



E' stato celebrato il rito civile e religioso in onore della santa **Santa Margherita, una festa molto sentita**

■ **LA FESTA IN ONORE** a Santa Margherita d'Antiochia è sempre stata la più sentita a Siliqua. Anche quest'anno, come ormai vuole la tradizione, i festeggiamenti si sono svolti nella terza domenica di settembre, con rito religioso e civile. Quattro giorni di festa, che il comitato Santa Margherita, presieduto da **Emanuela Frongia** (che proprio nei giorni scorsi ha ceduto il timone a **Federico Alba**), ha organizzato, per la prima volta, quasi interamente nei pressi della chiesetta campestre. Il comitato, che si è ricostituito a novembre del 2013, nel corso dell'anno ha organizzato diverse iniziative di carattere folcloristico, culturale e ricreativo,

con sagre, mostre e spettacoli. Il tutto è servito a raccogliere i fondi per organizzare la festa in onore della Santa. Un programma, civile e religioso, ricco di eventi che ha avuto un buon riscontro da parte dei cittadini locali e dei paesi vicini.

LA FESTIVITÀ è iniziata venerdì 16 settembre con l'atteso spettacolo di cabaret dei Lapola che hanno deliziato il pubblico presente. Oltre 600 persone hanno partecipato alla prima serata. Per il rito religioso, sabato, **don Davide** ha celebrato la Messa in parrocchia, a seguire la processione per le vie del paese, con la presenza di gruppi folk, *tracas* e il giogo di buoi che trasportava il simulacro della Santa, accompagnata dai fedeli

nella chiesa campestre. In serata, balli di gruppo in piazza con liscio e latino americano con il gruppo "La Favola". Domenica mattina, la celebrazione della Messa nella chiesa campestre e in serata il gradito spettacolo "Siliqua's Got Talent", con artisti locali e non, vinto da **Mara Orsini**. Lunedì 19, dopo la Messa, nella chiesa campestre, il rientro della santa a Siliqua, in processione. I festeggiamenti si sono chiusi con lo spettacolo musicale di **Elisa Marongiu** (molto apprezzata dal pubblico di casa) e il suo gruppo "Cuncordias". Anche quest'anno l'evento è stato bello e apprezzato. *Atrus annus mellus.* ■

ROBY COLLU



IL PRESENTE giornalino è un **mensile** 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. 331/6021273 E.mail: roberto.collu@alice.it.**

Chiunque è autorizzato a riportare e ripubblicare le notizie contenute sul Giornalino di Siliqua, ma deve citarne la fonte.

Hanno collaborato alla realizzazione di questo numero: Roby Collu, Gino Iannello, Anna Rita

Cardia, Giuliana Mallei, Anna Bruna Muru, Carmen Salis, Alice Deidda, Marco Piras.

Grafica e impaginazione a cura di: Roby Collu
Foto: Archivio de "Il Giornalino di Siliqua".

Tiratura: 300 copie.

Stampe: Stampato il 27 settembre 2016, presso la copisteria Eurocopy, via Carbonazzi - Cagliari.

LE SPESE di questo numero riguardanti: stampe in copisteria, stampe in proprio (carta e toner), piegatura, pinzatura, distribuzione, locandine a colori, tassa annuale all'Ordine dei Giornalisti, etc. sono state sostenute con le offerte dei lettori (vedi elenco a pagina 13).

DAL "FIGLIO- IDOLATRATO", AL "FIGLIO- IMPARATO"

■ **NEL NOME DEL FIGLIO:** "durante il secondo tempo di una partita del campionato "Giovanissimi", il padre di uno dei ragazzini in campo scavalca la rete di recinzione e prende a ceffoni l'arbitro diciassettenne, mandandolo all'ospedale... il figlio, un calciatore in erba scoppia in lacrime, si avvicina alla barella su cui giace l'arbitro e gli chiede scusa" (L Stampa del 04-11-2014). Da qualche anno si verifica sempre l'atteggiamento difensivo da parte dei genitori ogni volta che ricevono una segnalazione disciplinare da parte della scuola. Guarda caso non è mai colpa del ragazzo. Il problema non è suo, "Purtroppo gli "altri" non lo comprendono"; "Quel professore è un incapace, non sa valorizzare il genio del figlio di suo padre!"; "Certo che se avessi avuto un allenatore intelligente non starebbe in panchina ma già nella nazionale della quarta elementare!". Di fronte alle difficoltà del proprio figlio, per un genitore la colpa è sempre degli altri e non viene il dubbio che forse si ha una visione del figlio come centro non solo della famiglia ma, addirittura, del mondo, e tutti devono inchinarsi davanti alla sua divina volontà e guai a richiamarlo al rispetto delle regole, alla legalità, alla puntualità. **GUAI DIRE AI FIGLI** qualche "no", perché ovviamente i genitori danno per presupposto che i figli abbiano una faccia sola, e ignorano che sono molto esperti nell'indossare una maschera utile ai vari ambienti che frequentano. Spesso parlando con loro si ha l'impressione di parlare di due ragazzi diversi e viene il dubbio di aver confuso il soggetto! **IL BAMBINO** è visto come "un

interlocutore attivo e propositivo di una relazione che per primo stimola continuamente. In pura contemplazione del bambino idolatrato e ammirato, padri e madri restano affascinati dai suoi livelli di competenza relazionale e affettiva. Gli sguardi dei genitori verso il proprio bambino nella culla si rivolgono non a un piccolo da civilizzare, a cui imporre le leggi, i valori dell'etica, ma ad un cucciolo già naturalmente orientato verso la relazione". Le dinamiche relazionali all'interno



della famiglia oggi sono basate su una struttura affettiva, piuttosto che su quella etic-normativa, tipica di qualche decennio fa. Da un modello basato sulla trasmissione delle regole, soprattutto da parte della figura paterna, per preparare i figli all'ingresso nella società e seguirne le norme sociali, al modello che si basa soprattutto sugli affetti.

CERTO, LA FAMIGLIA affettiva, al confronto di quella delle regole, porta a relazioni più ricche umanamente più partecipata. Però provoca un indebolimento dal punto di vista educativo privando i figli di quell'autonomia che li porta a sganciarsi per entrare nella società e spingendo i genitori verso un forte atteggiamento protettivo che punta all'amicizia con i propri figli, con il rischio di tradire la loro funzione educati-

va. Conseguenza: un bambino finisce per essere valorizzato molto di più delle sue effettive competenze e capacità, e caricato di attese che lui non riesce a soddisfare. E tutto questo può avere ripercussioni nelle fasi successive. Un adolescente vittima di aspettative troppo elevate nei propri confronti, prima o poi crollerà di fronte ai primi fallimenti di questa età. Con il rischio non solo di scoraggiarsi o di chiudersi nel confronto di una realtà che non lo capisce, che non lo accetta, ma di arrivare a comportamenti violenti e rabbiosi verso chi non lo sa capire oppure lo mortifica e lo umilia ingiustamente, sorretto alla grande dall'indignazione dei suoi genitori! Dialogare con i figli non è facile. Ma su alcuni punti- forza non possiamo non "combattere". **PORRE AI PROPRI** figli paletti, ostacoli, regole è sicuramente una sfida ardua e impegnativa ma è uno dei modi migliori per aiutare i ragazzi a prendere consapevolezza che non è il mondo che deve piegarsi verso di loro, che essi non sono sempre il centro dell'universo, che la realtà a volte è diversa da come se la immaginano, che le strade che la vita mette loro davanti non sono sempre in discesa. Si tratta di aiutarli a riposizionare alla giusta distanza il baricentro del loro rapporto con la realtà. In questo modo li aiuteremo anche a fare lo stesso lavoro quando la realtà prenderà la forma di una persona da amare, comprendere, perdonare, stimare: azioni impossibili per chi è cresciuto con la costante convinzione di essere al centro del mondo. ■

ANNA BRUNA MURU

FABRIZIO GARAU VINCE LA GARA DI "PESTO AL MORTAIO"

■ **FABRIZIO GARAU**, 40enne, sposato con la siliquese **Daniela Michittu**, si è aggiudicato nella città ligure di Imperia la gara di "Pesto al mortaio". Fabrizio è un marinaio originario di Arbatax e fa parte dell'equipaggio della "Caroly". Lo scorso 17 settembre ha sbaragliato concorrenti provenienti da tutto il mondo in mezzo al tifo scatenato degli equipaggi. La gara di "Pesto al mortaio" è stata organizzata in occasione delle "Vele d'epoca di Imperia". Dopo questo prestigioso riconoscimento abbiamo rivolto qualche domanda a Fabrizio. **Ti aspettavi questo successo?** «Sinceramente no. Io tra l'altro nemmeno volevo partecipare». **Ma sei uno specialista in cucina?** «Non esageriamo. Me la cavo. Chiedi pure conferma a mia moglie Daniela». **Però, un sardo che dà**



lezioni di "pesto" in Liguria fa notizia. «Questo sì. È davvero una cosa strana». **Parlaci di questa tua ricetta "vincen-**

te". «E' una ricetta originale ligure costituita da sette ingredienti: aglio, pinoli, basilico, sale grosso, pecorino sardo, parmigiano e olio d'oliva». **Visto che siamo in tema, ci dici anche in cosa consiste la preparazione?** «La ricetta è semplicissima. Occorre anzitutto pestare su mortaio in marmo con pestello in legno aglio e pinoli, aggiungere foglioline di basilico e sale grosso. Pestare bene. Aggiungere i due formaggi e l'olio. Continuare a pestare fino ad ottenere un prodotto omogeneo». **In genere che tipo di pasta si utilizza?** «Le trofie» ■

ROBY COLLU

Fonte: www.sanremonews.it

CARTA SIA, UN CONTRIBUTO PER LE FAMIGLIE DISAGIATE

■ **DAL 2 SETTEMBRE** 2016 tutte le famiglie, con figli minorenni o con figli disabili e/o non autosufficienti e donne in stato di gravidanza accertata da almeno 5 mesi (certificata da struttura pubblica), non beneficiari di altri sostegni economici rilevanti, con ISEE Minori o con ISEE ordinario uguale o inferiore ai 3.000 euro, potranno richiedere la CARTA SIA, un contributo economico da 80 a 400 euro al mese per 12 mesi. Per usufruire del beneficio occorre essere cittadino italiano, comunitario, suo familiare o cittadino straniero con permesso di soggiorno e residente in Italia da almeno 2 anni. Dal 2 settembre ci si può recare allo

sportello sociale del proprio



comune con l'ISEE in corso di validità. Chi non ha l'ISEE può eventualmente richiederlo al CAF. **LE DOMANDE SARANNO** valutate in ordine cronologico, in base alla data di presentazione, dal 2 settembre 2016 fino ad esaurimento delle risorse assegnate alla Regione Sardegna. Oltre al contributo mensile, potrà contare su servizi sociali, educativi, di formazione e di inserimento lavorativo in favore della propria famiglia. Per informazioni sulla CARTA SIA è attivo il numero 389.0087090, dal lunedì al sabato, dalle 8,00 alle 20,00, riservato ai sedici Comuni del Plus Area Ovest. Oppure scrivere una mail a: info@cartasia.info ■

BIBLIOTECA COMUNALE, ORARIO INVERNALE

■ **LA BIBLIOTECA** comunale di Siliqua ubicata in via Di Vittorio,16 (nelle foto), dal 12 settembre ha cambiato gli orari di apertura, ecco quelli attualmente in vigore: lunedì 16,00-19,00; martedì 9,00-13,00; mercoledì 15,30-19,00, giovedì 9,00-

13,00, venerdì 15,30-19,00. Per ulteriori informazioni è possibile contattare i numeri: 0781 7801214 (responsabile servizio biblioteca e politiche sociali) e 0781 73423 (biblioteca). ■

RINGRAZIAMENTI COMITATO SANTA MARGHERITA

■ **IL COMITATO SANTA MARGHERITA** Siliqua ringrazia tutta la comunità per aver partecipato alla festività di Santa Margherita d'Antiochia, sia al rito civile che a quello religioso. L'organizzazione della manifestazione è stata possibile grazie al contribu-

to dell'amministrazione comunale, di Don Davide, della Proloco, delle associazioni locali, dei commercianti, degli sponsor, della popolazione e di tutti coloro che hanno generosamente contribuito alla buona riuscita della festa. Atrus annus mellus. ■

Attività della sezione cittadina dell'Auser

QUINDICESIMA FESTA DELLA SOLIDARIETA' AD ARBUS

■ **DOMENICA** 18 settembre l'anfiteatro Comunale di Arbus ha ospitato la 15^a Festa della Solidarietà dell'Auser della Sardegna. Alla cerimonia inaugurale hanno presenziato il presidente nazionale Auser, **Enzo Costa**, e **Franca Cherchi**, presidente regionale Auser Sardegna. Franca Cherchi ha presentato il progetto dell'annuale manifestazione. Il sindaco, Antonio Ecca, ha portato il saluto dell'amministrazione e della cittadinanza di Arbus. Ci sono stati, inoltre, numerosi interventi di alcune personalità politiche e sindacali.

NON SONO MANCATI la musica e il canto con l'esibizione del Gruppo Folk Culturale S. Antonio di Arbus, il Gruppo Folk Associazione Proloco di Arbus accompagnato da un fisarmonicista, che hanno offerto agli ospiti un piacevole pomeriggio musicale. Vi è stata anche l'estrazione finale della lotteria della solidarietà. La sorte ha favorito anche un socio Auser di Siliqua, **Carlo Farris**, che ha vinto un bel televisore.

Il pomeriggio musicale si è concluso con musica e balli di gruppo con la cantante **Roberta Pani** e la WR Recording di Arbus. La festa Auser è un appuntamento annuale che tutte le sezioni regionali si danno in un punto strategico della Sardegna, in modo che si possa agevolare



la partecipazione evitando le lunghe distanze. E' una festa ispirata dai Valori Auser Solidarietà, Impegno, Partecipazione, Integrazione.

L'INTERA GIORNATA trascorsa insieme è l'occasione per incontrarsi, discutere, confrontarsi con le varie realtà Auser della Sardegna. Il confronto tra le

diverse esperienze e la conoscenza delle diverse realtà del territorio regionale sono utili come contributo per l'arricchimento della professionalità degli operatori dell'Associazione.

ANCHE LA SEZIONE dell'Auser di Siliqua ha partecipato alla Festa con una numerosa rappresentanza, guidata dalla presidente **Isetta Casula**, dal vice **Giampaolo Pisano** e da alcuni consiglieri. Tutti sono rimasti più che soddisfatti della giornata trascorsa in compagnia di altre persone che vivono le medesime realtà nel mondo dell'Auser, ottimale l'organizzazione e i servizi. E' doveroso ricordare che a Siliqua continua l'impegno sociale svolto dagli operatori dell'Auser cittadina, soprattutto in favore delle persone disagiate. E' sempre attivo il servizio di trasporto a favore delle persone che necessitano di assistenza medica frequente ■

GINO IANNELLO

IL GRUPPO DI LAVAGNA HA CHIUSO IN BELLEZZA "IMPARI 2016"

■ **SI È CONCLUSA** lo scorso 4 settembre al Montegratico, la manifestazione "Impari 2016" organizzata dalla Pro Loco Siliqua, con il tributo dell'amministrazione comunale. L'evento ha preso il via domenica 28 agosto con una serata danzante di liscio presso l'anfiteatro di via Oslo. Poi, il 30 agosto, una serata interamente dedicata ai bambini, con tanti giochi e musica. La manifestazione è entrata nel vivo con la brillante commedia dei Lapola, "Sant'Andrea Frius" interpretata egregiamente dalla compagnia teatrale San Giorgio Siliqua, che ha divertito la platea. Il primo settembre spazio ai giovani con musica e schiuma party. A seguire venerdì 2 settembre c'è stato il saggio di danza Milly'

Agels all'anfiteatro. Poi, sabato 3 settembre al Montegratico



la sfilata di 15 "modelle" locali con abiti classici del passato, molto apprezzata dal numeroso pubblico presente. La manifestazione si è conclusa ieri sera, sempre al Montegratico (nella foto) con la commedia in lingua

italiana "Nove donne e un mistero" apprezzata dal pubblico locale e interpretata in modo eccellente dalla compagnia teatrale Aras Unire di Lavagna. L'associazione genovese guidata dalla presidente, cantante e regista **Sara Vergnano** che ha presentato lo spettacolo musico-teatrale col suo gruppo, composto anche dalla siliquese **Aurora Pittau** che, tra l'altro, ha contribuito all'attuazione dello scambio culturale tra Lavagna e Siliqua, giunto alla seconda edizione. Il gruppo di Lavagna si è poi spostato a Oristano, altro centro sardo "gemellato" con l'associazione ligure. ■

ROBY COLLU

GEA SILIQUA, L'ASSOCIAZIONE COMPIE DUE ANNI

■ **DA FINE 2014**, la prevenzione e la repressione degli incendi boschivi e la protezione dell'ambiente si avvale di una nuova forza, l'Associazione GEA SILIQUA (foto facebook), che in occasione dell'annuale campagna antincendio e, durante tutto il resto dell'anno, offre un'efficiente struttura di pronto intervento contro ogni tipo di calamità o incidente. L'Associazione vede come soci fondatori **Pierlorenzo Piano, Luciano Melis, Antonio Diana, Manolo Viridis, Federico Concas, Massimiliano Collu, Piergiorgio Pittau, Matteo Todde**. Attualmente il Consiglio Direttivo è composto dal presidente Pierlorenzo Piano, dal vice presidente Luciano Melis, dal segretario Antonio Diana. «Per lo svolgimento delle attività d'istituto, necessarie alla realiz-

zazione degli scopi sociali, **L'ASSOCIAZIONE** si avvale in modo determinante e prevalente delle prestazioni volontarie e gratuite dei propri associati». Le finalità dell'Associazione sono



molteplici e di varia natura, ma quello che è più importante, è lo svolgimento di un'attività tendente a fornire un essenziale servizio di pubblica utilità, che si pone come obiettivo primario la qualificazione e lo sviluppo delle potenzialità del volontariato. L'iniziativa dei soci fondatori

della GEA merita apprezzamento e incoraggiamento per le ammirabili finalità che si propone e sinora non ha avuto difficoltà a inserirsi nelle attività di volontariato delle altre associazioni che già operano a Siliqua da molti anni. In situazioni di pericolo e di calamità le forze in campo non sono mai sufficienti, più numerosi sono gli operatori e prima si raggiunge l'obiettivo. È importante, però, che non vi siano "rivalità" tra gli operatori in campo e che si agisca con unanime intento, con la forza d'animo che richiede la sana politica del volontariato, come prevedono tutti gli statuti delle associazioni, altrimenti le buone intenzioni espresse e contenute negli atti costitutivi rimangono lettera morta. L'azione concordata e coordinata raggiunge sempre risultati migliori. ■ **G.I.**

HIP HOP, INTERVISTA ALL'ISTRUTTORE DANILLO PACINI

■ **NELLA PALESTRA** Body's world gym di via Papa Giovanni XXIII a Siliqua da qualche anno è presente la scuola di ballo Milly's Angel Dance e Fitness center. Dal 12 settembre 2016 sono aperti i corsi di Zumba, Gym dolce, Pilates, Total body, Piloxing e Hip hop, per la stagione 2016-17. Dopo l'esibizione dei giovani ballerini hip hop siliquesi alla rassegna "Siliqua's got talent" durante i festeggiamenti di Santa Margherita, abbiamo intervistato il loro istruttore, **Daniilo Pacini** (nella foto con alcuni suoi allievi). Quando si svolgono le lezioni di Hip hop? «I giorni di allenamento sono il martedì e il giovedì dalle 17.00 alle 18.00 alla palestra Body's World gym in via Giovanni XXIII». Quali tipi di ballo rientrano nella vostra scuola? «La nostra è una scuola che nasce ad Iglesias, nella quale si studiano diversi stili di danza: contemporanea, moderna, classica, breakdance e hip hop. Qualche anno fa sono stati aperti corsi anche a Villamassargia con danza hip hop e moderna. A Siliqua invece è il secondo anno e ci sono io che seguo il corso di hip hop e breakdance. In tutte e tre

le scuole ci sono i corsi anche di zumba, che è una danza ma come ramo appartiene al fitness». A Siliqua, attualmente, quanti iscritti avete? «Per il momento in hip hop 5 bambini che sono entrati quest'anno, mentre di zumba sono circa trenta». Tu sei l'istruttore di hip hop? «Sì, esattamente». Un tuo



giudizio sugli allievi di Siliqua. «Sono dei ragazzi molto volenterosi, che hanno tanta voglia di imparare. Mi rende felicissimo e orgoglioso sapere che come me alla loro età ci siano dei bambini disposti a raggiungere un obiettivo come la danza. Hanno iniziato quest'anno e devo dire che hanno fatto tantissimo, non po-

trei essere più felice per i risultati raggiunti. Devo proprio ribadire che sono orgoglioso di loro. Inoltre, vorrei ringraziare anche i genitori per il loro continuo supporto e la disponibilità». Parlati un pò della tua esperienza in questa disciplina di ballo: com'è maturata questa tua passione e da quanti anni la svolgi? «Ho iniziato a nutrire interesse per questa disciplina fin da bambino. Purtroppo, quando ero piccolo questo stile di danza non era molto conosciuto nella mia zona. All'età di 13 anni mi sono iscritto nella scuola di danza Milly's Angels di cui tutt'ora faccio parte come ballerino della compagnia di danza a Iglesias e istruttore presso la Body's world gym. Negli anni ho partecipato a diversi contest e gare classificandomi anche per la competizione Dance World cup competition in Francia. Negli anni ho continuato a studiare diversi stili partecipando a diversi stage come quelli con Caterina Felicioni. Inoltre, mi sono diplomato al Noha. Si tratta di una scuola di formazione di fama nazionale che si trova a Cagliari». ■

ROBY COLLU

COME ERAVAMO, LE FOTO DI UNA VOLTA ...



► Nella foto anni '70, una quarta elementare, da sinistra in piedi: Patrizia Madau, Isabella Pontis, Luisella Zanda, Alessandra Melis, Gabriella Medda, Margherita Fadda, Cristina Pisu, Luisa Spiga, Roberta Pirisi; nella fila centrale: Sandrino Ghisu, Sergio Sotgiu, Roberto Murenu, Corrado Piras, Roberto Pittau, Simonetta Piras, Gabriella Lallai; nella fila in basso: Massimiliano Pittau, Vinicio Bachis, Pierpaolo Perra, Luigi Caddeo, Antonello Bachis e Marco Lallai. La maestra era la signorina Amelia Ghia. ■



► Nella foto scattata nel 1971, un gruppo di ragazzi e ragazze siliquesi dopo una recita nell'oratorio parrocchiale della chiesa San Giorgio Martire di Siliqua. All'epoca il parroco era Don Floriano Piras. Si riconoscono nella foto: Iolanda Tricomi, Irene Podda, Paolo Ghisu, Daniele Ghisu, Giorgio Pinna, Valter Mancosu, Ovidio Atzori, Vilma Malerba, Anna Rita Murtas, Luisella Soddu, Ileana Pasci, Laura Pau, Annarella Sitzia, Franco Deidda, Maurizio Pillitu, Paolo Melis, Anna Maria Piras, Maria Bonaria Serreli, Gianfranca Sassu, Cesare Piras, Marina Spiga, Donatella Murtas, Mariano Bachis, Franca Mucscas, Simonetta Uccheddu, Marina Floris, Duilio Zanda, Lucia Atzori. ■

Contixeddu de forredda “DEXI MORTUS E DEXI FERIUS”

■ **LEONARDU FIAT** unu picciocu chi no ddi praxiat a traballai; a nai sa beridadi, fiat unu mandroni vili; no ndi boddiat mancu unu fustigu de terra!

Su babu, arròsciu de ddu biri chentza de fai nudda, a parti andai arreu cun perdullaris cumentu de cussu e totu, una di nci-ddu bogat de domu.

Leonardu si-ndi andat e in sa visiera de su barretu, chi portat in conca siat in s'ieru siat in s'istadi, nci scriit aici: “Dexi mortus e dexi ferius”.

Sigumentu no scit pròpiu a innui andai, pentzat ca, fortzis, una manixedda de agiudu si-dda podit donai s'orcu, una criatura mesu òmini e mesu bèstia chi bivit in monti.

Aici, a pustis de medas oras de caminu, arribat a domu de issu e, giai chi no dd'agatat, si sezzit in d-una lolla a dd'abetai.

Candu s'orcu arribat, ligit cussu chi nc'est scritu in su barretu de cussu picciocu e pentzat chi issu siat un'òmini de grandus fortzas, capassu de bociri e de ingòlliri de mala manera genti meda.

LEONARDU DDI PREGONTAT chi tenit abisòngiu de agiudu po calincunu traballu e s'orcu dd'arrespundit: «Crasi a mengianu, depu andai a bogai cotzina me is cràchiris de “Sa perda arrùbia”. Chi mi agiudas, gei no at a essi po de badas!»

Cussu picciocu dd'arrespundit ca eja e, a s'incrasi a mengianu, andat a fai linna impari cun s'orcu.

Custu, in pag'oras, prenit de cotzina unu carratoni; su cumpàngiu abarrat chentza de fai nudda; agou, narat: «Imoi tocat a mei; ndi bogu totu sa cotzina deustus cràchiris e, a pustis, si-ndi andaus!»

«Nou!» narat s'orcu acimbellau (= preoccupato) «Nc'est atra genti puru chi depit benni a innoi a fai linna, desinuncas, in s'ieru, morit de frius chentza de fogu!»

AICI, LEONARDU si-ndi andat cun s'orcu chentza de ai fatu nudda.

A pustis cena, s'orcu narat: «Crasi a mengianu, depu andai a pigai àcua a sa funtana de “Sa perda bianca”. Chi mi agiudas, gei no at a essi po de badas!»

Cussu picciocu dd'arrespundit ca eja e, a s'incrasi a mengianu, andat a pigai àcua impari cun s'orcu.



Custu ndi prenit una grandu carrada chi tenit in su carratoni; su cumpàngiu abarrat chentza de fai nudda; agou, narat: «Imoi tocat a mei; cun custu picu e custa funi ndi tiru sa funtana e, a pustis, nci-dda portu a domu!» «Nou!» narat s'orcu acimbellau «Nc'est atra genti puru chi depit benni a innoi a pigai àcua, prus de totu po su bestiàmini, desinuncas si morit de sidi!»

Aici, Leonardu si-ndi andat cun s'orcu chentza de ai fatu nudda. A pustis cena, s'orcu narat: «Crasi a mengianu, bollu fai unu giogu cun tui. Chi bincis, ti fatzu unu bellu arregalu; chi perdis, ti-ndi messu su tzugu a fraci!»

Cussu picciocu no serrat ogus in totu sa noti po su pentzamentu; bai circa ita si est postu in conca s'orcu!

A S'INCRASI A MENGIANU, s'orcu nci portat a Leonardu me is terras de “Sa perda niedda” e narat: «Bollu biri chi tui ses forti diaderus, cumentu parit. Depeus

pigai bòcias de ferru e nci-ddas depeus tirai su prus atesu chi si podit; cumintzu deu!»

S'orcu pigat una bòcia de ferru e nci-dda tirat aici atesu chi mancu si biit prus.

Leonardu narat: «Imoi tiru deu e, cun su tiru chi fatzu, si at a girai su mundu fundu a susu!»

S'orcu si acimbellat e ddi narat: «Nou! Nou! Ca desinuncas moreus totus, cristianus e bèstias, e

no nci abarrat prus nisciunus e prus nudda!»

S'ORCU TORRAT a domu sua cun cussu picciocu e, arròsciu de tenni cimbellas, ddi arregalat unu bellu cuaddu e una bèrtula prena de dinai, bastat chi si-ndi andit luegus de innia.

Leonardu, totu prexau, s'incaminat, a cuaddu a còscia, faci a bidda sua; lòmpiu a unu pontixeddu, si furriat e biit a s'orcu, cussu puru a cuaddu a còscia, e cumprendit ca issu si est pentzau e ca est sighendi-ddu po ndi-ddi torrai a pigai is arregalus chi dd'at fatu.

Cussu picciocu, intzaras, cuat su cuaddu e sa bèrtula a palas de un'arroca manna manna; si crocat bìddiu a susu asuta de una mata de ollastu e si ponit a castiai in artu.

S'orcu, candu lompit, ddi pregontat: «Leonardu, ita ses fadendi?»

E issu: «Eh, mi at fatu arrennegai meda su cuaddu; dd'apu donau una stichida de pei e, imoi, seu abetendi chi ndi torrit a calai!»

S'orcu, disisperau, ddi narat: «Sparau a lardu siast!» e torrat a masciai, currendi a domu sua.

Leonardu ndi pigat su cuaddu e sa bèrtula de su logu anca ddis at cuaus, torrat a bidda sua e bivit prexau e chentza de traballai po totu sa vida, gosendi-si totu su dinai chi dd'at arregalau cussu murrugoni tontu de orcu ■

ANNA RITA CARDIA

LA COMPAGNIA LAPOLA CONQUISTA IL PUBBLICO SILIQUESE

■ **HANNO APERTO** il rito civile dei festeggiamenti a Santa Margherita. Grande successo lo spettacolo di cabaret presentato dalla compagnia teatrale Lapola che, tra l'altro, ha festeggiato i suoi trent'anni di attività (era stata fondata il 24 aprile del 1986). Circa 600 persone, quasi tutte di Siliqua, non sono volute mancare all'appuntamento fissato per le ore 22,00, nello spiazzo accanto alla chiesetta campestre, situata dietro il Castello di Acquafredda. Le battute dei componenti della compagnia Lapola hanno strappato gli applausi e divertito assai il pubblico siliquese. Il cuoco **Marco Piras** (collega di **Massimiliano Medda** e di **Alessandro Pili** all'ospedale Brotzu) e il sindaco **Andrea Busia** sono stati spesso tirati in ballo, scherzosamente, dai comici dei Lapola. Inoltre, sono stati riproposti al-



pretati da **Alessandro Pili** di Senorbi), signora Franca Littera (**Marco Camboni**), Castrizio (**Massimiliano Lorrain**), Miss Bidda (**Francesca Murgia**, 31enne originaria di Iglesias), poi la musica e le canzoni del Maestro **Francesco Ghiani**. Infine, è stata riproposta una parte della commedia Sant'Andrea Frius. Ha presentato lo spettacolo

lo il leader del gruppo **Massimiliano Medda**. Tra gli assenti **Daniele Castaldi**, **Gabriele Cossu** e **Francesca Zara**. Tante battute, tanto divertimento e tanti applausi da parte del pubblico presente, a dimostrazione che ha apprezzato lo spettacolo e si è divertito. Dietro le quinte, a fine serata, **Massimiliano Medda** ha detto: "Son trascorsi circa vent'anni dalla nostra ultima esibizione a Siliqua e, tra l'altro, mi è rimasta impressa perché

ricordo che mentre eravamo in scena, un signore del comitato era salito all'improvviso sul palco per dire al microfono di spostare una macchina. Femu abarrachena 'e fueddus". ■

ROBY COLLU

MARA ORSINI VINCE IL PRIMO PREMIO DI SILIQUA'S GOT TALENT

■ **LA CANTANTE** siliquese **MARA ORSINI**, con una canzone di Elisa, si è aggiudicata il primo premio di Siliqua's got talent ed ha vinto un soggiorno di una settimana per quattro persone in una rinomata località turistica a scelta. E' stata poi premiata dalla presidente del comitato santa Margherita, **Emanuela Frongia**. Il pubblico ha votato con "l'applausometro" e Mara ha ricevuto l'applauso più caloroso. Al secon-



do posto si è classificata una ragazza di Assemini, anche lei ha interpretato un brano musicale ed è stata molto apprezzata dal pubblico. Inoltre, è piaciuta anche l'esibizione dei giovani ballerini hip hop siliquesi dell'istruttore **Daniilo Pacini** della scuola di ballo Milly's Angels, con sede a Siliqua nella palestra Body's World di via Papa Giovanni XXIII. Ha presentato la serata **Giangi Cicalò**. ■ **R.C.**

COMITATO SANTA MARGHERITA: FEDERICO ALBA E' IL NUOVO PRESIDENTE

■ **DOPO IL RIENTRO** della santa in parrocchia, come ormai è di tradizione, don Davide ha eletto il nuovo presidente del Comitato Santa Margherita, è **Federico Alba**. Prenderà il posto di **Emanuela Frongia** che diventa vicepresidente. Prima di loro, da quando si è costituito il Comitato (a novembre del 2013), ci sono state rispettivamente **Maria Bonaria Mossa** e **Tiziana Cappai**. ■



IN RICORDO DI IVAN, CUBANO – “SILIQUESE”

■ **IL 2 OTTOBRE** avrebbe compiuto 53 anni. Tra l'altro, Ivan, sarebbe dovuto essere il prossimo "Personaggio del mese" nella rubrica a pagina 16 del Giornalino di Siliqua, ma il male del secolo non gli ha dato scampo e, purtroppo, ci ha lasciato prematuramente. Lunedì 26 settembre alle 17,30 nella parrocchia di Siliqua è stata celebrata una messa in suffragio. Ancor prima di avere la triste notizia della sua scomparsa, avevo preparato queste righe che vorrei comunque esternare.

Ivan, aveva la cittadinanza italiana, inizialmente si era trasferito a Siliqua con la sua famiglia, poi per motivi di lavoro aveva vissuto per un periodo a Londra. Tuttavia, veniva saltuariamente in paese a trovare la moglie Luisa (siliquese) ed il figlio Gabriel, ai quali voleva un mondo di bene. Ivan era molto conosciuto a Siliqua ed era stimato e ben voluto da tutti. Come buona parte dei sardi era una persona solare, generosa e gentile. Era laureato in Educazione, con una specializ-

zazione nell'apprendimento dell'inglese.

UNA VOLTA TRASFERITO in Italia aveva ricevuto una borsa di studio dall'Università degli studi di Cagliari. Durante un'intervista rilasciata circa 5 anni fa al Giornalino, aveva affermato di aver conosciuto in Sardegna tante



ottime persone, che portava sempre nel cuore. Insegnava la lingua spagnola in una scuola londinese. Ma ha lavorato anche a Reggio Emilia, dove insegnava l'inglese. Tra l'altro, aveva tenuto un corso di lingue anche a Siliqua, per casalinghe o lavora-

trici, organizzato dal Comune. **ALLA DOMANDA:** "Come ti trovi a Siliqua?", aveva così risposto: «Quando vengo mi trovo abbastanza bene, anche se da voi l'atmosfera è sempre molto pacata. Infatti, provenendo da un Paese caotico come Cuba, a Siliqua mi sento come un pesce fuor d'acqua. Nella terra dove sono nato, non succede mai di uscire e non trovare nessuno per le vie. Negli angoli delle nostre strade ci sono sempre gruppi di giovani e meno giovani che ridono, scherzano e ballano. La musica fa parte della nostra cultura e ogni vicolo suona in modo diverso. La strada da noi è come un punto d'incontro, un luogo, dove socializzare e confrontarsi con il prossimo. Siliqua quindi, come tutte le città italiane, è molto diversa dalla mia realtà. Nonostante tutto, mi sono ambientato bene da subito. Le persone sono cordiali e disponibili con chi non è del luogo». Addio Ivan, rimarrai sempre nei nostri cuori. Rip ☹ ■

ROBY COLLU

SISTEMI TRADIZIONALI DI AGRICOLTURA: OGGETTI ARTIGIANALI

■ **FABBRICAZIONE** di oggetti artigianali - Con la raccolta del giunco d'acqua (giunca o sinniga de acqua) si producono cesti per la ricotta (cesti po arriskottu). Per fare i crivelli (cibirus) si usano i culmi del saracchio (mammùga), altri cesti (skatteddus e kadius) vengono intrecciati con la canna (kanna), con i fusti dell'asfodelo (kardillò) e con il lentischio (modditzia). Con i fusti della ferula (faurra) si costruiscono piccoli sgabelli; con il cipero (sessini) si impagliano le sedie (affundai kariras). Alcuni artigiani si dedicano anche a lavori di intaglio, col legno del pero vengono realizzati dei mestoli (turras).

MATERIALI per l'edilizia - Nella costruzione della maggior parte delle case, sino a qualche decennio fa, si faceva largo uso di legname. Il soffitto era coperto interamente da canne sorrette da grosse travi in legno (bigas) che poggiavano sulle pareti late-

rali delle camere. Di solito si andava in montagna per il taglio di lillatro (arridebi) e talvolta anche il ginepro (sinnibiri). I muri, invece, venivano costruiti con mattoni crudi, composti di fango e paglia (lardiri).

RACCOLTA del legname per il riscaldamento domestico e come combustibile per cucinare i cibi -



Molti uomini sono soliti, tuttora, andare in montagna per procurarsi la provvista di legna da ardere per la stagione fredda (andai a monti po fai linna), le zone più adatte sono quelle di Camboni e di Guttururu 'e Sanai. Si deve richiedere, in precedenza,

un regolare permesso al Comune, che, poi, trasmette la richiesta al servizio forestale. Le guardie forestali stabiliscono quanti metri cubi di legname si possono ricavare e da quali alberi (il ginepro non si può tagliare). Gli strumenti di lavoro sono: la scure (seguri), la roncola (arrencillu), e la sega (serra), il segone (serra manna), zeppe in ferro (kottas) e una mazza di legno (mallu). Una parte del legname viene carbonizzato con due sistemi chiamati "a sa furistera", cioè d'importazione e quello detto a "sa sarda". Il processo di formazione del carbone, detto kottura, dura circa 10 giorni. Subito dopo il carbone viene ripulito dalla terra con un rastrello (su rastrellu), questo processo viene detto mundadura. ■

TRATTO DALLA TESI DI LAUREA DI ANNA ROSA PUSCEDDU, ANNO ACCADEMICO 1977-78

"SENZA PAURA DI SERVIRE", IL NUOVO LIBRO DI ANDREA AGOSTINO

■ **"SENZA PAURA DI SERVIRE"** è il nuovo libro di **Andrea Agostino**, autore nel mese di Febbraio della sua prima opera dal titolo "Lasciamoci Guardare". Il libro della Palumbi editore, dal mese di settembre è in vendita nelle librerie e on line. L'opera si articola in diversi capitoli, in alcuni sono presenti alcuni contributi che vogliono far riflettere sul ruolo della Chiesa Missionaria in questo terzo millennio, dopo il grande Giubileo della Misericordia. L'Evangelii Gaudium di **Papa Francesco** inoltre ci ricorda che ogni battezzato, è chiamato a incarnare nel proprio ambiente che "la gioia del Vangelo riempie il cuore e la vita intera di coloro che si incontrano con Gesù". Il lettore sarà guidato dall'autore attraverso un viaggio tra Tokyo e Saito due luoghi cari al gesuita Mons. Pittau della diocesi di Ales - Terralba e il saveriano **Padre Giovanni Picci** di Quartu Sant'Elena. Testimonianze, emozioni, saranno gli elementi di questo libro. Il lettore viene spronato alla coerenza evangelica attraverso Papa Francesco e Papa Montini, ma soprattutto sapere che ognuno può essere missionario nella sua vita. Padre Giovanni Picci nacque a Quartu Sant'Elena (Cagliari) il 16 dicembre 1919, da **Stefano Picci** e **Giuseppina Solla**. Venne battezzato nella Parrocchia di Sant'Elena il 31 dicembre 1919. Venne accolto tra i Saveriani a Grumone (CR) il 1 ottobre 1936, nella congregazione fondata dal vescovo di Parma, monsignor

Guido Conforti. Il 20 aprile 1946 venne ordinato Sacerdote in Emilia. Rientrato in Sardegna **Padre Giovanni Picci** sognava di fondare una casa saveri

Andrea AGOSTINO

Senza paura di servire

Essere missionari in uscita



PALUMBI

ana, un desiderio realizzato l'anno dopo, quando a Tortoli nasceva la prima casa dell'istituto religioso.

DOPO UN VIAGGIO avventuroso, arrivò in terra nipponica, un Paese che portava ancor aperte le ferite della guerra. Ecolò a Miyazaki, dove realizzò la sua prima catechesi con i 'kamishabai', una sorta di teatro di carta in cui venivano raccontati gli episodi della vita di Cristo. Nuove missioni a Nobeoka, poi a Takanabè e, infine, a Saito, dove Padre **Giovanni Picci** mise le radici. Un religioso attento alle necessità della gente, ma anche capace di portare la

testimonianza cristiana, andando tante volte controcorrente. Con una bicicletta si spostava da una parte all'altra di Saito portando a tutti un sorriso e una parola buona. Costruì la prima scuola materna dove i bambini avrebbero potuto restare fino alle due del pomeriggio. La missione di Padre Giovanni Picci ricevette un nuovo input dopo la guerra del Vietnam, quando molte persone scapparono e si rifugiarono in Giappone. La sua casa accolse sacerdoti, seminaristi, laici: gli riconoscevano di averli ospitati come in una famiglia. Vide fiorire vocazioni, nacque un monastero di clausura, non diminuì l'impegno in favore della gente. Il sabato santo del 1986 iniziarono i suoi problemi di salute: due anni dopo venne operato, ma ormai era troppo tardi. Rientrò a Quartu Sant'Elena, dove si spense, tra atroci dolori, sempre sopportati in silenzio, il 21 gennaio del 1990.

Ecco dove a settembre si potrà trovare il libro del giovane autore: Nei negozi Feltrinelli, San Paolo Store, Libreria del Santo, in tutte le librerie italiane San Paolo, Ibs, Libreria Coletti in Vaticano, Amazon, Mondadori Store, Libreria Universitaria. Lo potrai inoltre ordinare nella libreria della tua città con il suo codice ISBN. **A Siliqua lo si potrà comprare presso l'edicola Frongia in Via Roma.** ■

ROBY COLLU

Cucina locale, a cura di Marco Piras Sardine al forno

■ **IN QUESTA** nuova rubrica dedicata alla cucina mediterranea, il cuoco siliquese Marco Piras (dell'Associazione cuochi di Cagliari) propone ai lettori del Giornalino di Siliqua, una ricetta gastronomica della cucina tipica sarda, un secondo piatto: **Sardine al forno**.

Ingredienti per 4 persone:

Kg. 1,200 di sardine, olio d'oliva, due limoni, gr. 200 di pomodori freschi spellati e sgocciolati, due spicchi d'aglio, prezzemolo tritato, basilico e sale.



Procedimento: Pulite con cura le sarde, sotto un abbondante getto acqua, privandole della testa e della lisca centrale. I filetti disponeteli dentro una teglia da forno e ricopriteli con una salsina, preparata prima in una ciotola, mescolando nell'olio la polpa dei pomodori sminuzzata, il succo di limone, il trito d'aglio, prezzemolo e basilico regolate di sale, mettete in forno caldo e fatte rosolare per circa 30 minuti.

Vino consigliato: Bianco. ■

Siliquesi nel mondo: Rossana Urru

LASCIA L'ISOLA PER UN SUO SOGNO: DIVENTARE HOSTESS

■ **NEGLI ULTIMI** anni è aumentato notevolmente il numero di sardi che ha deciso di lasciare l'Isola per trovare fortuna all'estero. **Rossana Urru**, 40 anni, originaria di Siliqua, è una delle tante che ha spiccato il volo per costruirsi un futuro migliore. Ed ha spiccato il volo nel vero senso della parola, perchè Rossana è un'assistente di volo. La sua nuova vita è iniziata nel 2004, quando ha deciso di lasciare la Sardegna per trasferirsi a Londra, inizialmente per motivi di studio e per migliorare l'inglese: «Sapevo che sarebbe stata una cosa importante per quel che avrei fatto in futuro, nel campo del turismo», afferma. Rossana, oltre al diploma di maturità scientifica, ne ha conseguito un altro come tecnico dei servizi turistici: «Poi iniziai a lavorare a Londra nel campo della ristorazione, per

mantenermi con gli studi e vivere nella capitale inglese, in modo da non gravare totalmente

miei sogni nel cassetto. Leggevo sempre riviste con offerte di lavoro. Un giorno vidi che Ryanair cercava nuovo personale. Il primo passo fu di mandare immediatamente il mio curriculum. Quindi andai a Roma e superai la selezione, dopodiché partii per il corso in Irlanda, vicino a Dublino. Fui assunta ad aprile del 2008. Una grande soddisfazione», dice appagata. La Sardegna non si dimentica mai: «Mi manca il mare, i posti che ho sempre frequentato, il clima, i miei parenti, le amicizie, i tempi della gioventù. Insomma, devo ammettere che un po' di nostalgia c'è sempre. Per questo, appena ho la possibilità, faccio un salto nella mia terra». ■



sulla mia famiglia», racconta con disinvoltura.

DA OTTO ANNI lavora come assistente di volo Ryanair: «Fare l'hostess è sempre stato uno dei

ALICE DEIDDA

NUOVI CORSI DI BALLO CON GRECA E STEFANIA

■ **APRONO** ufficialmente le iscrizioni per l'avvio dei corsi di danza latino, liscio, caraibico, duo synchro, synchro dance, baby dance, sotto la direzione artistica della ballerina professionista e giudice di gara Tamara Tinti. La scuola di ballo "Sentimento latino - studio dance" è lieta di annunciare che i corsi partiranno la prima settimana di Ottobre 2016 con gli "Open day" gratuiti (sub prenotazione), ossia giornate ufficiali di presentazione e spettacolo e apertura iscrizioni. Ecco le rispettive date degli Open day: a Siliqua, Mercoledì 5 Ottobre 2016 dalle 16.00 alle 18.00, presso la palestra Body's world gym, situata in via San Giovanni XXIII, 5. Per ulteriori informazioni e prenotazioni chiamare ai seguenti reca-

piti telefonici: **338 3956611(Greca)** e **340 6184061 (Stefania)**.

Il direttore artistico è **Tamara Tinti**: ballerina, coreografa, giu-



dice di gara e insegnante di stile tecnico internazionale delle Danze Latino Americane e Caraibiche. Nel corso degli anni Tamara è diventata anche istruttrice di fitness, Personal Trainer e istrut-

trice certificata in Zumba® Fitness.

CON QUESTO bagaglio di esperienze e conoscenze, con la sua creatività e voglia di innovazione, Tamara è lieta di poter trasmettere la sua passione tornando nella sua Sardegna insieme alla mamma Greca, che ha accompagnato sua figlia durante il lungo cammino artistico, seguendola ed assistendola alle lezioni, alle gare, agli stage ed agli eventi internazionali. **Greca e Stefania** (sua allieva e nipote), seguiranno le scuole della Sardegna nel preparare le coppie verso la carriera agonistica. Mentre, **Tamara**, assumerà la direzione artistica nella formazione degli allievi. ■

CORSO DI DANZA ORIENTALE CON NICOLETTA MOCCI

■ **GIUNTO ORMAI** al quarto anno di attività, continuano le lezioni di danza orientale a Siliqua, per l'anno 2016/2017. Il primo corso per questo genere di ballo nella storia del paese. Un'attività resa possibile grazie a tutte le allieve e a coloro che apprezzano e sostengono questo particolare e suggestivo genere di ballo. Ora si ricomincia, con tante

idee per preparare il saggio del 2017. Il corso è rivolto a tutte le donne senza limiti di età. Per ritrovare il benessere psicofisico, aumentando autostima e femminilità. **Nicoletta** vi aspetta ogni lunedì dalle 17 alle 19 presso la palestra Body's world in via San Giovanni XXIII, 5 a Siliqua. Per ulteriori info **340 6667249** ■

LA SOCIETA' DEL BENESSERE NON HA TEMPO PER GLI ANZIANI

■ **SEMPRE PIÙ SPESSO** ci rendiamo conto di quanto sia avara ed egoista la società in cui viviamo. Al primo posto vengono poste le esigenze del benessere, inteso come vacanze, tempo libero e divertimento, ma nel momento in cui ognuno di noi deve fare i conti con qualcosa di imprevisto, ecco che la vita diventa più difficile. In genere gli imprevisti nella società del benessere sono i bambini e gli anziani. I primi hanno bisogno, per crescere in modo equilibrato, di routine e di serenità; i secondi necessitano di compagnia e assistenza. In entrambi i casi è necessario rivedere le proprie abitudini in virtù delle esigenze di chi deve crescere e di chi invece la sua vita la sta per terminare.

IN BASE ai dati ISTAT, diramati a gennaio 2016, la popolazione italiana si compone di 60 milioni e 650 mila persone, di cui 5 milioni e 54 mila stranieri (quindi gli italiani sono 55 milioni e 600 mila). Nel 2015 in Italia sono nati 488 mila bambini, mentre sono morte 653 mila persone. Come possiamo notare i nuovi nati sono in numero nettamente inferiore ai morti. Inoltre le aspettative di vita sono alte, per gli uomini la vita può arrivare, mediamente, agli 80 anni e per le donne a quasi 85.

ATTRAVERSO LA LETTURA di questi semplici dati è possibile comprendere quanto importante sia la presenza degli anziani nella nostra società, ma a ciò non corrisponde, spesso, un'adeguata attenzione e un altrettanto adeguato sistema di assistenza nei loro riguardi. Eppure il rispetto per l'anziano era un elemento sacro all'interno della società dell'antica Roma. Gli anziani non venivano considerati un ostacolo, ma il perno della società stessa. Nell'antica Roma,

si diventava anziani a 46 anni e la saggezza, generata dall'esperienza, conferiva loro l'auctoritas.

IL COMPITO degli anziani era quello di vigilare sulla città rivestendo il ruolo di conciliatori, proponendo il rispetto delle tradizioni. Giovani e vecchi, nell'antica Roma, formavano due entità inscindibili che operavano per il bene e la grandezza di Roma. Infatti gli anziani erano considerati detentori della saggezza e della riflessione, mentre i giovani mettevano in pratica l'azione e l'audacia. Gli stessi anziani, se ancora vigorosi,



si, non venivano esclusi dall'azione. Il rispetto nei confronti degli anziani era insegnato ai giovani sin dalla più tenera età. All'anziano era dovuto il saluto (anche se non lo si conosceva), gli si dovevano cedere il passo e il posto. Un anziano non doveva essere lasciato solo, ma lo si doveva confortare e accompagnare. E' pur vero che nell'antica Roma gli anziani erano in numero nettamente inferiore rispetto ai giovani. Infatti solo il 30% dei romani (in età Repubblicana) arrivava ai 40 anni e solo il 13% raggiungeva i 60 anni. Ciò era dovuto all'alta mortalità determinata, per gli uomini, dalle guerre, e per le donne, dal parto.

AL GIORNO D'OGGI, come affermato precedentemente, le aspettative di vita sono molto più alte per un numero maggiore di persone (per lo meno nella

società occidentale), grazie anche all'alimentazione, alle cure mediche e ai confort delle nostre case. Ma quando un anziano si ammala emergono le difficoltà per la sua assistenza. Rinunciare alle vacanze per assistere un genitore anziano diventa motivo di depressione e di sconforto, i litigi tra i figli sfociano in guerre intestine e spesso si arriva a sistemare l'anziano in una struttura che, dovrebbe essere, adeguata. Spesso in queste strutture, le cronache nazionali ci informano quotidianamente, il rispetto per l'anziano (e l'ammalato in genere) non esiste e chi opera in questo settore, talvolta, si trasforma in orco. Gli operatori socio sanitari sono, molto spesso, sottopagati (o non pagati affatto per molti mesi) e in numero inadeguato, ciò li costringe a turni massacranti in cui è facile perdere il lume della ragione.

NON INTENDIAMO giudicare nessuno, ma, a nostro avviso, dovrebbe esserci una maggiore selezione dal punto di vista psico-attitudinale tra il personale e, chi ha un carattere spigoloso e poco incline alla pazienza e all'amore verso il prossimo, dovrebbe davvero fare altro nella vita. Ma la sensibilità maggiore dovrebbe essere insita in ogni figlio nei confronti dei propri genitori, nessuna vacanza potrà mai dare la soddisfazione di aver "reso" ai genitori, almeno in parte, i sacrifici che loro hanno fatto per i figli in termini di crescita, studio e benessere. Ovviamente nessuno può obbligarci un figlio ad occuparsi dei genitori anziani e malati, ma con la propria coscienza, prima o poi, si devono fare i conti. ■

GIULIANA MALLEI

IL BARATTO DI SILIQUA

Inserzioni Gratuite con SMS al numero 331-6021273 o via E-Mail a: roberto.collu@alice.it

Il Giornalino di Siliqua presta solo un servizio, non riceve alcun compenso sulle contrattazioni, non è responsabile sulla provenienza e sulla veridicità delle inserzioni. Gli annunci saranno lasciati per tre edizioni del Giornalino, poi, salvo comunicazione degli inserzionisti, saranno rimossi.

. **VENDESI APPARTAMENTO** ex Ina casa, piano terra, nel Corso Repubblica, 17. Prezzo 50.000 euro. Per informazioni contattare il numero 0781 73902.

. **OCCASIONE**, vendesi in via G. Deledda appartamento indipendente al piano terra rialzato, dimensioni: 138 mq + 138 mq di scantinato, giardino fronte-retro con ingressi su due strade. Qualche lavoro da fare. Info 392 8647831.

. **VENDESI luminoso appartamento indipendente** in via Cixerri 36/b composto da angolo cottura, ampia cucina con cammino, salotto e sala da pranzo, disimpegno, tre camere da letto, ripostiglio e ampio bagno, due balconi. Info. 393 9427439.

. **ESEGUO** ripetizioni di matematica, geometria e fisica. Info 348 8635442.

. **CERCO armadione**, altezza mt. 2,50, a quattro ante. Chiamare il seguente numero 347 7232421.

. **RI TIRO** ferro vecchio, batterie usate, detriti e altro materiale ingombrante. Eseguo lavori di giardinaggio, edili, intonaci, tinteggiatura e piccoli trasporti. Info 328 0676071 (rif. Mimmo).

. **SI ESEGUONO** lavori di giardinaggio, piccoli trasporti con smaltimento di erbacce, ferraglia e detriti. Info 340 0610278 - 349 2773901. (Rif. Ciccio e Pietro).

. **FALEGNAME** serio e affidabile svolge lavori di restauro, infissi e mobili su misura, montatore mobili e tanto altro. Prezzi modici. Info 340 7083385 (Franco).

. **VENDESI cuccioli di Labrador**. I cuccioli verranno dati a 60 giorni, vaccinati, svermati e con microchip. Sono 4 maschi e 8 femmine, color miele e neri. Info 347 4958778 - 349 4312676.

. **VENDESI villetta** su tre livelli, con cortile di 300 mq, posto auto e appartamento di 50 mq via Enrico Fermi, di nuova costruzione. Info. 349 7533960 (Rif. Luciano).

. **VENDO** trivano di circa 65 metri quadri, due camere letto, soggiorno, angolo cottura, bagno, balcone con due ripostigli con due box, posto auto pompe di calore, euro: 135000 euro trattabili, il mio numero di telefono è: 328 1915525 (Rif. Salvatore)

. **CERCO CASA** o appartamento in affitto a Siliqua. Chiamare 324 8060340 (Jennifer).

BABY-SITTER, con esperienza e massima serietà, cerca lavoro estivo. Durante il lavoro sono disposta a fare ripetizioni di qualsiasi tipo (per elementari/medie) e aiuto per i compiti delle vacanze. Disponibile anche per babysitting occasionale. Per ulteriori informazioni non esitate a contattarmi su whatsapp al n. 340 6863056 o chiamare al n. 340 8866249. Giulia.



. **VENDESI abitazione** in via San Giorgio 11, composta da due camere da letto, cucina, salone, veranda e servizi. Ampio giardino di circa 500 mq. Prezzo interessante. Per informazioni chiamare il n. 329 4247299.

. **SI ESEGUONO** riparazioni, manutenzioni e installazioni di: elettrodomestici, pompe di calore, pc (fissi e portatili), mobili. Si eseguono anche lavori di giardinaggio, pitture murarie e traslochi. Tel. 366 1601367 (Fabio).

. **SI EFFETTUANO** a Siliqua traslochi e trasporti. Info 347 7380890 (Alessio).

. **VENDESI** Terreno edificabile di 569 mq a Siliqua zona Mattixedda 2. La posizione è ottima, alta e panoramica, libera su due lati. Info 346 7228507.

. **BILOCALE NUOVO** di 50 mq, con una stanza da letto, cucina-soggiorno, terrazzino e posto auto di pertinenza. 73.000 euro. Info 389 5533272.

. **VENDESI** casa da ristrutturare con piano terra e primo piano e piccolo cortile in via Garibaldi 51. Info. 0781 73232 (Lella).

. **VENDESI** terreno zona Mattixedda, confinante con le scuole, 9.317 mq. censito al catasto di Siliqua, foglio 207, mappale 50. Telefono 02 4500541.

. **CERCO** lavoro come badante, tempo pieno o parziale, max serietà. 340 2859164.

. **VENDESI** casa in pieno centro, vico Umberto I, zona chiesa San Giorgio con due camere da letto, sala da pranzo, cucinino e salotto, bagno interno ed esterno, posto

auto. Info 340 7420598.

. **VENDESI** oliveto in località "Su Giorgiali" Siliqua (zona castello di Acquafredda) con circa 80 piante di oltre 50 anni, superficie di circa 6500 mq. trattative riservate. Info tel. 3470657046 - 3921115972.

. **VENDESI** casa su due piani nel corso Repubblica 108/110, con 6 camere più servizi. Info 347 2744053.

. **ESEGUO** ripetizioni di Inglese e letteratura italiana. Per informazioni contattare il numero 340 9724597.

. **VENDESI** terreno agricolo in località Sa Forraxia, recintato con cancello, rimessa con attrezzatura varia, tubazioni irrigue, oliveto di 160 piante e 45 piante da frutto. Prezzo 80.000€ trattabili se veramente interessati. Per info chiamare 342 0274630. (Anna).

. **LOCALITA' SAN GIACOMO** vendo casa 162 mq e 2 ettari di terreno. Info 329 0841657.

. **VENDO** camera da letto matrimoniale. Vero affare. Vendo inoltre un torchio (sa prezza), più una stufa a gas. Per informazioni contattare il 329 6049507.

ECCO I LETTORI CHE HANNO CONTRIBUITO ALLE SPESE DI QUESTO NUMERO

■ **RINGRAZIAMO** i lettori che hanno contribuito, spontaneamente, alle spese di stampa e di gestione del Giornalino di questo mese. Ecco i nomi di chi ha contribuito (offerte elargite dal 1° al 25 Settembre): **Clienti tabaccheria Roberto Devino, clienti Bar Sardegna, clienti Cartolibrerie Frongia Gabriella e Katia Orrù, clienti Enoteca di Fabrizio Pitzianti, clienti Frutta e verdura Simona Melis, Market Loredana Deidda, Bar Dodò di Dory Mei, IT servizi tecnici di Gian-**

franco Ghiani, Teresina Alba, Luisella Melis, Efsio Alba, Maria Fonnesu, Stefanina Maccioni, Assunta Urracci, Marco Piras, Paolo Ena, Giuseppe Floris, Oreficeria Marcello e Lucia, Market di Sergio Serra, Pasticceria Bachis - Serra, Fioreria di Lucia Puddu, Pinuccio Esu, Grazietta Ucheddu, Giuseppe Pillitu, Mercede Piras, Pino Caddeo, Giovanni Orrù, Salvatore Fadda, Anna Melis. ■

TRA SOGNO E REALTÀ': LA POESIA DI MAURIZIA SOLLAI

■ **LA POESIA** è uno strumento col quale si liberano emozioni, sentimenti, paure, e **Maurizia Sollai** (nella foto) di questo sente la necessità: scrivere poesie per esprimere se stessa. Questo libro (Tra sogno e realtà - Edizioni Amicolibro) è la sua terza pubblicazione. Una vita, la sua, semplice e a volte faticosa, vissuta tra il suo piccolo paese natio, Pimentel, e Cagliari, dove ogni giorno si reca per lavorare sempre con il sorriso sulle labbra. Una raccolta di liriche discrete e delicate, piccoli sfoghi che le consentono di raccontare frammenti di una vita che a volte l'ha premiata e altre le ha tolto gioie e affetti importanti.

Maurizia, quando hai capito che "dovevi" scrivere?

Ho iniziato a vent'anni, oggi rileggendo le cose scritte allora



mi sembra che abbiano proprio un'impronta fanciullesca. Ho capito che dovevo e potevo quando mi sono accorta che scrivere

mi faceva star bene. Oggi il mio scrivere è senza dubbio più maturo, più vissuto...

Pensi che oggi la poesia sia più che mai necessaria?

No, necessario proprio no. Però credo che leggerla o scriverla in certi casi agisca come un toccasana.

Cosa ti aspetti da questo nuovo libro?

Cosa mi aspetto? Mi aspetto che chi leggerà questo libro, seppure le mie poesie siano spesso ritenute tristi, ne tragga un po' di serenità pensando positivo perché nonostante tutto la vita è bella e va vissuta. ■

CARMEN SALIS

IL DR. MASSIMO PERRA E' OPERATIVO DALL'8 SETTEMBRE

■ **IL NUOVO MEDICO** di base dottor **Massimo Perrà**, 48enne, di Quartu Sant'Elena, dopo aver esercitato in questi ultimi anni a San Sperate, ha iniziato la sua attività di medicina generale l'8 settembre scorso presso i locali della Guardia medica (in via A. Manzoni, 1 - nella foto) nei seguenti orari: lunedì, martedì e venerdì: 9,30 - 12,30 e mercoledì e giovedì: 16,00 - 18,00. Per evitare disagi ed errori di prescrizione, il medico, invita i pazienti a portare con se' la tessera sanitaria, di indicare in modo preciso i farmaci con dosaggi e posologia, di comunicare eventuali esenzioni per patologia o reddito, in at-



tesa che aggiorni gli archivi informatici. Inoltre, è necessario portare eventuali richieste di esami e visite specialistiche. La reperibilità telefonica è al numero 340 1067468. Al più presto verrà indicata la sede definitiva dell'ambulatorio. Si comunica infine che l'iscrizione col dottor

Massimo Perrà non è automatica, pertanto occorre presentare il relativo modulo al medico, con la rispettiva delega e la fotocopia di un documento d'identità e della tessera sanitaria, oppure direttamente all'ufficio "Scelta e revoca del medico" all'Asl8 di Decimomannu, presso il Poliambulatorio in via Giardini, snc - tel. 070 9664110 o 070 9664101, dal lunedì al venerdì dalle 8,00 alle 11,00 e il martedì dalle 15,00 alle pomeriggio 16,30 ■

ROBY COLLU

COMUNICAZIONE AI LETTORI DEL GIORNALINO DI SILIQUA

■ **LA TIRATURA** del Giornalino di Siliqua, già da questo numero, per problemi di budget, è stata ridotta da 350 a 300 copie. Inoltre, la consegna porta a porta delle copie cartacee sarà riservata **esclusivamente** ai soli soci e, in particolare, alle persone anziane che non possiedono internet. Tutti gli altri lettori, se vorranno, potranno ritirare il Giornalino cartaceo nei seguenti punti di distribuzione: **Tabaccheria di Roberto Devino, Car-**

tolibreria di Katia Orru', Cartolibreria di Frongia Gabriella, Enoteca e surgelati di Fabrizio Pitzianti, Frutta e verdura di Simona Melis. Oppure, potranno consultarlo (gratuitamente) via web sul seguente link **<http://giornalinodisiliqua.altervista.org>** o sul sito web del Comune di Siliqua: **www.comune.siliqua.ca.it** ■

IL SILIQUA CALCIO BRINDA IN COPPA: CARLOFORTE ELIMINATO

■ **E' INIZIATA BENE** la nuova stagione sportiva del Siliqua che in coppa Italia ha travolto un Carloforte ancora imballato col punteggio di 4-2. L'undici di **Damiano Bartoli** ha sbloccato subito il punteggio con un calcio piazzato di **Melis** che si è infilato alle spalle del portiere **Grosso**. Poco dopo, la squadra siliquese ha trovato il raddoppio con **Massimo Serafini** che con un gran tiro ha tolto la ragnatela dall'incrocio dei pali. I padroni di casa hanno riaperto la partita prima con **Claudio Grosso**, che ha ribattuto in rete un calcio piazzato respinto dalla barriera. Poi, sono pervenuti al pareggio nella ripresa con **Puggioni** che dagli undici metri ha messo a segno un penalty che si è infilato alle spalle del portiere siliquese **Jacopo Angioni**. Neppure il tempo di gioire per i tabarchini che il Sili-



qua, con cuore e orgoglio, si è riportata in vantaggio con l'ex selargino **Mattia Cossu**, su azione di rimessa. A calare il poker e a chiudere la gara ci ha poi pensato il giovane difensore **Maccioni** che su azione d'angolo, con un incornata ha infilato la porta di **Saiu**, suben-

trato a **Grosso** nella ripresa. La gara di ritorno è prevista per domenica 25 settembre al comunale di Siliqua. Ecco la formazione schierata da mister Bartoli: **J. Angioni, Maccioni, M. Cordeddu, Melis (38' st Pani), Mascia, F. Corda** (nella foto), **M. Cossu, L. Angioni, Locci (20' st Bigi), D. Frau, M. Serafini (31' st Grasso)**. Ha arbitrato la gara **Luca Casula**, della sezione di Carbonia. Questa la sequenza delle reti: 5' Melis, 8' M. Serafini, 23' C. Grosso, 4' st Puggioni (rig.), 6' st Cossu, 23' st Maccioni. Nella gara di ritorno il Siliqua è stato sconfitto in casa 2-1 (**gol di M. Cossu**), ma nonostante questo passa il turno. ■

ROBY COLLU

INIZIA BENE LA STAGIONE AGONISTICA DEL S'ARCAXIU SILIQUA

■ **LA STAGIONE** ufficiale 2016-2017 del S'Arcaxiu Siliqua (nella foto di **Niccolò Piloni**) è iniziata sabato 24 Settembre con il triangolare preliminare di Coppa Italia, che ha visto la squadra siliquese vincere agevolmente le due partite contro il Nuraminis (2-0, con i goal di Melis e Mossa) e contro Sa Spendula Villacidro (1-0, goal di Tuveri). I ra-

gazzi allenati da **Daniele Coda** hanno messo in mostra un buon calcio e colto i frutti del duro lavoro iniziato il 29 Agosto con la consueta preparazione precampionato. La squadra è un giusto mix di giovani e giocatori esperti. I giocatori che compongono la rosa sono: **Bachis Nicholas, Bachis Sergio, Collu Ivan, Corda Luca, Corda Fe-**

derico, Cuccu Giacomo, Deidda Jordy, Frau Riccardo, Mancosu Matteo, Mancosu Raffaele, Melis Alessio, Mossa Antonio, Muscas Samuele, Piras Marco, Pittau Andrea, Pontis Riccardo, Pusceddu Raffaele, Solinas Franco, Todde Nicola, Todde Samuele. Prossima gara sabato 1° ottobre contro il Real Putzu ■



Il personaggio del mese

GIANNI VIRDIS, GIUDICE ARBITRO INTERNAZIONALE DI NUOTO

■ **GIANNI VIRDIS**, siliquese, pur essendo un Giudice arbitro internazionale FIN-FINA a riposo per raggiunti limiti di età, continua a rimanere vicino alle vasche delle piscine, quel mondo del nuoto nel quale per oltre 20 anni ha vissuto l'emozione della partecipazione alle più grandi e più importanti competizioni del nuoto mondiale: le Olimpiadi, i campionati del mondo ed europei e le varie coppe. Attualmente è Commissario Speciale Nazionale ufficiali Gara. A Roma, ha vissuto il mondiale di nuoto da osservatore, in possesso di un pass riservato ai partners - Fina, che gli ha consentito l'accesso alla tribuna d'onore insieme ad altri colleghi Giudici arbitri internazionali ed ex-campioni di nuoto.

Quale impressione le ha dato il Villaggio del nuoto? «La prima visione del Villaggio dei mondiali è stata veramente im-

pressionante ed emozionante, sembrava di essere circondato da tanta acqua con le varie cascate. Subito la memoria mi ha portato all'edizione dei mondiali 1994, che ho vissuto in qualità di Giudice Fina, impegno e ruolo



che ho assolti con determinazione e concentrazione».

Come si spiega i numerosi primati battuti? «I 43 primati del mondo battuti, secondo il mio modesto parere, non sono attribuibili soltanto alla nuova generazione dei costumi. E' vero,

i materiali dei quali sono composti, poliuretano, neoprene, aumentano la galleggiabilità, lo scivolamento in acqua, sono super aderenti, annullano (per le donne) o mettono in risalto (per gli uomini) alcune parti del corpo dell'atleta. E' mio convincimento che a questo alto numero di record abbiano concorso altri fattori, soprattutto la vasca che definirei magica». **La Sardegna come vive questa attività sportiva?** «In Sardegna stanno sorgendo piscine, soprattutto dove la possibilità di recarsi al mare non è facile per i costi da sostenere. Per quanto riguarda Siliqua, colgo l'occasione per rivolgere

l'invito al nostro signor sindaco, perché si adoperi affinché anche Siliqua abbia una piscina, che sarebbe un toccasana per tutti, piccoli e grandi». ■

GINO IANNELLO

SILIQUA, LE IMMAGINI DI UNA VOLTA ...



■ Nella foto, scattata negli anni 40 e che Daniele Bachis ha proposto ai lettori, una suggestiva immagine della fontana de "Sa Picca" dove posano, a sinistra Giovanna Mattu (moglie di Elio Rinaudo e nonna di Daniele Bachis), accanto a lei la cognata Lidia Rinaudo (di Sorgono). Come si può notare dall'immagine, una siepe di fichi d'india delimitava la fontana che si trovava dove oggi c'è la Madonna, tra via Cixerri e il corso Repubblica, ed era l'abbeveratoio degli animali. ■