloro che semplicemente preferiscono farsi una bella e salutare camminata in mezzo al verde. Gli orari ideali per le sedute sono: la mattina dalle 7,00 alle 9,00 e la sera dalle 18,30 alle 20,00. Secondo gli esperti, attualmente, la corsa e la camminata rappresentano tra le attività fisiche in rapida espansione rispetto ad altre. Anche a Siliqua sono diverse le persone che, più o meno costantemente, corrono o camminano lungo

le strade sterrate nella periferia del paese. C'è chi lo fa per tenersi in forma, chi per smaltire qualche chilo di troppo accumulato durante l'inverno.

La corsa, definita dagli esperti come la regina di tutti gli sport, ha un posto di privilegio tra gli sport aerobici per i seguenti motivi:

- È una forma di movimento naturale ed innata; non occorre una particolare preparazione tecnica. Si può correre ovunque (in periferia nell'abitato o in aperta campagna) ed eventualmente anche sotto la pioggia. In tal caso, l'importante è fare subito una doccia calda subito dopo la seduta;
- È uno sport poco costoso, non sono necessarie infatti grosse spese di equipaggiamento e attrezzatura.
- A parte il valore che ha per la salute, correre può anche essere un

semplice divertimento;

- Correndo si può scoprire la natura, specie se si sceglie un percorso suggestivo in mezzo al verde;
- La corsa lenta e la lunga camminata, inoltre, se praticati costantemente, almeno tre volte alla settimana e rigorosamente a giorni alterni, danno una piacevole sensazione di benessere: favoriscono il rilassamento mentale, contribuiscono a rafforzare e tonificare la muscolatura, aiutano a prevenire alcune malattie cardiovascolari, fra queste l'infarto (risultano poi efficaci anche nella riabilitazione del cardiopatico), riducono i cuscinetti di grasso, specie se si corre lentamente per almeno un'oretta. Per praticare quest'attività sportiva occorre seguire un'adeguata e corretta alimentazione, indossare un paio di scarpe da running adeguate e sottoporsi ad una visita medico-sportiva prima di iniziare l'attività.

ROBY COLLU

PROTEZIONE CIVILE PAN SILIQUA UNA ASSOCIAZIONE AL SERVIZIO DELLA COMUNITA'

Federico Alba è il presidente del PAN di Siliqua, un'associazione di protezione civile che da molti anni opera nelle categorie antincendio boschivo, montagna e operatività speciale, si occupa anche di ricerca di dispersi e rischio idraulico, idrogeologico.

Presidente, la campagna antincendio è vicina, il PAN come si prepara per questa stagione?

Il PAN, come ogni anno, è in prima linea per la tutela e la valorizzazione del territorio. Principalmente all'interno dell'Associazione abbiamo tre categorie operative: AIB, Operatività e Ricerca Dispersi, che ci portano a stretto contatto con la natura. Nell'operatività speciale durante questa pandemia l'Associazione si è occupata nella campagna regionale di screening "Sardi e Sicuri" e attualmente svolge supporto a l'Hub Vaccinale di Vallermosa.

Di quale organico può disporre il PAN?

Il 100% dei volontari operativi è in possesso di una qualifica di operatore AIB, ma non solo, i volontari sono qualificati in tutte



quelle che sono le attività svolte al suo interno, ad esempio: abbiamo un responsabile del presidio territoriale di rischio idraulico, addetti alla cucina da campo, operatori di bild, comunicatori di "Io non rischio", inoltre l'Associazione può vantare nel suo organico un Formatore di "Io non rischio", la campagna di sensibilizzazione di buone pratiche di protezione civile, di rischio maremoti alluvioni, terremoti che tra l'altro forma i comunicatori delle altre associazioni.

La dotazione dei mezzi a disposizione è adeguata?

Disponiamo di attrezzature da impiegare durante le emergen-

ze, abbiamo due mezzi regionali e quattro mezzi dell'Associazione, allestiti con moduli antincendio, ma che al momento di necessità sono utilizzabili per ogni tipo di emergenza.

Il personale ha fatto dei corsi specifici di antincendio?

È nostro desiderio che l'Associazione continui a crescere, e che possa coinvolgere sempre di più nuovi volontari con l'obiettivo di

sensibilizzare il cittadino sulle tematiche dell'ambiente.

Secondo lei è possibile salvaguardare il nostro territorio dalla piaga degli incendi?

Sì, il compito dell'Associazione è quello di fare tutto il possibile per la salvaguardia del territorio Comunale e quello limitrofo, con interventi di pattugliamento e sorveglianza, oltre all'intervento sul campo.

Del Direttivo del PAN di Siliqua, oltre al presidente **Federico Alba**, fanno parte **Giulia Alba, Laura Buosi, Katya Mei, Luigi Fanni, Cristiano Pintus, Nando Sulis.**

GINO IANNELLO

PEDIATRA:

Dr. Enrico Spadaccino, (Poliambulatorio in via Carducci snc) orario: Lunedì dalle 11,00 alle 13,00, Martedì dalle 11,00 alle 12,30, Mercoledì dalle 17,30 alle 19,00, Giovedì dalle 11,00 alle 13,00, Venerdì dalle 9,00 alle 10,30. L'orario invernale è in vigore dal 16 settembre al 2 giugno. Per urgenze tel. 328 7487455.

GUARDIA MEDICA:

Ambulatorio in via Alessandro Manzoni n. 1, orario: 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.

VETERINARIO:

Dr. Fabio Frau, (ambulatorio nel corso Repubblica n. 125) orario: Lunedì, Giovedì e Venerdì dalle 10,00 alle 12,30, Martedì e Mercoledì dalle 16,30 alle 19,00. Visite a domicilio su appuntamento. Prenotazioni al numero 349 2402924.

DENTISTI:

Dr. Massimiliano Pittau, (ambulatorio in via Iglesias n. 18) orario: Lunedì dalle 15,30 alle 19,30, Martedì, Giovedì e Venerdì dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 15,30 alle 19,30. Per prenotazioni e info. Tel. 0781 73396.

Dr. Luigi Trois, (ambulatorio nel corso Repubblica n. 93) orari: da Lunedì, Mercoledì e Venerdì dalle 16,00 alle 20,00. Per prenotazioni e info. Tel. 0781 73006.

Dr. Roberto De Vita, riceve su appuntamento presso l'ambulatorio del dr. Massimo Perra, nel corso Repubblica 167/A. Non ha orari fissi e può essere contattato al n. 347/3317276 per fissare eventuali appuntamenti

IL CORO POLIFONICO SU BERANU COMPIE DICIASSETTE ANNI

Il **Coro Polifonico Su Beranu** ha compiuto diciassette anni. La ricorrenza sarebbe stata festeggiata con un grande concerto se fossimo stati in tempi normali. Ma siccome siamo in tempi di pandemia a causa del Covid-19, l'anniversario è stato ricordato con telefonate o messaggi online dai coristi e dai simpatizzanti del Coro. L'Associazione culturale "**Su Beranu**" nasce nel 2004 sotto la direzione della maestra **Maria Bonaria Todde**. Iniziò come coro femminile, poi dal 2007 si aggiunsero le voci maschili. Lo scopo principale del Coro è stato sempre quello di mantenere vive le tradizioni della musica popolare sarda, sacra e profana. Dal mese di luglio dello stesso anno il Coro fu diretto dal maestro **Massimo Atzori**, mentre da ottobre del 2010 è sotto la direzione artistica del maestro **Luigi Oliva**. L'arrivo del maestro Oliva comporta una rivisitazione dell'intera organizzazione del Coro, del repertorio, canto a cappella e brani adatti ad un coro a voci miste, particolare cura al recupero e al miglioramento della vocalità e



all'impostazione espressiva vocale. Tra gli appuntamenti annuali organizzati dal Coro citiamo "**Sonus de Beranu**", che si svolge generalmente tra la fine del mese di maggio e l'inizio del mese di giugno, e la "**Festa de is bixinaus**". Con la Festa de Is bixinaus l'Associazione si era prefisso l'obiettivo di "far conoscere la storia dei rioni del Paese coinvolgendo e rendendo partecipi gli abitanti". Obiettivo che è stato pienamente raggiunto sin dalla prima edizione. Sul piano socio-culturale e comunicativo la manifestazione ha dato la possibilità a tutte le famiglie del vicinato di trovarsi insieme, di decidere,

di essere coinvolte insieme nell'organizzare un evento nuovo per la comunità di Siliqua. Soprattutto le donne sono state le più attive, si sono consultate anzitempo, hanno deciso insieme e hanno offerto un aspetto festante del loro vicinato. Perfette sono state le esecuzioni canore, musicali e di ballo dei gruppi partecipanti: coro polifonico Su Beranu, gruppo folk Santa Margherita con la scuola di ballo dei bambini, un coro ospite, Banda musicale Giuseppe Verdi di Siliqua. Superfluo ricordare che tutte queste manifestazioni per adesso sono sospese da quasi un anno e tutti i coristi del Coro non vedono l'ora di riprendere le prove e di offrire agli appassionati di Siliqua e di altre comunità del circondario meravigliosi concerti vocali sotto la guida del maestro e direttore artistico **Luigi Oliva**. Attualmente il presidente dell'Associazione è **Gabriele Floris**, vice **Gigi Olla**, tesoriere **Lina Fonnesu**, segretario **Matteo Mereu**, consiglieri **Anna Zucca** e **Luisa Soddu**.

GINO IANNELLO

SICUREZZA AMBIENTALE COL SISTEMA DI VIDEOSORVEGLIANZA

Anche il comune di Siliqua, come tanti altri comuni del territorio, si è dotato di un nuovo sistema di videosorveglianza. In primo luogo bisogna sottolineare che le telecamere per la videosorveglianza garantiranno i cittadini, e non è poco. Sulla targhetta di ogni telecamera c'è scritto che la registrazione è fatta per la sicurezza ambientale. In secondo luogo il sistema di videosorveglianza servirà a fare da deterrente per vandali e maleducazione. E Siliqua non fa eccezione per questo tipo di maltrattamento della cosa pubblica. Non è raro la mattina trovare i punti strategici del paese trasformati in una discarica a cielo aperto con bottiglie di vetro e di plastica in frantumi a terra, bicchieri sulle panchine, cartoni di pizze, mascherine, carta e sporcizia di ogni genere.



Ci si riferisce in particolare al Parco comunale, alla Piazzetta Martire, all'anfiteatro e alla zona circostante. Sono episodi spiacevoli che suscitano grave indignazione tra i cittadini, soprattutto per quanto riguarda il Parco giochi e la Piazzetta, due luoghi simboli di Siliqua, che sono frequentati soprattutto da bambini. Non è raro che spesso sono danneggiati e messi fuori uso i giochi dei bambini. Della Piazzetta si è sempre detto che è il "salotto buono" di Siliqua, per cui vederla

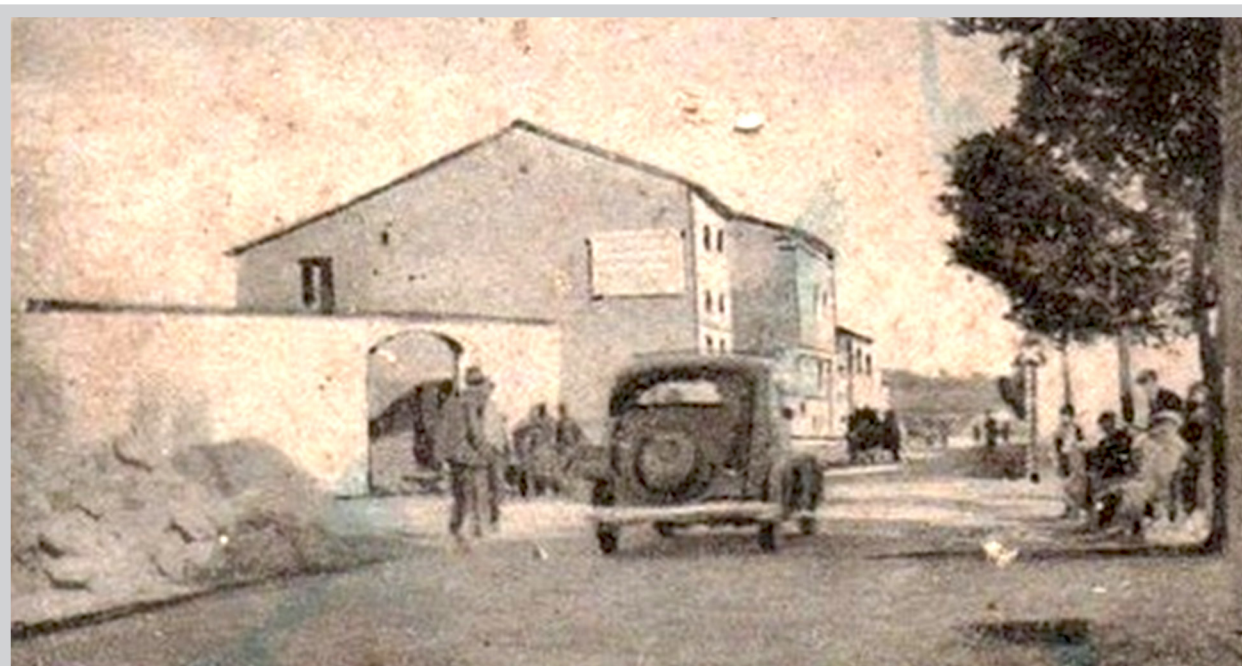
quasi ogni mattina ridotta in condizioni pietose, dopo la notte brava di vandali, suscita indignazione e invocazione di misure efficienti per eliminare il fenomeno che dura già da molto tempo. E tutto questo avviene anche adesso che la Sardegna è in zona rossa.

I cittadini accusano di tutto questo scempio soprattutto i giovani e, forse hanno ragione. Altri cittadini sostengono che bisogna dare fiducia ai giovani, ma basta con questi scempi, ci si può divertire e passare le serate in modo sano e corretto senza creare situazioni di disagio e di danno per il bene pubblico. Si spera che il nuovo sistema di video sorveglianza serva da deterrente per eliminare comportamenti scorretti e incivili.

GINO IANNELLO

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 Chiunque è autorizzato a riportare e ripub-

blicare le notizie contenute sul Giornalino di Siliqua, ma deve citarne la fonte. Grafica e impaginazione a cura di: Luca Sida. Tiratura: 200 copie. Stampe: Stampato il 28 Giugno 2021, 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.



Siliqua, 1942, una vecchia cartolina di Siliqua (ediz. Deias Stefano): Piazzetta San Sebastiano (attuale piazza Martiri). Nel 1944, nel punto esatto in cui è ferma la 1100 Fiat, stazionò il mezzo che trainava un aereo francese abbattuto dalla contraerea. Era intervenuta una grande folla ed alcune persone erano riuscite a procurarsi dei piccoli pezzi di alluminio, utilizzati per costruirsi dei pettini. Nell'ingresso ad arco del muro a sinistra abitava la famiglia Bachis (Nino, Ennio ed altri), mentre nella prima casa con la visibile massima fascista, nel primo dopoguerra, abitava il medico Paolo Mascia.

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 15 Maggio al 20 Giugno 2021: clienti Bar Sardegna, clienti Cartolibrerie Frongia Gabriella e Katia Orrù, Tabaccheria Devino, clienti Enoteca

di Fabrizio Pitzianti, clienti Frutta e verdura di Simona Melis, Market di Loredana Deidda, Luisella Melis, Efisio Alba, Anna Melis, Oreficeria di Lucia e Marcello, Franco Collu, Luciana Pontis, Bruno Piras, Antonia Diana, Corrado Deias, Giovanni Pau, Francesco Melis, Giuseppe Pillitu, Piero Pontis, Maria Fonnesu.

ECCO DOVE POTETE TROVARE IL GIORNALINO DI SILIQUA

Gli esercizi commerciali dove potete trovare il Giornalino cartaceo sono i seguenti: Tabaccheria di Rosy Devino, Cartolibreria Ka-

tia Orrù, Cartolibreria Gabriella Frongia, Enoteca e surgelati di Fabrizio Pitzianti, Frutta e verdura di Simona Melis.

