

# IL GIORNALINO DI SILIQUA

ANNO XVI - N° 5

Settembre/Ottobre 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)

## IL GIORNALINO: SOSPENSIONE DEL FORMATO CARTACEO, SI PROSEGUE ONLINE



### CULTURA&SOCIETÀ

S.S. 130  
UNA STRADA CHE FA PAURA

p. 04

### CULTURA&SOCIETÀ

OPUNZIA  
FICUS-INDICA

P. 13

### AMICI A 4 ZAMPE

TANTO MALE IN  
UN UNICO GESTO

P. 15

### LE RUBRICHE DEL GIORNALINO DI SILIQUA

### SALUTE&BENESSERE

PERCHÈ MEDITARE

p. 08

### CONTIXEDDU DE FORREDDA

SU PISCADORI  
E SA PERDA

p. 06

### TUTTI A TAVOLA

FREGOLA  
ALLA CAMPIDANESE

p. 09

# CULTURA & SOCIETÀ

## CONSIGLIO COMUNALE APPROVATO IL RENDICONTO DELL'ESERCIZIO 2022 AI SENSI DELL'ART. 227 DEL dls N.267/2000

Il Consiglio comunale, convocato in seduta straordinaria, dalla sindaca Francesca Atzori, si è riunito il giorno 31.07.2023 alle ore 18,00, per discutere e approvare il seguente ordine del giorno:

Verifica Salvaguardia degli equilibri di Bilancio ai sensi dell'Art. 193 D LGS 267/2000.

Realizzazione delle opere di miglioramento fondiario opere agricole a carattere zootecnico bovino con volumi superiori a 3000 Mc o con numero di capi bovini superiore alle 100 unità in località Le Palme. Parere ex art. 4 da 20.12.1983 N. 2266/U Ditta Azienda Agricola Le Palme Eredi Pisanu SS rappresentante legale Pisanu Ivanuccio.

Vi sono state comunicazioni della sindaca in riferimento a Nota prot. N. 6927 del 26.06.2023 presentata dal consigliere Agostini Mario del Gruppo misto avente ad oggetto Interrogazione urgente a risposta verbale e scritta relativa all'ennesimo deposito di bottiglie in Via Vitto-

rino da Feltre angolo Via Mannu.

Il Consiglio comunale si è riunito anche il giorno 09.08.2023 alle ore 18.00 per la trattazione e l'approvazione dei seguenti argomenti:

Aggiornamento Piano Triennale delle Opere Pubbliche 2023-2025.

Approvazione del rendiconto dell'Esercizio 2022 ai sensi dell'art. 227 del D.LGS n. 267/2000.

Al termine della discussione degli argomenti dell'ordine del giorno vi sono state comunicazioni della sindaca in riferimento alla nota Prot. N. 8502 del 01.08.2023 presentata dai consiglieri del Gruppo consiliare "Siamo Siliqua" avente ad oggetto: interrogazione urgente su parco giochi comunale in territorio di Siliqua.

"Variazione N. 1 al Bilancio di previsione finanziario 2023/2025".

Ratifica e deliberazione della Giunta comunale N. 23 del 27. 04.2023 " Variazione N. 2 al Bilancio di previsione finanziario 2023/2025.

Il Consiglio ha discusso e approvato il Regolamento per la disciplina della TARI-tassa sui rifiuti. Ha approvato anche le tariffe ai fini della tassa sui rifiuti (TARI) per l'anno 2023.

Discussa e approvata la Relazione



di monitoraggio e di Rendicontazione delle risorse aggiuntive assegnate nell'ambito del Fondo di solidarietà comunale 2022 e finalizzate al potenziamento dei servizi sociali comunali.

Approvazione e validazione della relazione di monitoraggio e di rendicontazione degli obiettivi di servizio per gli asili nido.

Discussa e approvata l'istituzione del Comparto Unico RAS= Enti Locali ed Equiparazione del Trattamento giuridico ed economico dei dipendenti.

Vi sono stati alcuni interventi del gruppo di minoranza con la consigliera Helga Bachis.

**GINO IANNELLO**

## IL GIORNALINO DI SILIQUA CONTINUA ON LINE SOSPESO IL FORMATO CARTACEO

Per motivi di forza maggiore, a decorrere dal prossimo numero sarà sospesa la versione cartacea del Giornalino di Siliqua, ma continueremo a dare online le notizie riguardanti le vicende paesane, tramite la relativa pagina Facebook: <https://www.facebook.com/ilgiornalino.siliqua>. Inoltre, sarà sempre disponibile (gratuitamente) con le sue copie pregresse sul seguente sito web: <http://giornalinosiliqua.altervista.org>

Il periodico bimestrale, edito da Edizioni Pittoresche di Luca Sida e diretto da Sandro Bandu, era stato fondato nel 2005 da Roberto Collu, che lo ha diretto sino al 2018. Un'iniziativa nata dalla passione per il giornalismo e l'informazione, che sin dalle sue prime uscite aveva riscosso un notevole successo: infatti, è sempre stato considerato la voce del paese. Un progetto apprezzato da molti siliquesi, in modo particolare dai nostri emigrati che si trovano nella penisola o all'estero e lo leggono online.

Inoltre, tramite la pagina Facebook, è letto anche nell'hinterland. Nato nel 2005 come notiziario sportivo, raccontava le vicende agonistiche degli sport praticati a Siliqua. Poi, nel 2006 aveva implementato oltre allo sport anche altri servizi e notizie su vicende, personaggi e tradizioni attinenti il nostro paese e non solo.

Il Giornalino di Siliqua è andato avanti nel corso di questi anni grazie al lavoro e all'impegno costante dei collaboratori di Siliqua e dell'hinterland, che hanno contribuito a realizzare sedici pagine in formato cartaceo con notizie, eventi, curiosità, rubriche varie e foto d'epoca del paese, il tutto senza alcun banner pubblicitario. Tra l'altro, le spese di gestione del Giornalino sono state sostenute con piccoli contributi e offerte spontanee che gli stessi lettori ha elargito. Avevamo cominciato con l'obiettivo dei 10 anni. Poi, con costanza e impegno siamo riusciti a migliorarci ed a raggiungere e superare il nostro scopo iniziale. Il tutto

grazie ai tanti collaboratori che si sono alternati nel corso di questi 19 anni, ma soprattutto ai nostri lettori che ci hanno sempre incoraggiato e sostenuto. Il percorso sinora è stato lungo, e non sono mancati ostacoli, problemi e difficoltà. Ma con grande tenacia, determinazione e coraggio siamo sempre riusciti a superare ogni intoppo e ad andare avanti per la nostra strada, riuscendo così a tagliare il traguardo dei 19 anni di attività continuativa. Ma dopo questo numero, abbiamo deciso di sospendere la versione cartacea in quanto comporta spese sempre più elevate e insostenibili, ma soprattutto anche tanto sacrificio nell'impaginazione, nella stampa e nella distribuzione. Quindi, per ora procediamo con le news online in tempo reale, poi eventualmente si vedrà. Il nostro prossimo obiettivo sarà quello di tagliare il traguardo dei vent'anni. Speriamo bene. Intanto, cogliamo l'occasione per ringraziare tutti i nostri assidui lettori che ci hanno sinora sostenuto.

**La Redazione**



# & SOCIETÀ

## SS 130, UNA STRADA CHE FA PAURA!

di SANDRO BANDU

**Il Comitato della Sicurezza SS 130 non si ferma, ennesimo appello al presidente della Regione Solinas. In campo, insieme ai cittadini, anche i Sindaci e gli amministratori dei Comuni interessati.**

**1 Febbraio 2023.** Assemini, schianto al semaforo sulla 130: un'auto ribaltata. C'è almeno un ferito, traffico sulla Statale bloccato in entrambe le direzioni.

**21 Gennaio 2023.** Decimomannu direzione Siliqua, incidente sulla Statale 130, una Opel Corsa e un Transporter della Volkswagen si sono scontrati; da una prima ricostruzione fatta dai carabinieri sarebbe stato il furgone a tamponare la macchina. Bimba di otto anni gravemente ferita è stata trasportata in rianimazione al Brotzu in prognosi riservata. La mamma della piccola, una 43enne, è stata portata in ospedale in codice rosso, così come il fratellino di tre anni.

Questi sono solo gli ultimi gravi incidenti stradali accaduti sulla SS 130 nei primi mesi del 2023, ma se vi prendete la briga di

entrare in internet e scrivere sul motore di ricerca "incidenti stradali SS130" l'elenco è veramente lungo e comprende purtroppo anche incidenti mortali.

Noi come stampa locale abbiamo dedicato spesso alcuni articoli su questo annoso problema, infatti, già nel gennaio 2006 con il periodico Vulcano, dedicammo una copertina a questa famigerata strada statale e purtroppo con lo stesso titolo "**SS 130: una strada che fa paura**", perché questa è la vera preoccupazione che, da ben 40 anni, attanaglia chi la percorre da Cagliari verso Iglesias e viceversa.

In effetti qualcosa è stato fatto: da circa 12 anni è stato finalmente posizionato il guard rail centrale da Cagliari a Iglesias che perlomeno ha eliminato gli scontri frontali a causa dei quali si sono verificati tanti incidenti gravi con decine di vittime.

I politici regionali e nazionali cambiano e, a turno, tutti assicurano che faranno qualcosa, invece da decenni questa importante arteria rimane ferma con tutte le sue problematiche e pericolosità e non si contano più gli incidenti stradali, spesso mortali.

Ecco perché il comitato della Sicurezza SS 130 non si ferma e il 22 luglio scorso ha fatto sentire

ancora la propria voce per iniziare questi benedetti lavori con l'intento di mettere finalmente in sicurezza la SS 130 ed eliminare i quotidiani incidenti stradali che avvengono in questa importante arteria stradale sarda.

Stavolta, però, nel sit-in organizzato nella rotonda di Decimomannu non ci sono solo i cittadini, ma sono presenti anche i vari sindaci dei Comuni interessati: dalla sindaca di Decimomannu Monica Cadeddu, al sindaco di Uta Giacomo Porcu, al consigliere comunale di Decimoputzu Maurizio Ena, all'assessora ai Lavori Pubblici di Elmas Alessandra Nurchi, al sindaco di Assemini Mario Puddu, al sindaco della Città Metropolitana di Cagliari Paolo Truzzu, alla parlamentare Francesca Ghirra e a tanti altri amministratori dei vari comuni. Le domande sono sempre le stesse, ma ancora una volta mancano le risposte concrete da parte degli enti competenti, e questo da quasi 40 anni, con centinaia di incidenti stradali, spesso mortali.

**Ottavio Schirru, responsabile del Comitato spontaneo**, arringa la folla accorsa e chiede soprattutto al presidente Solinas maggior sensibilità per la sicurezza della SS 130, con tante famiglie che abitano oltre la SS

130 e rischiano la propria incolumità ogni qualvolta debbono attraversare la superstrada per recarsi al centro del paese per le più semplici necessità, ma anche per le implicazioni di tipo economico che mettono in ginocchio gli imprenditori locali che non accettano di investire in un PIP la cui accessibilità e viabilità è messa seriamente a rischio. Significativo anche il post di uno dei componenti del comitato spontaneo, **l'avvocato decimese Franco Trudu** che sollecita il presidente Solinas e chiede conto degli annosi e ormai insopportabili ritardi che mettono a rischio anche i finanziamenti già stanziati se non vengono utilizzati entro determinate date.

"L'esigenza di continuare a rivendicare il nostro diritto di circolare in sicurezza e quello delle imprese di lavorare, in altrettanta sicurezza e serenità confidando nel pieno sviluppo economico anche dei territori, ci impone ancora una volta la mobilitazione e il far sentire il monito del rispetto dei diritti costituzionalmente garantiti. Caro presidente dottor Christian Solinas, come mai ancora questi ritardi? Ormai non più tollerabili e giustificati nella soluzione della drammatica problematica nella quale continuano a registrarsi morti, feriti, danni e disagi alle popolazioni e a tutto il settore produttivo. Sindaci e aziende che cosa aspettiamo ad essere più incisivi e a preannunciare che l'ulteriore ritardo nell'esecuzione degli interventi per l'eliminazione degli incroci a raso, sta rischiando di far perdere il finanziamento degli inter-

venti? A prescindere dal dovere di servizio e dalle responsabilità morale in capo a chi è preposto a detti adempimenti, non è dato capire questo isolamento infrastrutturale, senza effettivo ed efficiente ascolto delle popolazioni e delle loro esigenze, si percepisce una permanente supponenza senza responsabilità e coscienza per tutti coloro che nel crocevia, anzi nei crocevia, che si affacciano sulla S.S. 130 hanno lasciato la loro vita o ne sono stati colpiti gravemen-



te nella loro incolumità fisica. La parola Unitaria non potrà essere che: **"TOLLERANZA ZERO"**. Anche la **sindaca di Decimomannu, Monica Cadeddu**; non le manda a dire: "Stiamo cercando di sensibilizzare in tutti i modi gli Enti superiori competenti affinché venga messo in sicurezza lo svincolo d'ingresso del nostro paese. Una sicurezza che i cittadini di Decimomannu chiedono oramai da tempo e che necessita di una attenzione importante perché ormai le croci che contiamo in quello svincolo sono decisamente troppe! È ora che il Ministero, il Governo ci dia risposte: attendiamo da oltre due anni la VIA (Valutazione di Impatto Ambientale) affinché si

possa procedere con i lavori di messa in sicurezza. È un tema di rilevanza per tutto il territorio, quasi 50.000 persone coinvolte più tutti i transiti giornalieri su questo tratto di strada statale. Non c'è più tempo! Non si può più attendere!

Non si può tergiversare sulla sicurezza delle persone. Un grazie al Comitato spontaneo, ai cittadini, ai sindaci e amministratori presenti che stanno facendo fronte comune per la risoluzione di questo annoso problema".

Il **sindaco di Assemini Mario Puddu**, tende a sottolineare che questa di oggi è una protesta che non ha colore politico visto che la sicurezza può colpire chiunque e che sono presenti tanti amministratori con ideologie diverse ma con l'intento preciso di mettere fine a questa incompiuta.

Il **sindaco della Città Metropolitana Paolo Truzzu** precisa: "I sindaci non hanno competenza in merito, ma io sono al loro fianco affinché i lavori e i cantieri vengano aperti. Io sono qui per manifestare la mia solidarietà ai colleghi e mi darò da fare e solleciterò chi di dovere". Mentre **l'assessora ai Lavori Pubblici di Elmas, Alessandra Nurchi**, precisa che i ritardi non sono dovuti a una richiesta di variazione al progetto per l'accesso al proprio paese. A tal proposito il comune di Elmas ha dato il consenso per far iniziare i lavori proprio dal cavalcavia di Decimomannu, pertanto questi ritardi non sono giustificati e debbono assolutamente iniziare al più presto.

## CONTIXEDDU DE FORREDDA SU PISCADORI E SA PERDA

Me is tempus chi sa Sardinia fiat pratzia in cuatru rennus o logus -Giudicati di Cagliari, di Arborea, di Logudoro e di Gallura - secoli XI/XIII circa-, in su Rennu de Casteddu nci fiat stètiu po medas annus unu giugi (giugi o rei: re, sovrano) famau meda po su sabiori (sabiori: saggezza) chi teniat.

Issu si narèt Costantinu e fiat erederi (erederi: successore) de Orzocu.

Una borta, iat fatu ponni in mesu de sa bia principali de su Rennu una perda

manna manna, chi strobàt (strobàt: disturbava) a sa genti chi passàt ingunis.

Su giugi si fiat cuau a pabas de unu cràchiri (cràchiri: cespuglio), ca boliat biri cun is ogus suos chi calincunu si iat a ai pigau su strapatzu de nci spingi sa perda a su mràgini de sa bia.

Ingunis, ddui passànt medas òminis; prusdetotu genti manna (genti manna: persone di elevato ceto sociale) e mercaderis (mercaderis: mercanti) chi, cun carrus prenus de frutus de sa terra o de atras mercantzas, andànt de bidda in bidda, intru de is làcanas (làcanas: confini) de su Rennu de Casteddu.

Nisciunus, perou, si scancaràt (si scancaràt: si affaticava) a ndi cabai de su carru o de su carrotzinu o de sa carrotza, po nci stesiai sa perda. Gai totus fadiant in manera de dda ingiriai (ingiriai: aggirare), cun s'ariscu puru de fai tenni dannu a is animabis chi tirànt is mezus de trasportu e a is mezus e totu.



Medas fueddànt mali e frastimànt a su giugi, narendi ca tocàt a issu a fai castiai is bias e a mandai serbidoris po nci scavuai totu su chi strobàt. Fatu stait, perou, ca nisciunus teniat su bundòriu (bundòriu: sensatezza) a su mancus de provai a nci stesiai sa perda.

Candu su giugi, arròsciu de castiai a pabas de su cràchiri, fiat po si-ndi andai, fiat lòmpiu a cussu tretu de bia unu piscadori; fiat scrutzu e a cambarita (a cambarita: con le gambe scoperte dalle caviglie alle ginocchia) e portàt in d-unu coddu unu cadineddu (cadineddu: piccola cesta) mesu prenu de pisci, chi iat piscau a su chitzi in su stànniu de Santa Gilla e chi boliat bendi in bid-da sua.

Lòmpiu ananti de cussa perda, mancai issu, ca fiat a pei, nci podessit passai fintzas beni meda, chentza de arriscari nudda, iat postu in terra su cadineddu e, agou, si fiat postu a nci-dda spingi a una parti, cun totu is fortzas chi teniat in corpus.

Tanti iat fatu, chi, a sa fini, fiat arrennèsciu a nci-dda stesiai fintzas a su mràxini de sa bia.

A pustis, stancu mortu e sudau piu piu (piu piu o pilu pilu), fiat torrau agou a pigai su cadineddu, po sighiri su caminu suu.

In s'interis chi si poniat in coddu su cadineddu, iat biu ca, pròpiu in su logu anca innantis ddui fiat cussa perda manna manna, nci fiat una bussixedda (bussixedda: piccola borsa) de peddi. Dd'iat oberta, timi timi, e ita no fiat stètiu su span-

tu (spantu: meraviglia) suu, biendi ca cussa fiat prena de munedas de oru! Ddui fiat puru una litera de su giugi, chi narèt ca cuss'oru fiat po s'òmini chi nci iat a ai stesiau cussa perda de sa bia.

Su piscadori no capiat in pannus po su prexu; sa bussa prena de oru fiat sa sua!

Issu iat cumprèndiu a solu cussu chi medas de nosu cristianus no arrennescint a cumprèndi: totu is strobis (strobis: impedimenti, ostacoli) chi si podint capitai in sa vida funt un'occasione po podi melliorai sa cundizioni nosta.

Su giugi Costantinu si-nci fiat torrau a su palàtziu suu prexau che una pasca, ca unu pòburu piscadori fiat stètiu prus abistu (abistu: intelligente) de medas sannoris arricus e brantaxeris (brantaxeris: millantatori, fanfaroni) de su Rennu de Casteddu.

**ANNA RITA CARDIA**

## TRA STORIA E LEGGENDA: IL CASTELLO DI ACQUAFREDDA

A pochi chilometri da Cagliari, sulla strada per Villamassargia si erge solitaria una collina di origine vulcanica che ha la particolarità come altri siti simili in Sardegna di ospitare i ruderi di un castello il cui proprietario è stato reso famoso da Dante in persona, infatti il Castello di Acquafredda è appartenuto alla famiglia della Gherardesca, nota per il conte Ugolino citato nei famosi versi della Divina Commedia.

Al di là del mio campanilismo, dovuto alle mie origini siliquesi, trovo che sia un sito oltremodo stupendo e degno di nota in quanto si staglia solitario e intrigante, soprattutto al calare del sole avvolto alle sue pendici da una fresca pineta. Anche in questo caso scelgo di dare voce alle persone, ai giovani che hanno in gestione il sito e stanno cercando di valorizzare questa realtà storica e moderna portando lavoro, anzi creandolo giorno per giorno.

La breve intervista a Matteo Pitzalis della Cooperativa Antarias, ci porterà a scoprire qualcosa in più. Quando avete fondato la cooperativa e da dove è nata l'idea?

La cooperativa è stata fondata nel 1999 da un gruppo di ragazzi di allora che si erano conosciuti in un cantiere comunale, l'idea era promuovere delle escursioni.

Come si è evoluto il progetto nel tempo?

Dal progetto escursionistico nel territorio naturalistico di Siliqua, vasto e ricco di bellezze naturali, in seguito si è presentata l'opportunità di una gara d'appalto per gestire il Castello di Acquafredda, che è il sito più rappresentativo del comune di Siliqua. La cooperativa ha vinto la gara agli inizi del 2003 aggiudicandosi la concessione e da lì è iniziata la nostra avventura.

Come sta rispondendo il pubblico alle iniziative che state offrendo, quali eventi, mostre, serate?

Il pubblico sta rispondendo bene agli eventi, che nel periodo estivo si svolgono prevalentemente in notturno.

Per ovviare al caldo, anche se è visitabile anche durante il giorno.

Gli eventi sono di vario tipo, dalla serata con l'astrofisico a eventi musicali e letterari, ecc.

Quale tipologia di afflusso turistico avete?

Di solito nel periodo estivo, luglio e agosto l'afflusso è soprattutto di pubblico straniero e italiano, quest'anno molti francesi, i tedeschi un po' meno, però abbiamo riscontrato un crollo nelle presenze.

Durante tutto il resto dell'anno il turismo è di tipo regionale, scolaresche e famiglie che scelgono il sito per fare non solo l'escursione ma usufruire dell'area picnic per le scampagnate.

Adesso è stata inaugurata anche la mostra virtuale, come sta procedendo?

La sala multimediale è stata inaugurata un anno fa, e sta riscuotendo un certo successo. Molti visitano anche solo la mostra.

La mostra sia articolata in diverse sezioni, sia didascaliche, la ricostruzione in 3D, il virtual tour in 3D che spesso viene utilizzato per chi per varie problematiche non può accedere all'escursione.

Quali sono i programmi per il prossimo futuro?

Cerchiamo sempre di incrementare il numero di visitatori e stiamo aspettando che si sviluppino dei progetti che l'amministrazione comunale sta portando avanti, tra cui un bando del PNRR che dovrebbe partire a breve, il comune deve poi ristrutturare la sala di accoglienza, che ci permetterebbe di fare tanto altro.

Da un mio viaggio in Scozia, ricordo



che i castelli, peraltro numerosissimi, erano super pubblicizzati e valorizzati, spesso anche solo due mura o una torre davano luogo a mostre e leggende come quelle di fantasmi facevano accorrere numerosi turisti. Ho sempre pensato che noi difficilmente riusciamo a sfruttare al meglio questo potenziale mi fa piacere che stiate lavorando in questa direzione per valorizzare la struttura, avete dei nuovi programmi in proposito?

Il paragone con la Scozia fa sorridere, in quanto lì vivono praticamente di castelli.

In Sardegna l'epoca medievale non è tanto pubblicizzata, abbiamo l'epoca nuragica che ci sovrasta.

Nel 2022 ci sono stati circa 10000 visitatori paganti, quest'anno a luglio a causa del caldo non è andata benissimo, poi si registra un calo delle affluenze in generale su tutta l'isola. Comunque si cerca sempre di sponsorizzare gli eventi, e si possono annoverare numerosi servizi a carattere regionale e il più famoso sul programma Freedom.

Sulla pagina facebook si possono trovare tutte le informazioni per gli eventi come il 02 agosto quello sulla luna piena, il tradizionale evento notturno la notte di san Lorenzo (10 agosto) con l'astrofisica Barbara Leo e il 26 agosto il concerto di Frank Perry che fa musica d'ambiente.

Si ringrazia la cooperativa Antarias per la disponibilità.

**ALESSANDRA FRONGIA**

# BENESSERE & SALUTE

a cura di:  
Dott.ssa BRUNA PISANO

## PERCHÈ MEDITARE

Si sente parlare spesso di "meditazione" qualcuno già la pratica, altri ci hanno provato e poi hanno abbandonato come se fosse una perdita di tempo. Eppure la meditazione è il miglior strumento per vivere la vita nella sua pienezza e bellezza, ci rende capaci di essere più lucidi e attivi, ci protegge nei momenti non facili e ci aiuta a conoscerci a fondo e mettere in gioco le nostre qualità. Ci chiediamo se ne valga davvero la pena di utilizzare un quarto d'ora del nostro tempo per questo tipo di pratica. Sì assolutamente, la meditazione ci può portare oltre i nostri limiti, semplicemente praticandola. È comunque non la si può utilizzare una volta ogni tanto perché è come il cibo, ci nutre in quel momento ma poi dopo un tot di ore ne sentiamo ancora il bisogno. In pratica la meditazione ci aiuta a mettere ordine nella nostra mente, che è in preda ad un continuo lavoro mentale. Mentre meditiamo diamo modo ai nostri pensieri di darci tregua e quin-

di di comprendere il momento che stiamo vivendo, ci trascina nel presente. Sì, perché stranamente ci ritroviamo a vivere nel futuro o nel passato, grazie ai nostri pensieri, mentre ci sfugge il presente. L'unico momento in cui possiamo praticare il cambiamento è nel presente, così da costruire un futuro migliore e dimenticare un passato non gradevole. Come dimostrare questo? Quando pensiamo alle scadenze dei nostri pagamenti siamo già nel futuro e nonostante abbiamo già pianificato come assolvere ai nostri impegni economici, l'idea delle bollette da pagare ci riaffiora già agli inizi del mese, come se quelle bollette le dovessimo pagare ogni giorno che ci stiamo a pensare. Viviamo nel passato quando ci lasciamo struggere da qualcosa o da qualcuno che abbiamo perso e ogni momento che ci struggiamo è come se vivessimo un nuovo lutto o una nuova perdita. Come fa la meditazione a sconfiggere così tanti demoni in una volta sola (ogni volta che la praticiamo)? Semplicemente perché non è un'attività intellettuale, come il senso comune ci fa pensare, perché il sinonimo di meditare è pensare, mentre invece è uno strumento che ci aiuta a "non pensare". Lo strumento principale per iniziare a meditare è prestare attenzione al nostro respiro. In quel momento entriamo nel presente e i pensieri si allentano, continuano a persistere però vengono messi in secondo piano, in primo piano ascoltiamo il no-

stro corpo. Poniamo attenzione anche al battito del nostro cuore e se sembra accelerato nel momento in cui facciamo caso a come respiriamo, anche i battiti diventano più regolari. È come se con gli occhi chiusi ci ponessimo alla finestra del nostro corpo e finalmente gli dessimo attenzione. Sentiremo le varie parti del corpo in cui c'è tensione o formicolio, o fastidio e ci renderemo conto che dove troviamo una tensione affiora un pensiero fastidioso e con la respirazione consapevole si attenua e così si attenua anche il disturbo. Ci sono diversi tipi di meditazione: c'è quella buddhista che ha come finalità l'illuminazione cioè trovare la nostra strada spirituale; la meditazione trascendentale viene utilizzata per sviluppare le potenzialità umane, mentre la meditazione cristiana avviene attraverso la preghiera per riflettere sulle rivelazioni di Dio. Qualsiasi sia lo scopo della nostra meditazione, l'ideale sarebbe praticarla almeno una volta al giorno, preferibilmente la mattina prima di iniziare le nostre attività, e poi tutte le volte che abbiamo necessità di trovare un aiuto potente perché ci troviamo in difficoltà o non sappiamo che strada possiamo prendere. Come tutte le attività la meditazione ha bisogno di essere appresa, quindi occorre non scoraggiarsi se inizialmente non si vedono risultati eclatanti, piano piano ne diventeremo maestri. Magari inizialmente possiamo aiutarci con delle meditazioni guidate che possiamo

trovare gratuitamente su Internet, è fondamentale che dobbiamo farla in un ambiente idoneo, silenzioso, senza nessun tipo di intrusione rumorosa. Magari con della musica senza parole, molto rilassante. Possiamo farla seduti o sdraiati, dipende da come ci troviamo, magari la mattina è meglio farla seduti, con la schiena eretta senza poggiare le spalle sullo schienale della sedia ma sentendo la forza della nostra spina dorsale. Ecco delle semplici



istruzioni per una meditazione giornaliera della durata di dieci minuti, per ritrovare pace e serenità, e si allontanano l'ansia e lo stress. Si può mettere della musica di sottofondo

rilassante e non utilizzare telefoni o altri dispositivi che possa interrompere la pratica. Il mantra da utilizzare può essere una frase di auto potenziamento (sono in grado di fare...) o auto rilassamento (senza una grande calma). La meditazione possiamo cucirla a misura nostra e delle nostre esigenze. Non posso pensare di fare meditazione se sono in ritardo, magari la posticipo ad un momento in cui posso dedicarmi con l'attenzione adeguata e totale.

### Come meditare

1. Siediti comodamente, ricordandoti però di tenere la schiena ben eretta. ...
2. Trova la postura corretta. ...
3. Raccogli le mani poggiandole sulle gambe con il palmo rivolto verso l'alto
4. Socchiudi gli occhi. ...
5. Concentrati sul respiro. ...
6. Utilizza un mantra. ...
7. Trova la tua durata ideale.



a cura di  
Marco Piras

# TUTTI A TAVOLA

Il cuoco Marco Piras in questo numero propone ai lettori del Giornalino di Siliqua, un primo piatto tipico sardo:

## FREGOLA ALLA CAMPIDANESE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Gr. 350 di fregola media, gr. 200 di salsiccia suina fresca, gr. 300 di pomodori pelati, gr. 100 di pecorino grattugiato, 1 spicchio d'aglio, 4 foglie di alloro, basilico e prezzemolo a piacere, 1 bicchiere di vino bianco e uno di vino rosso, 1 bustina di zafferano, olio di oliva q.b, sale.

### PROCEDIMENTO:

Su una pentola capiente versate l'olio, appena caldo, poi fate rosolare l'aglio e il prezzemolo finemente tritato. Dopo un minuto versate nella pentola la salsiccia spezzettata o tagliata a rondelline. Quando la salsiccia è ben rosolata, versate il vino e l'alloro. Lasciate insaporire mescolando continuamente. Completate aggiungendo i pomodori pelati (prima frullateli) regolate di sale e lasciate cuocere il sugo per almeno altri 20 minuti a fuoco lento. Versate la fregola nella pentola con lo zafferano e mescolate sempre. Terminate la cottura con una manciata di basilico fresco e il pecorino fresco.

**CONSIGLIO DEL CUOCO:** Se la fregola si asciuga nella fase di cottura, aggiungete un mestolo di acqua calda.

## SILIQUA, CASA COLLU: L'ALBERO DI ULIVO HA OLTRE TRECENTO ANNI DI VITA

È l'albero di ulivo più vecchio di Siliqua, con i suoi presumibili 300 anni di età, o probabilmente anche di più. Un vero e proprio monumento naturale. Si trova nel cortile di Casa Collu, nel centro storico del paese, zona Sant'Anna, nei pressi dell'omonima chiesa che è stata anche la prima parrocchia siliquese e risale al 1481 periodo della dominazione Catalana - Aragonese.

Il vecchio albero, produce olive di qualità denominate "Pitz'e carro-ga". L'etimologia del nome (becco di cornacchia) fa riferimento alla forma del frutto, asimmetrico e provvisto di una vistosa placca nella parte estrema.

La pianta è ben radicata, con forte potere vegetativo, il suo peso approssimativo dovrebbe essere di 2.200 kilogrammi con una circonferenza del tronco alla pianta di circa 7 metri. Il tronco è abbastanza largo (circa 300 cm di diametro), curvo e scolpito dagli anni, la vegetazione di ripartenza si eleva fino a 10 metri dal suolo, facendo assumere alla pianta la tipica conformazione caratteristica di queste piante.

Per quanto riguarda le origini dell'albero, oltre al parere di un esperto olivicoltore, ci sono an-



che alcune testimonianze lasciate da un ultracentenario: tziu Ferdinandu Secci. Tra l'altro, fu il primo cittadino di Siliqua a varcare la soglia dei cent'anni. Nato il 20 gennaio del 1878 e morto nel 1979 all'età di 101 anni, se si trovasse oggi avrebbe 144 anni. A proposito dell'albero, disse che: "Custa matta de obia est antiga. Deu dapu

sempri connota aici manna". Un albero secolare è un monumento naturale, un'opera d'arte, una scultura perfetta ed armoniosa forgiata dal tempo. E come tutte le opere d'arte, invecchiando assume un valore aggiunto quale testimone del tempo. L'albero di ulivo di Casa Collu era stato benedetto il 26 aprile 2017 da don Davide Cannella.

### SILIQUA, CIRCA 60 MILA CAPI OVINI E CAPRINI: PRIMATO NELLA PROVINCIA DI CAGLIARI

Con circa 65.000 capi di ovini e caprini Siliqua detiene il primato nella provincia di Cagliari, con circa 150 ovili sparsi al centro nord del territorio siliquese, che con una superficie di 189,84 km quadrati è uno dei più vasti della provincia di Cagliari dell'Isola (il secondo per l'esattezza) e il 23° in Sardegna. Dopo Siliqua, per quanto concerne l'allevamento di ovini e caprini, in seconda posizione c'è Nurri con 30.000 capi. Siliqua in Sardegna si trova in quarta posizione alle spalle di Sassari che detiene il primato con 85.000 capi ovini e caprini, Orune 73.000 e Ozieri 66.000. Siliqua con circa 750 capi detiene anche il primato nella provincia di Cagliari di bovini da latte. In seconda posizione Sardiniana con 250 capi.



## IL VALORE DI UN...FICO SECCO!

Girando per la campagna, soprattutto nella zona delle vigne, dove gli alberi di fico sono numerosi poiché quasi tutte le vigne sono delimitate da questi alberi, si capisce quale valore oggi diamo a questi frutti. Da fine agosto a tutto settembre molte di queste piante hanno ai loro piedi un tappeto di frutti in via di marcescenza. Li guardo desolata ricordando quando 4 fichi rappresentavano la colazione per molte persone. Allora non si facevano andare a male, quelli che non si mangiavano freschi, venivano seccati e conservati per l'inverno, chi poteva li farciva con gherigli di noce, erano e sono un ingrediente indispensabile per la confezione di molti dolci. Inoltre il fico secco è l'ingrediente indispensabile per il famoso "rimedio della nonna" in caso di un raffreddore o di una fastidiosa tosse, niente di meglio di un



caldo Decotto di fichi secchi.

Un fico secco pesa mediamente 20 gr. e contiene 54kcal., ha un buon contenuto di carboidrati e di fibra alimentare, utile per regolarizzare l'intestino e alimentare la flora batterica, possiede in buona quantità sali minerali come calcio, potassio, ferro e magnesio e vitamine C e A. È facilmente digeribile, contiene enzimi e mucillagini e lo si può introdurre anche nella dieta di chi

è intollerante al glutine e al lattosio. Il Fico (*Ficus carica*, famiglia Moraceae), fu il primo albero ad essere domesticato. Questa importante scoperta è stata fatta da un gruppo di archeo-botanici dell'Università statunitense di Harvard e di quella israeliana di Bar-Han. Il Fico e non il Grano fu la prima pianta ad essere coltivata dall'uomo, fissando così la nascita dell'agricoltura a 11.400 anni fa, circa mille anni prima che in Medio-oriente cominciarono a coltivare frumento, orzo e legumi. Il Fico non chiede all'uomo alcun intervento e per oltre cinquant'anni regala i suoi buoni e dolcissimi frutti. I nostri antenati avevano già capito il valore di questo frutto? Il valore di un fico secco...

**GRAZIA SECCI**

## I NUOVI IMMIGRATI SILIQUESI ENTRATI A FAR PARTE DELLA NOSTRA COMUNITA' NEL 2023

La signora Khadija El Kassouari quest'anno è diventata ufficialmente cittadina italiana. In effetti, siliquese lo era già da alcuni anni, in tanti infatti l'abbiamo sicuramente incontrata per strada.

Khadija ha giurato fedeltà alla Costituzione e anche le sue bambine e il suo bambino sono diventati italiani.

Anche la signora Zsuzsanna Kormos ha giurato sulla Costituzione ed è diventata ufficialmente cittadina italiana. Una curiosità: il suono Zs del suo nome, si pronuncia come la X di "Cixiri".

Infine, nel 2023 anche Kyle Ashley Magno ha giurato sulla Costituzione ed è quindi ufficialmente cittadino italiano. Pratica il sitting volley, la pallavolo paralimpica.

**ROBY COLLU**



## UNA SERATA A TUTTO ROCK COL GRUPPO MUSICALE LOCALE "C-BAND"

Sabato 26 Agosto alle ore 21,30 in piazza Martiri presso il Bar Caffé La Piazzetta di Siliqua, c'è stata l'esibizione del gruppo musicale "C-Band" formato da musicisti siliquesi e che propone il genere pop-rock. Tra l'altro, è proprio in questa location che nel 2013 era nata l'avventura di questa band. Il gruppo C-Band si era formato come trio con Elisa Pia alla voce, Alessio Carrus alla chitarra e Gianluca Mameli alle tastiere, con l'idea di proporre un repertorio comprendente una selezione dei migliori brani rock italiani ed internazionali dagli anni '60 a oggi sempre proposti in modo allegro e personale.

La formazione attuale è composta dai musicisti siliquesi Gianluca Mameli alle tastiere, Alessio Carrus alla chitarra e dalla cantante quartese Laura Marongiu. Il loro repertorio (sempre in evoluzione) comprende alcune tra le migliori hit italiane ed internazionali, senza focalizzarsi su nessun artista o periodo storico particolare, ma piuttosto su un genere musicale che coinvolge diverse generazioni. La loro musica in stile pop-rock, allegra e diretta, contiene una sequenza di brani di successo che riescono a coinvolgere e a far divertire il pubblico presente. La band ha una pagina facebook (C-Band) aperta a tutti coloro che volessero interagire o semplicemente restare in contatto con loro.



ROBY COLLU

## TUTTI I NATI NEL 2023: ECCO I NUOVI DIECI SILIQUESI

La comunità di Siliqua nel 2023 ha dato sinora il benvenuto ai seguenti bambini e bambine:

**Alexander Colavita**, nato il 19 agosto.  
Figlio di Stefania e Michele.

**Aida Agostini**, nata il 22 agosto.  
Figlia di Letizia e Filippo.

**Gianluca Manca**, nato il 18 agosto.  
Figlio di Alessandra e Stefano.

**Giammarco Mura**, nato l'11 agosto.  
Figlio di Simonetta e Marco.

**Eleonora Pisu**, nata il 24 luglio.  
Figlia di Sara e Fabiano.

**Emilia Tarica**, nata il 31 maggio.  
Figlia di Noemi e Andrea.

**Sara El Kassouari**, nata il 17 maggio.  
Figlia di Isham e Hayat.

**Beatrice Melis**, nata l'8 febbraio.  
Figlia di Stefania ed Enrico.

**Francesco Bachis**, nato il 30 gennaio.  
Figlio di Alessia e Stefano.

**Antioco Locci**, nato il 15 gennaio.  
Figlio di Francesca e Manuel.



## OPUNZIA FICUS-INDICA, IL FICO D'INDIA

L'avevamo quasi dimenticato il vecchio intoccabile", sorprendente Fico d'India.

Tanto vecchio non è, considerando che è arrivato da noi solo "500" anni fa. A mani nude intoccabile sempre, per via delle sue minuscole spine uncinato. Sorprendente, per le nuove evidenze mediche, a conferma delle già conosciute proprietà. Nella medicina popolare, i frutti sono considerati astringenti, e per la ricchezza di vitamina C., in passato sono stati utilizzati dai naviganti, per prevenire lo scorbuto. La polpa dei cladodi (pale), è un ottimo rimedio antiflogistico, epitelizzante e cicatrizzante su ferite e ulcere cutanee. Il decotto dei fiori è diuretico. Nuovi esami evidenziano la proprietà antiossidante dei frutti, la capacità di legare grassi e zuccheri, che diventano non assorbibili, (con risultati positivi sul metabolismo glico-lipidico e nella sindrome metabolica). Possiede grandi quantità di carotene e calcio, la presenza di pectine e mucillagini lo rende un ottimo disinfiammante delle pareti e mucose dello stomaco, del tubo digerente e del tessuto del fegato. L'infuso dei suoi fiori è diuretico e combatte i bruciori di stomaco. Il



frutto è diuretico e facilita l'espulsione di calcoli renali.

Nell'alimentazione ha un notevole valore nutrizionale poiché è ricco di minerali, soprattutto calcio e fosforo, e di vitamina C. La parte più pregiata è il frutto che oltre ad essere consumato fresco, si usa per produrre succhi, liquori, gelatine, marmellate, sapa, dolcificanti. Con le bucce, ripulite dalle spine ed opportunamente trattate, si possono fare frittelle e "caramelle". Anche i cladodi (pale), possono essere mangiati freschi, in salamoia, sotto aceto, canditi, in confettura. Si può utilizzare anche come foraggio.

Ma l'ultima scoperta fatta da un gruppo di ricerca tutto sardo dell'università di Cagliari, guidato dal Professor Giovanni Floris, (ordinario Di Biologia Molecolare dell'Università Di Cagliari) di cui fanno parte la Prof.

ssa Rosaria Medda, le Dott.ssa Francesca Pintus, Delia Spanò (dottoranda) e Roberta Pes, che ha isolato dopo anni di ricerche una nuova proteina, ci lascia nei confronti di questo frutto, ancora una volta piacevolmente sorpresi.

Questa proteina ha la capacità di resistere alla temperatura fino a 70°C. Pare che questo enzima

interferisca con reazioni chimiche e possa essere uno dei fattori essenziali per la maturazione dei frutti. Infatti l'attività e la quantità di questa proteina aumenta da maggio a settembre per poi diminuire nel mese di ottobre. I risultati ottenuti in questi anni di lavoro saranno pubblicati sulla prestigiosa rivista "Food Research International". Da anni questi ricercatori cagliaritari cercano le proteine esistenti nelle piante sarde e nel 2009 trovarono una cura per la leishmaniosi nelle proteine purificate dal lattice dell'Euphorbia characias.

Ora aspettiamo i benefici di queste scoperte...e intanto, riprendiamo a mangiare i nostri buoni e salutari FICHI D'INDIA (senza esagerare).

GRAZIA SECCI

<http://www.floradisardegnait>

### NUOVA APERTURA: BISCOTTIFICIO DI GIAMPAOLO PAULIS E DANIELA VALDES

*Di recente ha aperto a Siliqua, in viale Marconi n. 15, un nuovo negozio commerciale. Si tratta di un biscottificio gestito da Giampaolo Paulis e Daniela Valdes. Il locale si trova nell'ex fioreria "Fiorer" di Monica Racis, nella strada che conduce alla stazione ferroviaria.*

## NUOVO MURALE DI FRONTE A SA CRUXI SANTA

Dopo il gigantesco murale di Dante Alighieri, in occasione dei 700 anni dalla sua morte, realizzato dall'artista Davide Pils nella facciata dell'Esagono comunale di via Oslo a dicembre del 2021 e quello realizzato da Jorghe (Giorgio Casu) il 10 settembre 2022, nel rione di San Giuseppe all'incrocio tra via Iglesias e via Giordano Bruno, in occasione del festival Vivere la Terra. Di recente, un nuovo murale ha preso vita a Siliqua, sotto le pennellate dell'artista La Fille Bertha.

L'opera è stata realizzata nel Corso Repubblica, arteria principale del paese: la parete scelta si trova in una parete vicino a Sa Cruxi Santa.

La Fille Bertha, alias Alessandra Pulixi, è una illustratrice e street artist sarda. Le illustrazioni de La Fille Bertha spaziano dalla tela ai muri, ma anche su carta, stoffa e legno. Raccontano degli "spaccati" di sguardi e di figure colte come d'improvviso in un gesto, un'espressione, un frammento del loro mondo.

Le storie illustrate di Alessandra Pulixi, con un tocco femminile e aggraziato ed i colori e le forme un po' dolci e sognanti dell'infanzia, alludono a un viaggio misterioso nell'inconscio, presso non-luoghi astratti e affascinanti della mente che aprono una finestra sull'altrove. Si incontrano signorine vanitose e un po' distratte che hanno reso la sua firma inconfondibile sui muri di Cagliari, Vienna, Berlino, Valencia e in America Latina ed ora anche a Siliqua.

**ROBY COLLU**



# A 4 ZAMPE

## TANTO MALE IN UN UNICO GESTO

# AMICI

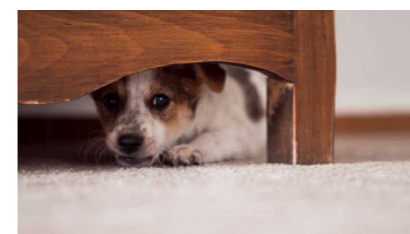
Oggi vi racconto una storia che lascia un po' di tristezza nel cuore. Una dolcissima e giovanissima cagnetta viene adottata da un canile per entrare a far parte della sua nuova famiglia. A darle nuova vita una ragazza giovane e volenterosa che si occupa già di un altro quattro zampe. Fin qui tutto bellissimo: l'arrivo nella nuova casa, una mamma umana, un compagno di giochi e crescita della sua stessa specie. La possibilità non viene data a tutti i cani e nei canili ce ne sono veramente tantissimi, senza parlare di quelli abbandonati nelle strade e nelle campagne. Nina, la protagonista di questo pezzo è stata fortunata ed è veramente un'anima spettacolare, super socievole, aperta alle nuove esperienze, vivace, allegra, docile e affettuosissima. Qualunque persona le si avvicini lei è pronta a fare amicizia e il suo percorso educativo non può che promettere uno svolgimento roseo. Giorno dopo giorno osserva la routine dei suoi nuovi amici e questo le consente, insieme alle prime goffe interazioni di integrarsi nel nuovo ambiente, la sua casa, il suo posto sicuro con la sua famiglia. -"Abbaire qualche volta è normale, sono un cane, io comunico così; un suono troppo diverso dal solito, una presenza sospetta, devo avvisare!! D'altra parte se questa è casa mia io sarò la guardiana qui e la proteggerò!"- Nina però non ha ancora sperimentato che non tutti gli umani si comportano allo stesso modo, non tutti

simpatizzano per gli animali e ben presto scoprirà che la sua presenza lì non è tollerata. Un vicino di casa non vuole sentire la voce di Nina e pensando che smetterà per sempre di abbaiare attraverso il sentimento della paura decide di lanciare dei petardi nel cortile mentre Nina è lì. Credo sia superfluo dire che quello non sarà stato solo uno spavento, Nina è terrorizzata e questo sarà un vero e proprio trauma per lei, qualcosa che ora si porta dentro e bisognerà lavorare sodo per superarlo. Adesso Nina si nasconde, si chiude in sé, non è più quella presenza allegra ed espansiva che accoglie tutti in modo spensierato. Ora le persone sono qualcosa di imprevedibile di cui aver paura e lei non si vuole avvicinare. Quel nido, quel posto sicuro tanto bello dove stava appena iniziando la sua vita ora si è trasformato in una casa del terrore. Un evento simile dà inizio ad una serie di problemi comportamentali, essendo accaduto nell'ambiente più intimo del cane è anche più difficile da elaborare, senza tener conto del fatto che è accaduto in una finestra temporale sensibilissima perché Nina era ancora in piena fase di adattamento nel suo posto nuovo. Avere una vaga idea di come possa sentirsi questa creatura?? Inoltre questo gesto incosciente e privo di sensibilità aveva lo scopo, nella mente di quello scellerato, di far smettere di abbaiare Nina ma otterrà l'esatto contrario perché un cane pauroso e insicuro tendenzialmente abbaia di più perché abbaia a qualsiasi cosa allo scopo di difendersi, cercando di spaventare qualcuno o qualcosa che a lei spaventa ancor di più.

Similmente altri suoni come i tuoni del

temporale o i festeggiamenti di capodanno (a cui ci si poteva preparare adeguatamente e per tempo attraverso il percorso educativo proprio per evitare che il cane li vivesse con ansia) potranno essere fattore scatenante per la sua paura. Suoni forti, intensi ed inaspettati proprio come quello dei petardi che hanno dato il via a tutto non faranno altro che radicare il suo terrore perché fungeranno come da conferme: "ecco vedi? Succede ancora, ho ragione ad avere paura!" La prospettiva è che tutto possa diventare un problema, anche una moto che si accende, i motori dei veicoli nella strada, un suono improvviso nel film alla tv. Adesso il terreno è sporco, quel terreno prima era una pagina bianca su cui scrivere "il mondo è bello" attraverso una moltitudine di esperienze, ora è caos. Sono molto amareggiata. A volte basta poco per fare del bene, Nina è stata salvata dal canile con tanto amore e poi penso che l'essere umano può fare anche tanto male con un unico semplice gesto nei confronti di una creatura indifesa. Senza trascurare le ripercussioni che questo evento ha sulla ragazza che si deve fare carico di curare l'anima di questo cane, ci vuole molto lavoro affiancato da un professionista, tempo e dedizione, molta pazienza ed empatia e non è facile! Ho trattato questa storia superficialmente, non ho inserito i particolari e nemmeno i nomi ma vi assicuro che questa è una storia vera. Leggo e rileggo, cerco le parole migliori per concludere questo pezzo ma continuo a fissare il fondo della pagina bianca. Proprio non le trovo, mi dispiace. Oggi sono triste.

**CRISTINA UCCHEDDU**





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: 150 copie. Stampe: Stampato il 7 Settembre 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.



UNA DELLE FOTO PIU' DATATE DI SILIQUA NELL'ARCHIVIO DEL GIORNALINO

Siliqua 1918: il Corso Vittorio Emanuele (l'attuale corso Repubblica tra il bar Bermuda e l'enoteca Su Stabi). Nella foto, a destra la donna di servizio che tiene in braccio Angelina Ennas, l'ultracentenaria nata a Siliqua e scomparsa qualche anno fa a Cagliari, all'epoca aveva 2 anni. Ci sono poi le due figlie del notaio Bachis (vestite di chiaro), la mamma di Angelina Ennas (si chiamava Amalia Caddeo) vestita di nero di fronte, poi la nonna di Angelina Ennas vestita di nero (di spalle) si chiamava Rita Pisano, mentre l'altra bambina è la sorella di Angelina. In passato, nella casa in primo piano nella foto, ci hanno vissuto: il veterinario dottor Congia, poi sig. Sanna con la sua officina ed ora ci abita Roberto Ghia.

### 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° Luglio al 20 Agosto 2023: clienti Cartolibrerie Katia Orrù, clienti Enoteca di Fabrizio 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, Giovanni Pau, Antonia Diana, Franco Collu, Luisella Melis, Anna Melis.

### ECCO DOVE POTETE TROVARE IL GIORNALINO DI SILIQUA

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

Enoteca e surgelati di Fabrizio Pitzianti, Market Giorgio Deias, Frutta e verdura di Simona Melis.

