

MENSILE INDIPENDENTE AMATORIALE FONDATA NEL 2005



il **Giornalino** di **Siliqua**



ANNO X - N. 3

GENNAIO 2016

Direttore Responsabile **Roberto Collu** - Editore **Ed. Pittoresche di Luca Sida**
Redazione ☎ **331 6021273** ✉ **roberto.collu@alice.it** Sito web **www.comune.siliqua.ca.it**

Con l'immagine "Il Volo" premiata al concorso fotografico **Foto Duomo, vince la siliquese M.G. Lai**

■ **HA PARTECIPATO** al concorso fotografico "Un'immagine nella storia di Milano", organizzato dalla Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano e, inaspettatamente, ha vinto il primo premio. **Maria Grazia Lai** (nel riquadro), 55enne, originaria di Siliqua, non si aspettava di arrivare a questo successo, ma la giuria ha scelto la sua foto, che tra l'altro sarà esposta nel Duomo di Milano. La comunicazione le è arrivata tramite e-mail con il seguente contenuto: «Gentile Maria Grazia, la Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano ha il piacere di annunciarle che la sua fotografia "Il Volo" è stata scelta come vincitrice del primo premio del concorso fotografico "Un'immagine

nella storia di Milano". L'immagine è stata scelta dalla Commissione giudicatrice, nel rispetto dei criteri indicati nel regolamento, per la pertinenza della fotografia al tema assegnato; per la qualità della fotografia e la tecnica fotografica; per l'originalità della fotografia e per la sua capacità di raccontare il Duomo di Milano da un punto di vista inedito, mettendo in luce nuove sfaccettature della metropoli meneghina». La fotografa sarda, dopo aver letto la notizia non credeva ai suoi occhi ed ha esternato tutta la sua felicità. «Dalla contentezza ho fatto subito salti di gioia. E pensare che ho partecipato al concorso all'ultimo momento. Sinceramente non mi

sarei mai aspettata di vincere il primo premio. Perciò, sono molto contenta, anche perché la mia foto sarà esposta nel Duomo di Milano. E questo per me è un risultato sorprendente, un premio speciale che non ha prezzo». Maria Grazia Lai è nata a Siliqua da genitori siliquesi, **Quinto Lai** e **Vincenza Mameli**, ma da tanti anni vive a Milano, anche se non ha mai rinnegato la sua "sardità". Appena può, infatti, un salto nella sua Isola lo fa ben volentieri. Da circa cinque anni si occupa di fotografia. «Una passione per l'arte l'ho avuta fin da piccola, perché papà mi portava spesso a visitare i musei», conclude la fotografa ■

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. 349/7234200**
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, Matteo Cabras, Michele Antonio Corona, Carmen Salis, Marco Piras.

Grafica e impaginazione a cura di: Roby Collu

Foto: Archivio de "Il Giornalino di Siliqua".

Tiratura: 350 copie.

Stampe: Stampato il 15 Dicembre 2015, 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).

BRUTTO INCIDENTE SULLA SP 90: SALVE PER MIRACOLO

■ **UN BRUTTO INCIDENTE** lo scorso 30 novembre si è verificato intorno alle 10,50 alle porte di Siliqua sulla SP 90 al km 26, nei pressi del bed and breakfast "Sa Lolla". Una Seat Ibiza grigia (nella foto) condotta da **Daniela Murtas**, 47 anni, ha perso il controllo nell'affrontare una curva ed è finita fuori strada ribaltandosi. A bordo dell'auto si trovava con lei sua cugina, **Milena Schirru**, 43 anni. Le due donne sono state soccorse da un'automobilista di passaggio, che poi ha chiamato il 118. Sul posto sono intervenute due ambulanze che hanno provveduto a trasportarle d'urgenza al pronto soccorso: una al Marino (Schirru), l'altra

(Murtas) al Brotzu di Cagliari. Quest'ultima è stata dimessa subito dopo i controlli di routine e le medicazioni, le sono stati estratti alcuni pezzi di vetro dal



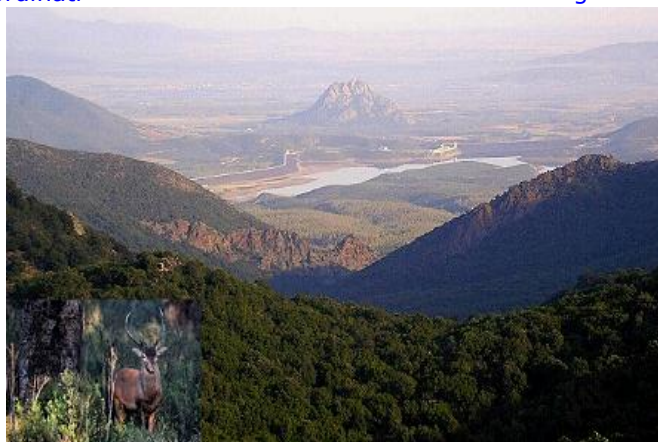
viso. Mentre, **Milena Schirru**, entrata al pronto soccorso col codice rosso, ha riportato diverse fratture: torace, naso e brac-

cio, sarà quindi sottoposta ad intervento chirurgico. «Ho visto la morte in faccia», ha raccontato, «pensare a quegli attimi mi fa rabbrivire, l'auto si è ribaltata varie volte, io che cercavo il telefono per chiamare i soccorsi, non mi rendevo conto dov'ero. Non sono neanche riuscita a trovare il cellulare. Nel frattempo Daniela ha frantumato il vetro posteriore dell'auto a calci. Ricordo le sue urla disperate nel vedermi sanguinare, poi ha perso i sensi. Io seppure dolorante e in stato di shock sono riuscita a raggiungere il ciglio della strada e a chiedere i soccorsi. E' stato un vero miracolo ■

ROBY COLLU

OASI DI MONTE ARCOSU, SEMINARIO AL MONTEGRANATICO

■ **SI È SVOLTA VENERDÌ** 11 dicembre, presso la sede del Monte Granatico, con una giornata ricca di interventi, la conclusione dei lavori coordinati dalla provincia di Cagliari, settore controllo territorio. All'incontro hanno partecipato i professionisti incaricati per le esecuzioni degli interventi realizzati relativi a: progetti sulla gestione della fauna selvatica, in particolare sugli ungulati, eseguiti dalla società D.R.E. Am Italia; progetto pilota sul recupero del ceppo autoctono della trota sarda svolti dalla Graia srl; progetto pilota per la conservazione degli habitat condotto dall'università degli studi di Cagliari; interventi di recupero del-



le aree degradate; tracciamento di sentieri naturalistici creati dal Cai; attività di divulgazione e sensibilizzazione portati avanti dalla Bios Philia. Coinvolti inoltre gli enti competenti e tutti gli stakeholder interessati: un confronto indirizzato ad una gestione ecosostenibile del territorio e ad una futura valorizzazione e

promozione del patrimonio naturalistico e culturale come volano di sviluppo economico delle comunità locali. Al termine della giornata si è potuto assistere alla presentazione di un'esperienza di pianificazione integrata tra i siti della rete natura 2000 e le aree protette, portata da un ospite, **Nevio Agostini**, delle Foreste Casentinesi. La conferenza ha avuto inizio con i saluti del Sindaco di Siliqua, **Andrea Busia**, e delle autorità provinciali e regionali, si è conclusa in serata con un dibattito aperto al pubblico ■

ROBY COLLU

Edilizia popolare a canone sociale

ALLOGGI AREA: INSPIEGABILE RITARDO NELLA CONSEGNA

■ **IL 2015 STA PER FINIRE** e i nuovi alloggi del Comune e quelli disponibili dell'AREA non sono stati ancora consegnati agli aventi diritto. I lavori di "Recupero di alloggi di edilizia popolare da assegnare a canone sociale" sono terminati da oltre un anno, ma gli appartamenti attendono gli inquilini. Si tratta di quattro appartamenti recuperati dall'ex mattatoio nel rione Bau Forru e dell'appartamento ricavato dalla ristrutturazione del primo spogliatoio del campo di calcio di via Oslo. Poi ci sono alcuni alloggi, costruiti già da tempo, disponibili, dei quali l'Area ritarda da anni l'assegnazione. L'AREA (Azienda Regionale Edilizia Abitativa) è un



istituto pubblico che ha il dovere di far rispettare le regole e, in primo luogo, deve provvedere ad assegnare gli appartamenti liberi

l'istituto AREA, in modo da concordare insieme modi e tempi per un'immediata assegnazione degli alloggi, disponibili da troppo tempo. Il problema dell'assegnazione degli alloggi di proprietà del Comune e dell'AREA, è stato oggetto, nella seduta del 29 settembre scorso, di un'interrogazione del consigliere **Daniele Ghisu** al sindaco, **Andrea Busia**, il quale ha garantito il suo impegno per la soluzione del problema, ma ha precisato anche che gli alloggi

e non tenerli chiusi o murati per anni, mentre molte famiglie bisognose restano senza casa. All'Amministrazione comunale i cittadini, interessati all'assegnazione di un alloggio, chiedono un'azione decisa presso

dell'Area non sono ancora disponibili per motivi di agibilità. Sono trascorsi quasi tre mesi e gli alloggi sono ancora vuoti ■

GINO IANNELLO

CARABINIERI, IL M.LLO PIRALI E' IL NUOVO COMANDANTE

■ **DAL 21 SETTEMBRE 2015** **Massimo Pirali**, 49 anni, è il nuovo comandante della stazione dei carabinieri di Siliqua. Conosce molto bene il territorio e le sue molteplici problematiche. Prima di arrivare a Siliqua è stato comandante di stazione a Vallermosta dal 2008 al 2015; a Villacidro ha prestato servizio nel Gruppo Radiomobile dal 2001 al 2008. Prima di arrivare in Sardegna, dal 1998 al 2001,



ha prestato servizio a Roma Tuscolano. E' stato anche istruttore presso la Scuola Allievi Marescialli a Velletri. Non potevano mancare nel curriculum del comandante Pirali le missioni di pace all'estero, ne ha fatte ben quattro. Il maresciallo **Massimo Pirali** sostituisce nel comando della stazione il maresciallo **Matteo Masile**, trasferito in altra sede. Prima di lui si sono succeduti i marescialli **Roberto Paggiaroli** e **Stefano Tuveri** ■ **G.I.**

COMUNICAZIONE AI LETTORI

■ **IL GIORNALINO DI SILIQUA** in formato cartaceo, come al solito lo troverete nei seguenti esercizi commerciali di Siliqua: Tabaccheria di **Roberto Devino**, Cartolibreria di **Katia Orru'**, Cartolibreria di **Frongia Gabriella**, Enoteca e surgelati di **Fabrizio Pitzianti**, Frutta e verdura di **Simona Melis**. Il prossimo numero uscirà dopo Natale. Dalla prossima uscita, la distribuzione "porta a porta" del

Giornalino di Siliqua sarà garantita ai soli soci e a coloro che non hanno la possibilità di leggerlo online. Tutti gli altri lettori potranno comunque trovarlo nei punti di distribuzione sopra indicati oppure potranno consultarlo sul sito web del Comune di Siliqua: www.comune.siliqua.ca.it oppure direttamente sul sito web ufficiale del Giornalino di Siliqua: <http://giornalinodisiliqua.altervista.org> ■

"Nessuno dà niente in cambio di niente" OFFERTE DI ENERGIA A BASSO COSTO E FACILI GUADAGNI

■ **NON CI CASCO!** continua a descrivere le semplici regole di comportamento per evitare di cadere nei trucchi messi in atto dai malintenzionati, suggerisce anche una piccola guida per sopravvivere nella giungla delle truffe di ogni tipo. In questi casi la prudenza e la prevenzione non sono mai troppe. Una delle più frequenti, in questi ultimi anni, sono le offerte di energia a basso costo, che miete numerose vittime, soprattutto tra le persone sprovviste over 65 anni. Per prima cosa bisogna cercare di capire chi cerca di venderci cosa, scoprire l'identità di chi ci interpella. Gli enti e le società serie rispettano le norme e il personale incaricato ha il tesserino aziendale esposto e ben visibile. All'eventuale venditore, per maggior sicurezza, è bene chiedere l'esibizione di un documento d'identità per verificare che i dati del tesserino corrispondano; nel caso di rifiuto è bene allertare le forze dell'ordine. Bisogna evitare di mostrare bollette o contratti, documenti che contengono i dati dell'utente e della fornitura. Se non si capisce cosa ci viene proposto invitiamo gli incaricati a ritornare quando saremo in compagnia di familiari o di persone di nostra fiducia. Non consentire mai l'accesso al contatore, perché tale accesso è consentito soltanto per la lettura periodica dei consumi o per la

manutenzione. **"NESSUNO DÀ NIENTE** in cambio di niente", ma spesso persone ben vestite, animate da spirito caritatevole vengono a proporci facili guadagni, facili investimenti che comportano in ogni caso esborso di denaro. Di solito si presentano come operatori d'istituti bancari o di finanziarie. E' bene ricordare che per avere elevati guadagni bisogna azzardare e il rischio è sempre alto, bisogna stare molto attenti come investire i nostri risparmi e non ci si può affidare al primo venuto. Nel



caso in cui si dovesse capitare in questo tipo di offerte, occorre farsi consigliare da persone esperte, di fiducia, per cui facciamoci lasciare i dati completi e tutta la documentazione dell'offerta con i costi da sostenere, ricordando che le clausole della possibile fregatura sono scritte con caratteri molto piccoli. Prima di sottoscrivere qualsiasi contratto, è buona regola consigliarsi con i propri familiari

o rivolgersi ad un legale esperto della materia. L'acquisto di prodotti contraffatti è molto frequente e può creare conseguenze di carattere penale e amministrativo. Si può acquistare in buona fede e non sapendo che i prodotti sono contraffatti. In questo caso la persona è convinta che il prodotto sia autentico e non si domanda perché un prodotto che nella versione originale costa molto sui marciapiedi o in spiaggia sia venduto da un ambulante a prezzi stracciati. Si pensa di aver fatto un affare, ma poco dopo l'ignaro compratore si renderà conto di essere stato vittima di una truffa. Può creare maggiore responsabilità il caso di chi acquista sapendo che la merce è contraffatta. La persona acquista in modo consapevole un oggetto contraffatto. La consapevolezza implica la conoscenza del fatto che acquistare questo tipo di merce significa contravvenire a determinate norme del codice civile, penale o sanzioni amministrative. L'acquisto di prodotti contraffatti, inoltre, può causare rischi per la salute, soprattutto quando si tratta di prodotti alimentari, farmaceutici, cosmetici, profumi, giocattoli. I beni contraffatti sono privi degli attestati di conformità sanciti dalle norme di sicurezza. ■

GINO IANNELLO

IL PRESEPE DEI RAGAZZI DEL SERVIZIO EDUCATIVO

■ **DOPO LA "FESTA** di Fine Estate, nel progetto educativo a favore dei ragazzi, che hanno bisogno di sostegno e di stare insieme per socializzare, non poteva mancare il Presepe. Anche in questa occasione tutto il lavoro è il risultato di una gestione associata tra le cooperative Alfabetà e le Mimose di un progetto previsto dalla Legge Regionale N° 162. La Legge prevede particolari interventi per favorire l'inclusione sociale, per ogni soggetto è prevista una quota ore, per gli spazi occorre il permesso dell'assessore competente. Tutti i ragazzi interessati, in previsione del Natale hanno lavorato con interesse e passione, tutti hanno dato



il massimo delle loro capacità. Hanno preparato con cura le statue del presepe utilizzando materiali riciclati quali cartapesta, ritagli di stoffa, cartone. Con buona volontà si sono adoperati a dipingere e a sistemare le statue del presepe, allestito nel cortile dei locali della Ludoteca. I sette ragazzi, (i nomi non sono importanti) sono guidati con professionalità dagli educatori **Francesca Floris, Marinella Cocco e Massimiliano Campesi**. Prima di Natale, per festeggiare l'evento natalizio, sarà organizzata una piccola festa, durante la quale i ragazzi si esibiranno con le più note canzoni di Natale ■ **G.I.**

Contixeddu de forredda “CENTU-E-UNU BURRICUS”

■ **IN SA PRIMU** metadi de su Noixentus, in Sillicua nci biviati un'òmini, tziu Sidoru, chi fiat cojau, ma no iat tentu fillus.

De acòrdiu cun sa pobidda, iat arregortu a fillu de ànima unu pipiu, Marieddu, chi, a s'edadi de tres annus, fiat giai orfuneddu siat de su babu che de sa mama.

Marieddu, fatu mannu, agiudat a tziu Sidoru, chi fiat unu messaiu, me is traballus in su sartu, ma, prus de totu, atendiat a is burricus chi tziu Sidoru teniat, in d-unu corratzu mannu cantu de unu cungiau, in domu sua e totu.

Cussu picocu allichidiat is staddas; portat a pasci is animabis in su sartu; a mericeddu, ndi-ddis torrat a domu etz.

Una dì, mentris is burricheddu fiant pascendi in s'oru de s'Arriu de Mesu, acanta de su ponti de Sa Mitza, a Marieddu ddi est benia a conca sa bidea de ddus contai, fadendi-ddus passai, po no sballiai sa conta, in d-unu giassiteddu strintu strintu in mesu de crasuras de figu morisca.

Acabada sa conta, a Marieddu agiumai ddi calat guta, ca fiat lòmpiu, contendi, fintzas a norantanoi, mentris iant a ai dèpiu essi centu, ca centu fiant is burricus de tziu Sidoru.

Marieddu, intzaras, at torrau a fai passai cussus animabis in su giassiteddu e at torrau a contai cun atentzioni manna, po no sballiai.

A s'acabu de sa conta, is burricus fiant sempri norantanoi.

Cussu picocu at cumentzau a si disisperai e a nai, a boxi arta: «Ita arrori mannu chi mi est su-

tzèdiu! Ita arrori mannu! Mi amancat unu de is burricus, cun totu ca ddus apu avètius cumententi chi fessint stètius fillus mius! Ita ddi nau imoi a tziu Sidoru e ita at a nai issu a mei?» Marieddu est torrau a bidda e est andau luegus a domu po portai sa nova mala a su meri: «Tziu Sidoru, mi amancat unu burricu! Cretat-mì, cumententi creit a Deus, ca deu ddis apu avètius; no mi seu mòviu mai de su sartu anca fiant pascendi! Oi gei mi-ndi seu pesau in ora bona!



Ancu mi fessit calada guta manna, innantis de mi orbesci sa dì!»

E tziu Sidoru: «Marieddu, no tidda pighis aici! A mei no mi-ndi ant mai furau nudda; innoi, in Sillicua, mi bolint beni totus e, in prus, genti furunca mancu nci-ndi est in custa bidda! Siguramenti, tuia as sballiau contendi!»

«Lìngua sua santa, tziu Sidoru! Ma deu is burricheddu ddus apu contaus cun grandu atentzioni giai duas bortas e seu siguru ca funt norantanoi; duncas, ndi amancat unu!»

«Fadèus una cosa» at nau tziu Sidoru «lassa-mì su tempus de ponni is frumentus a su cuaddu e andu cun tui a su cungiau anca ddus as acorraus, ca bollu biri cun is ogus mius ita est su-tzèdiu!»

«Sissi, sissi, tziu Sidoru!»

Lòmpius a su cungiau de s'Arriu de Mesu, ant torrau a fai passai is burricus in su giassiteddu po ddis poti contai beni beni a unu a unu.

«At biu?» at nau Marieddu «Imoi puru funt norantanoi; tanti gei mi seu sballiau deu!»

«Ti ses sballiau e cumententi puru!» at nau tziu Sidoru «No ddis biis ca funt centu-e-unu?»

«Centu-e-unu? Ma, tziu Sidoru, ita est narendi? Centu-e-unu fustei no ddus at tentus mai!»

«Innantis nou, ma imoi ei!»

«Cumententi benit a essi?» at atolliau Marieddu.

E tziu Sidoru: «Cun su burricu anca ddui ses sètziau tui funt centu e cun tui chi ddui ses sètziau in pitzus funt centu-e-unu, mobenti chi no ses atru! Gei dd'apu

fatu s'afàriu pesendi a unu scrèmpiu cumententi de tui!»

«Ce', tenit arrexoni, tziu Sidoru! Tenit arrexoni! Cumpadessat-mì!»

«Deu gei ti cumpadessu, ma, la', impara a fai beni is contus e a no fai spramai sa genti; cumprèndiu mi as?»

«Sissi, tziu Sidoru, gei dd'apu cumprèndiu! Gei dd'apu cumprèndiu!

Deus si-ddu paghit su beni chi mi fait!» ■

ANNA RITA CARDIA

NECROLOGIO, MARIA CRISTINA PIRISI: IL 7 GENNAIO LA MESSA IN SUFFRAGIO



*E' mancata prematuramente in Assemìni **Maria Cristina Pirisi**, figlia della concittadina Sara Talana e Gigi Pirisi. Parenti e amici la ricorderanno con affetto con una messa in suffragio, celebrata giovedì 7 gennaio 2016, alle ore 17,30, nella chiesa di San Giorgio, in Siliqua. La famiglia Talana-Pirisi ringrazia tutti coloro che parteciperanno alla preghiera per la perdita della cara Cristina.*

COME ERAVAMO, LE FOTO DI UNA VOLTA ...



► Nella foto scattata nel 2003, la classe prima C della scuola Media "Enrico Fermi" di Siliqua. In alto da sinistra: Nicola Pilliu, la professoressa di lettere Gianfranca Mascia, Silvia Vallone, Michela Congiu, Rossana Melis, Andrea Deidda, Mattia Porcu, Laura Pontis, Cristian Cabula. Seconda fila da sinistra: Michele Contu, Monica Piras, Giulia Alba, Cristina Sanna, Andrea Frau, Andrea Porcu, Valentina Secci, Sara Farris, Valentina Pilloni ■



► Nella foto del 18 dicembre 1999, una terza media della scuola "Enrico Fermi", mostra il presepe da loro realizzato. Da sinistra: Alessio Ledda, Veronica Cara, Veronica Siddi, Claudio Pillitu, Marco Bachis e Guglielmo Garau ■

Nuova apertura in località "Munzioni Nieddu"

LA SFIDA DI PAOLO FARRIS

■ **PAOLO FARRIS** non ha voluto cambiare "direzione" agli affari di famiglia, è rimasto a seguire da solo l'azienda di famiglia, che adesso è diventata la sua azienda. Paolo non ha avuto paura della crisi che da alcuni anni attanaglia il settore edilizio, la sua è una coraggiosa sfida alla crisi, che spera di superare con la sua tenacia. In pochi mesi ha messo un negozio ben fornito di materiali edili, ferramenta e affini.

Paolo, in che consiste la Nuova Apertura?

«La mia nuova attività consiste nella vendita di materiale per l'edilizia. Vendo tutto ciò che riguarda l'edilizia come ferramenta, idrosanitari, pitture, legname, vernici, coibentazioni, piastrelle, pellet».

Tu sei cresciuto in questa azienda di famiglia, come ti senti nella nuova figura di unico responsabile?

«Da circa trent'anni lavoro in questo settore, ora come unico proprietario ho molta più re-

sponsabilità, mentre prima era suddivisa in tre soci. Mi ritrovo molto più impegnato rispetto a prima, mi devo alzare presto ogni mattina perché voglio che il negozio sia aperto la mattina presto».

Condurre da solo questa azienda di famiglia ha uno

vo giusta la chiusura dopo tutti i sacrifici che ci sono stati anche dopo la morte di mio padre. Dopo tanti consigli ricevuti dai miei veri amici ho deciso di rimbocarmi le maniche e aprire la società per conto mio».

Considerando che anche questo settore subisce la grave crisi del momento, come pensi di muoverti per il rilancio della tua impresa?

«Prima di tutto, lavorando onestamente e offrendo al cliente serietà e puntualità, farò il possibile di avere sempre un negozio ben fornito. Cercherò di crescere



scopo particolare?

«I miei soci, circa un anno fa, a causa della forte crisi in questo settore volevano chiudere l'attività in cui i miei genitori hanno lavorato una vita, e trasferirci a Villaspeciosa. Io questo non lo volevo accettare perché consideravo il trasferimento un grosso fallimento per me e per la mia famiglia. Quindi, non ritene-

giorno dopo giorno, restando sempre con i piedi per terra. Nonostante questo settore sia abbastanza in crisi, cerco di essere fornito di tutto e accontentare nel mio piccolo il cliente e far sì che rimanga soddisfatto e ritorni ancora» ■

GINO IANNELLO

COMITATO SANTA MARGHERITA: "SPITZUA E BUFFA"

■ **IL COMITATO DI SANTA Margherita** ha organizzato l'evento "Spitzua e buffa" che si è tenuto nei locali del Montegratico di via Umberto I, dal 5 all'8 Dicembre. Una quattro giorni dedicata alla sana e genuina alimentazione, allo shopping e al divertimento. Un modo originale per trascorrere delle giornate in compagnia e in assoluto relax. Al mattino una bella colazione con caffè, thè, cappuccino, cioccolata calda, tisane e tanti dolcetti fatti in casa, tutti da gustare. Poi, l'apertura della



"Boutique vintage" con lo shopping natalizio. La sera: happy hour alla sarda "Spitzua e buffa", con la degustazione di tante pietanze sfiziose, sia dolci che

salate. Poi, il cocktail party. Tutte le giornate sono state animate da musica dal vivo, balli e karaoke. Un'iniziativa molto apprezzata dai partecipanti. Il Comitato Santa Margherita è così composto: **Emy Frongia** (presidente), **Tiziana Cappai** (vice presidente), consiglieri: **Lilly Melis, Luisa Porcu, Franca Pisu, Maria Bonaria Mossa, Laura Bolliri, Susy Piscedda e Federico Alba.**

ROBY COLLU

GRUPPO FOLK SANTA MARGHERITA: "BALLUS IN CUMPANGIA"

■ **IL GRUPPO FOLK** Santa Margherita di Siliqua ha organizzato la manifestazione "Ballus in cumpangia": tradizioni, gastronomia e ospitalità. L'evento si è svolto sabato 12 dicembre 2015. Una succulenta cena presso il locale "Esagono" di via Oslo ha aperto l'evento. Hanno partecipato circa duecento persone, con i rappresentanti delle varie associazioni locali, dell'amministrazione comunale e il parroco don Davide. La serata è proseguita con dei balli sardi accompagnati dai musicisti **Bruno Camedda** alla fisarmonica e **Giampaolo Piredda** all'organetto.

IL GRUPPO FOLK Santa Margherita di Siliqua presieduto attualmente da **Tore**

Concas, è stato costituito nel 1978, su iniziativa delle signore **Angela Mancosu**, **Pina Pitzianti** e alcuni giovani. Il Gruppo si dedicò in primo luogo a reperire le informazioni relative alle danze popolari, agli strumenti musicali utilizzati per

accompagnare i balli e infine allo studio delle tecniche di ballo vere e proprie. Questo studio sul campo fu ritenuto indispensabile perché negli anni a partire dall'immediato dopoguerra, con il massiccio spostamento di grandi masse di lavoratori dalle attività tradizionali della pastorizia e dell'agricoltura a quelle industriali, era venuto a mancare il



contesto per mezzo del quale si era tramandato nel tempo questo particolare aspetto della cultura popolare tradizionale. Le varie ricerche sul campo, condotte scrupolosamente, furono lo strumento che consentì ai soci del gruppo di Siliqua di impadronirsi delle essenziali conoscenze

per ridare vita ai balli tradizionali. Le persone anziane coinvolte (37 anni fa) nell'operazione di recupero culturale, vere e proprie biblioteche della memoria comunitaria, consapevoli dell'importanza di quanto i giovani avevano intrapreso assicurarono la massima collaborazione. Fin dalla fondazione l'Associazione, collabora con enti pub-

blici e privati per l'organizzazione di manifestazioni culturali e partecipa con regolarità alle più importanti rassegne di folklore regionali, nazionali e internazionali. Il repertorio, esclusivamente tradizionale, ripropone fedelmente la

musica e le danze popolari della Sardegna e, in modo particolare, i moduli della regione del campidano e di Siliqua ■

ROBY COLLU

Cucina locale, a cura di Marco Piras Mezze penne ai quattro formaggi

■ **IL CUOCO** di Siliqua Marco Piras, specializzato nella cucina tipica sarda, in questo numero propone ai lettori del Giornalino di Siliqua, un primo piatto: **Mezze penne ai quattro formaggi**.

Ingredienti per 6 persone: 350 g. di mezze penne, 100 g. di burro, 100 g. di parmigiano, 70 g. di fontina, 70 g. di gruviera, 70 g. di mozzarella, sale quanto basta.

Preparazione: Mettete i formaggi su un tagliere e liberate dalla crosta la gruviera e



la fontina, riduceteli a pezzetti. Con il coltello adatto sbriciolate grossolanamente la parte più tenera del pezzo di parmigiano e grattugiate a parte quanto è rimasto. Tagliate a dadini la mozzarella. Fatte cuocere la pasta in una pentola capiente, con abbondante acqua bollente salata. Dopo averla scolata al dente, rovesciatela in una larga padella. Unite i dadini di formaggio e amalgamateli alle mezze penne a fuoco lento. Mescolate accuratamente con un cucchiaino di legno. Condite con il burro ammorbidito. Trasferite il tutto su un piatto da portata, cospargete con il parmigiano grattugiato e servite subito ■

. NUMERI UTILI

VOLONTARIATO SAN MARCO: 0781-73999 o 118 – GUARDIA MEDICA: 0781-73873 – ABBANOA: 070-935781 - POLIAMBULATORIO: 0781-73433 – CORPO FORESTALE: 0781-73750 – CARABINIERI: 0781-73822 - MUNICIPIO: 0781-78011 – NETTEZZA URBANA: 800 584268 – CENTRO PAN: 0781-73059.

S'ARGIA, IL TEMUTISSIMO RAGNO AVVISTATO ANCHE A SILIQUA

■ **CONTINUANO** gli avvistamenti del temutissimo e velenosissimo ragno: dopo Uta, Capoterra e Cagliari, nei giorni scorsi alcuni esemplari sono stati individuati anche a Siliqua. La testimonianza arriva da A.L., 60enne, siliquese, che ha affermato di averne avvistato alcuni nella sua abitazione, nel rione di Rio Foccus: «In un angolo del cortiletto di casa mia, accanto a dei blocchetti che avevo acquistato qualche mese fa, ho notato una vistosa e luccicante ragnatela dai fili piuttosto robusti. Mi sono avvicinato ed ho notato la presenza di alcuni ragni neri con delle chiazze arancioni, con delle piccolissime uova all'interno della ragnatela. Sotto, diversi insetti morti. Ho capito subito che si trattava di esemplari di argia».

QUESTA TIPOLOGIA di ragno si identifica soprattutto per i segni rossi che ha sul ventre. La fem-



re, accompagnate da linee chiare. Le più pericolose sono le femmine, in quanto hanno i pungiglioni assai robusti. In genere non sono aggressivi, mordono soltanto quando sono in pericolo e non hanno possibilità di scappare. Il loro morso non è doloroso al momento, ma successivamente provoca sudora-

zione, nausea, conati di vomito, febbre, cefalea, forti crampi addominali e nei casi più gravi perdita di sensi e talvolta il decesso. Nel caso si venisse morsi da un'argia, occorre anzitutto applicare subito del ghiaccio, ed evitare di muoversi, per impedire che il veleno possa diffondersi all'interno dei vasi sanguigni. In attesa che arrivi l'ambulanza con un laccio stringere la parte colpita dal morso, in modo da impedire che il sangue infetto entri in circolo. Un ulteriore suggerimento, se ci rendiamo conto che un'argia staziona vicino a noi, è di non schiacciarla ma di "spazzarla" via, in modo da evitare qualsiasi tipo di rischio. Il veleno di questo ragno resta ovviamente pericoloso per i bambini, perché la quantità iniettata va proporzionata alla corporatura e per il corpo di un bambino tale quantità può essere letale ■

ROBY COLLU

IL TRANSITO DEL TRENO A VAPORE E' SEMPRE UN EVENTO

■ **STAZIONE DI SILIQUA**, ore 15,59, domenica sei dicembre 2015, l'altoparlante annuncia: «E' in arrivo da Carbonia-Iglesias sul secondo binario il treno regionale n. XX diretto a Cagliari, fuori servizio passeggeri». L'annuncio è abbastanza usuale, normale, simile a quelli di tutti i giorni, ma il treno in arrivo è una novità, è quello trainato dalla storica locomotiva a vapore, messa sul binario dall'Associazione Sarda Treni Storici. La locomotiva a vapore, gruppo 740 423, traina un bagagliaio a due assi e due carrozze "cento porte" stile Far West. L'inossidabile locomotiva arriva in stazione intorno alle 16,05, con qualche minuto di ritardo rispetto all'orario previsto, ma è accolta con tolleranza



po una prolungata e densa emissione di vapore e fumo, alle ore 16,21. Il passaggio di questo treno storico ha sempre suscitato notevole curiosità e vivo interesse. In effetti, è un protagonista di un pezzo di storia che

"cammina" e si espone alla vista e ai ricordi dei suoi fortunati viaggiatori e, anche, di chi assiste incuriosito al loro passaggio. L'Associazione, con sede presso il Dopolavoro ferroviario di Cagliari, è nata con l'obiettivo di "recuperare, valorizzare e diffondere tutto quello che è legato al mondo dei trasporti ferroviari della nostra isola". Oggi, un viaggio su questo treno fumante può costituire motivo di riflessione sul cambiamento del mondo e della storia dei trasporti. In questi ultimi anni i viaggi dei treni storici sono diventati un appuntamento fisso sulla tratta Cagliari-Carbonia-Iglesias, grazie all'Associazione Sarda Treni Storici ■

GINO IANNELLO

L'angolo del diritto

ARRIVA LA LEGGE SALVA DEBITI PER LE FAMIGLIE IN DIFFICOLTA'

■ **LA LEGGE N. 3 DEL 2012** e successive modifiche è volta a tutelare i cittadini che, per qualsivoglia motivo, vengano a trovarsi in una situazione di sovraindebitamento. Il capo II dell'articolo 7 della menzionata legge prevede che il debitore in stato di sovraindebitamento può proporre ai creditori, con l'ausilio degli organismi di composizione della crisi di cui all'articolo 15 con sede nel circondario del tribunale competente ai sensi dell'articolo 9, comma 1, un accordo di ristrutturazione dei debiti sulla base di un piano che assicuri il regolare pagamento dei creditori estranei all'accordo stesso, compreso l'integrale pagamento dei titolari di crediti privilegiati ai quali gli stessi non abbiano rinunciato, anche parzialmente, salvo quanto previsto dall'articolo 8, comma 4. Il piano prevede le scadenze e le modali-

ta' di pagamento dei creditori, anche se suddivisi in classi, le eventuali garanzie rilasciate per l'adempimento dei debiti, le modalità per l'eventuale liquidazione dei beni. Fermo restando



quanto previsto dall'articolo 13, comma 1, il piano può anche prevedere l'affidamento del patrimonio del debitore ad un fiduciario per la liquidazione, la custodia e la distribuzione del ricavato ai creditori. In altri termini, la legge 3/2012 concede ai privati in situazione di effettiva difficoltà economica la possibilità di

rivolgersi al Tribunale. Quest'ultimo, una volta accettata la proposta del debitore, nominerà un esperto contabile che analizzerà i conti (debiti e averi) del cittadino e lo aiuterà a mettere in atto un «piano di rientro» creditizio. I creditori, dall'altra parte, non riceveranno l'intera somma cui hanno diritto, ma solo la parte che realisticamente il debitore può permettersi di pagare. Condizione perché il piano di rientro venga avviato è che esso venga accettato da almeno il 60% di chi deve ricevere i soldi ■

PER APPROFONDIMENTI specifici e/o informazioni lo studio rimane a disposizione previa segnalazione all'indirizzo mail:

avvmatteocabras@libero.it

AVV. MATTEO CABRAS

IO, ELIANA CARRUS: TRA IL TEATRO E LA SCRITTURA

■ **UN DIPLOMA DI LICEO** scientifico, la prima laurea in Scienze Naturali a 26 anni, e la seconda in Tecniche di radiologia medica, nel 2012. «Ora, a 44 anni, mi dedico alle mie due grandi passioni, il teatro e la scrittura», dice **Eliana Carrus**, cagliaritano. «Ci sono volute due lauree per farmi capire cosa volevo fare da grande! Dopo vent'anni di formule e schemi riassuntivi per preparare esami e concorsi, la voglia di scrivere arriva per un'esigenza tecnica: far sapere agli amici che io e mio marito ci siamo separati. Ogni volta mi trovavo a raccontare la stessa storia, decisi quindi, di scriverla. Divisi il mio racconto in tre parti, e dopo aver pubblicato la prima sul mio profilo FB, gli amici chiesero il seguito, erano curiosi e divertiti. Ironizzando su me stessa e sugli avvenimenti, trasformai un grande dolore in una grande farsa. Il fatto divertente fu che tutti si complimentarono per lo scritto e nessuno mi chiese della separazione! L'unica osservazione che fecero fu: Perché non ti metti a scrivere seriamente? Sarà stato per caso o per destino, fatto sta che, dopo pochi

mesi mi capitò sott'occhio l'annuncio relativo ad un corso di scrittura creativa tenuto dallo scrittore **Giorgio Binnella**, presso l'Accademia d'Arte di S. Caterina, in vicolo I dei Genovesi a Cagliari. Sono passati quattro anni dal giorno e lui è sempre il mio punto di riferimento. Alcuni



miei racconti sono stati pubblicati in due antologie, Contrappunti - Cagliari mi ha detto (Ed. 2014) e Storie minime - Cagliari mi ha detto (Ed. 2015), entrambe della casa editrice Amicolibro. Da tre anni i miei racconti vengono scelti, in mezzo ai tanti partecipanti, per essere pubblicati nell'antologia del concorso letterario Cartabianca. Quattro mesi fa, ho ricevuto una proposta lavorativa in campo editoriale, presso la rivista trimestrale Chimbe, che uscirà nel 2016 e dove mi occuperò di storytelling.

Dopo poco è arrivata anche la collaborazione con Radio Sintony, la stesura di racconti per una nuova trasmissione radiofonica. Assieme ad altri due colleghi del corso, **Andrea Fulgheri e Marina Piras**, stiamo lavorando su alcuni testi del comico **Benito Urgu**. La compagnia teatrale della quale faccio parte, I Menestrelli, si occupa del teatro per le scuole, sono già quattro anni che il nostro spettacolo viene prodotto dalla compagnia Akroàma, Teatro delle Saline. Quando mi chiedono se sono felice rispondo con un enorme sorriso. Non ho un lavoro fisso dal 2009 ma non mi preoccupa più, ho imparato a vedere la disoccupazione come l'opportunità di dedicarmi a quello che mi piace, e farne il mio lavoro. Ho imparato a riconoscere le occasioni che mi si presentano, e ogni giorno ringrazio per tutte le piccole e grandi cose che mi vengono regalate». Scegli un lavoro che ami e non dovrai lavorare un solo giorno nella tua vita ■

CARMEN SALIS

RUBRICA RELIGIOSA: UN AMORE VIOLENTO

■ **LA CRONACA QUOTIDIANA** ci fa sperimentare che fatti di sangue, vendette e uccisioni, suicidi e altri fatti violenti riescono sempre più ad occupare la prima pagina con morbosi approfondimenti. Ciò che da sempre mette paura all'uomo, diviene ciclicamente l'interesse maggiore. Il continuo martellamento su quel genere di vicende sta incuriosendo in modo crescente le persone divenendo oggetto di discorsi e colloqui. Di fianco a questi argomenti, sta crescendo tuttavia la veemenza verbale nel modo di discutere e di confrontarsi. I contraddittori televisivi, i dibattiti e i dialoghi tra posizioni diverse sono sempre conditi da una certa volgarità e forza. Inoltre, il turpiloquio orna costantemente le discussioni più acerbe. Questo andazzo tende a dilagare anche negli ambiti familiari ed ecclesiali con maggiore frequenza. I genitori discutono spesso davanti ai figli, anche piccoli, con espressioni e modalità eccessivamente colorite, fino a rasentare il bellico. Che i figli possano sentire i propri genitori discutere non è cosa negativa, ma che li sentano lottare e gettarsi vicendevolmente fango in un momento di rabbia non sembra la cosa migliore. Purtroppo questa inondazione è incentivata anche dai mezzi televisivi e da



molti organi di informazione. Allora è necessario riflettere sul modo di amarsi e di amare l'altro, sulla declinazione dell'interesse dimostrato, sulle specificità affettive che vengono donate. Quindi, è giusto rendersi conto di quanto sia giusto e delicato amare le persone con rispetto e discrezione.

NELL'ESPERIENZA COMUNE e quotidiana sappiamo di come occorra rendersi conto della

specificità di ciascuno per poterlo amare con la massima attenzione. Uno preferisce espressioni di tenerezza, un altro manifestazioni di attenzione, un altro sguardi discreti, un altro ancora gesti concreti di vicinanza. Amare significa pertanto non fare violenza sull'altro con una modalità di espressione che sia monolitica, ma significa conoscerlo per ciò che è e rivolgere

al lui/lei il cuore con cura di conoscere la sua sensibilità. Da credente non posso che trovare in Gesù l'esempio sublime di questa cura personale. Sapeva essere dolce con il peccatore, severo con il moralista, tenero con il penitente, inflessibile col superbo. Sapeva consolare la vedova e sferzare il tronfio sacerdote. Poteva permettere alla peccatrice di farsi lavare i piedi in pubblico con le lacrime e vietare al "troppo pio" di seguirlo da discepolo. Sapeva vestire una tunica e farsi invitare a banchetto dal più ricco del villaggio, anche quando non era esempio di onestà. Poteva riconoscere chi lo invocava da chi lo adulava. Allora, noi discepoli del Risorto, dobbiamo imparare ad amare ognuno non come un'unità tra la folla, ma come persona. Per l'attualità: non facciamo crociate contro qualcuno per esaltare un valore, dal momento che Gesù non ci ha comandato di amare valori e idee, quanto di 'amarci gli uni gli altri'. Giovanni andando più a fondo riferisce che "da questo capiranno che siete miei discepoli: se vi amerete gli uni gli altri". Ecco il "valore non negoziabile" del credente! ■

MICHELE ANTONIO CORONA

I VOLONTARI DEL PAN IMPEGNATI NELLA LOTTA CONTRO L'AIDS

■ **L'ANLAIDS ONLUS** in piazza per la lotta all'Aids. Nei giorni 28 e 29 novembre, infatti, nei banchetti allestiti dall'associazione Protezione Civile Pan Siliqua è stata data ai cittadini la possibilità di effettuare una donazione e partecipare al Bonsai Aid Aids 2015. L'iniziativa che da oltre 23 anni vede la Onlus impegnata nella raccolta fondi per la ricerca e la cura della sindrome. Coloro che hanno effettuato una donazione hanno ricevuto un bonsai, dive-

nuto ormai simbolo della lotta all'Aids. Anche quest'anno è stato scelto un piccolo albero verde. Una pianta che per soprav-

cure necessarie alle persone con l'Hiv. I volontari del Pan Siliqua hanno collaborato con l'associazione Anlaids Onlus e sono stati impegnati il 28 e 29 novembre, di fronte all'ex Municipio in un'operazione di desensibilizzazione sul tema delle infezioni da Hiv, dando informazioni sulla prevenzione e distribuendo materiale informativo con le storie di persone che convivono con l'Aids. ■ **ROBY COLLU**

28 e 29 Novembre
UN BONSAI
PER UN FUTURO SENZA AIDS



vivere ha bisogno di cure quotidiane e continue, proprio come quotidiane e continue sono le

LE CAPPELLE FUNERARIE DEL CIMITERO DI SILIQUA

■ **CHISSÀ QUANTE VOLTE** siamo entrati nel Cimitero di Siliqua portando dei fiori per i nostri cari, ma mai ci siamo soffermati ad osservare questo luogo di silenzio con la curiosità e l'attenzione che meriterebbe un museo ricco di cultura. Eppure il Cimitero racchiude al suo interno tante storie di dolore e di vita ormai trascorsa; tanti esseri umani che ci hanno preceduto, o con i quali abbiamo condiviso porzioni di esistenza, riposano silenziosamente e spesso dimenticati. Nella parte più antica si trovano diverse cappelle di famiglia, in un viaggio immaginario, le descriviamo al visitatore distratto. La prima che colpisce la nostra attenzione è quella della Famiglia del Cav. **Bachis Salvatore**: interamente rivestita di marmo grigio, presenta come elemento centrale un altare in marmo bianco sormontato da una Pietà. Sul lato sinistro trovano posto i loculi di **Bachis Salvatore**, nato nel 1872 e deceduto nel 1949, della moglie **Ghia Giulia**, nata nel 1873 e deceduta nel 1961, mentre sul lato destro, in alto, è sepolta la figlia, N.D. **Bachis Anna** ved. Meloni, deceduta a Siliqua il 14 febbraio 1943, per malattia, ed in basso il di lei marito N.H. Cav. Dott. **Salvatore Meloni**, nato a Fonni nel 1893 e morto tragicamente a Siliqua nel 1930 assassinato mentre si recava a visitare un infermo. Subito dopo la nostra attenzione è catturata dalla Cappella funeraria della Famiglia di **Bachis Luigi**, il quale è nato nel 1880 ed è morto nel 1973, fratello del sopra menzionato Cav. Salvatore Bachis, con lui riposano le spoglie mortali di sua moglie **Tomasina Piroddi** nata nel 1879 e deceduta nel 1958.

Al centro c'è la tomba della loro figlia **Bachis Zaira**, nata nel 1911 e deceduta, appena ventunenne, nel 1932. Ed è proprio questo elemento centrale, carat-

terizzato dalla statua di marmo bianco raffigurante un angelo piangente che si sorregge ad una colonna spezzata, che costituisce il nucleo funerario originario intorno al quale successivamente fu edificata la cappella, ai cui lati interni trovano posto i loculi dei suddetti Luigi Bachis e Piroddi Tomasina, del loro figlio maschio **Bachis Salvatore**, nato nel 1908 e morto nel 1982, e dei figli maschi di questi, **Guglielmo Salvatore** (noto Tore), nato nel 1957 e morto nel 2004, e Mauro, nato nel 1956 e morto in giovane età nel 1985 per un malore durante una seduta di allenamento sportivo. Altro mo-



numento di notevole interesse è la Cappella funeraria Fam. Not. Bachis.

IL SACELLO, RIVESTITO internamente di marmo grigio scuro, è dominato all'interno da un grande cippo funerario sotto il quale trova sepoltura **Bachis Ennio**, nato nel 1897 e ucciso giovanissimo nel 1917 durante i combattimenti della Grande Guerra (1915-1918). L'opera marmorea, firmata dal suo autore E. Spano, ritrae nella parte alta il defunto raffigurato a mezzo busto in abbigliamento militare, mentre nella parte bassa sono raffigurate due figure femminili addolorate ritratte in atto di preghiera dinnanzi ad un'urna funeraria posta al centro e sovrastante un epitaffio in lingua latina. Sul lato sinistro, in basso, è ubicato il loculo della madre, **Bachis Teresa**, nata nel 1875 e morta nel 1934, a sua volta sorella di Bachis Luigi e di Bachis Salvatore, mentre imme-

diatamente sopra è sepolta una delle due figlie, **Bachis Cesira**, nata nel 1900 e deceduta nel 1982. Nella parte alta del lato sinistro trova sepoltura il marito di Bachis Cesira, il dott. **Guglielmo Cugusi**, nato a Romana in provincia di Sassari nel 1905 e morto nel 2002; questi ha esercitato la professione medica a Siliqua per diversi anni ed era fratello del famoso pittore **Brancaleone Cugusi** da Romana, una delle più importanti espressioni artistiche del primo Novecento, alcune opere del quale sono state esposte nello spazio espositivo del padiglione Eataty presso L'Expo 2015 di Milano.

SUL LATO DESTRO, in basso, è sepolto il marito di Bachis Teresa e padre di Bachis Ennio, il notaio Bachis Francesco, nato nel 1863 e morto nel 1930. Al di sopra si trova il loculo dell'altra figlia, Bachis Alda, nata nel 1902 e deceduta nel 1976, mentre nella parte alta è sepolto Francesco Leone Cugusi, figlio di Guglielmo Cugusi e di Bachis Cesira, nato nel 1935 e deceduto nel 2012, pittore e saggista, esponente di spicco del panorama artistico e culturale sardo dove era noto come il "pittore-filosofo" (appellativo datogli da Francesco Alziator), il quale si è sempre adoperato, insieme al padre, per diffondere la conoscenza dell'opera artistica dello zio Brancaleone, collaborando attivamente alla realizzazione della monografia di **Vittorio Sgarbi**, Brancaleone da Romana (Skira, Milano, 2004) ed all'allestimento delle importanti mostre tenutesi a Cagliari e a Sassari, oltre alla stesura, nel 2010, di una significativa opera bibliografica. A conclusione di questa breve passeggiata, auspichiamo di poterla ripetere presto, dando maggiore attenzione ai singoli sepolcri più antichi. ■

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 seguente numero 0781 73902.

. **VENDESI** a Siliqua abitazione e cortile sito in via San Giorgio n. 25/27. Info 333 2993570 (Mariano).

. **OTTIMA OCCASIONE**, vendesi in via G. Deledda appartamento totalmente indipendente al piano terra rialzato, dimensioni: 138 mq + 138 mq di scantinato, giardino fronte-retro con ingressi su due strade. Qualche lavoro di modernizzazione da fare. Prezzo € 120 mila. 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 con doccia, due balconi. Prezzo interessante. Info 393 9427439.

. **ESEGUO piccoli lavori di manutenzione elettrica e idraulica**, pronto intervento, festivi compresi. Info 340 1162679.

. **FALEGNAME** ventotenne serio affidabile svolge lavori di restauro, infissi e mobili su misura, montatore mobili prezzi modici. 340 7083385.

. **SI ESEGUONO lavori di pulizia camini e canne fumarie, ristrutturazione cancelli in legno e in ferro, realizzazione impianti elettrici e citofonici ed eventuali riparazioni (a cura di periti elettrotecnici)**, si eseguono pitture di appartamenti. Tel. 345 875 8811.

. **VENDESI** appartamento situato in corso Repubblica, 104 a Siliqua, al secondo piano, costituito da salone, cucina, due camere, balcone e posto auto coperto. Per informazioni: 392 05 02 155 o 340 98 86 915.

. **ESEGUO lavori di igiene personale, pulizia della casa e commissioni a persone anziane o disabili, anche nei giorni festivi.** Info 329 4239552.

. **GIOVANE MAMMA** disponibile come badante (esperienza più di 15 anni) esperienza anche come baby sitter, e come colf disponibilità immediata. Tel. 392 4561885.

. **ESEGUO ripetizioni di matematica, geometria e fisica.** Per informazioni contattare il numero 348 8635442.

. **RAGAZZO** 36enne, con otto anni di esperienza nel settore, offresi come badante ad anziani anche non autosufficienti. Disponibile anche durante la notte e nei giorni festivi. Per informazioni contattare il numero 345 9059555.

. **VENDESI casa indipendente, con ampio cortile, in via Giotto.** La casa è costituita da andito, soggiorno, 2 camere da letto grandi, cucina, cucinino, bagno, ampio cortile con posto auto. Per informazioni chiamare i seguenti numeri: 3337352419 - 078173479.

. **VENDESI casa indipendente, su due piani, fronte stazione FFSS.** Superficie 170 mq più terreno, totale 400 mq. La casa è composta da 7 vani: cucina, bagno, 2 camere da letto, soggiorno, ampio cortile dietro e giardino davanti. Tel. 342 50116371 – 338 5873252.

. **VENDESI** terreno agricolo collinare di un ettaro, zona Zinnigas, presso stabilimento Acqua Minerale San Giorgio. Info 347 2744053.

. **CERCO in affitto o in vendita terreno agricolo minimo un ettaro con casolare anche da sistemare.** Tel. 346 2379366.

. **SI ESEGUONO** riparazioni, manutenzioni e installazioni di: elettrodomestici, pompe di calore, pc (fissi e portatili), mobili. Si eseguono inoltre: lavori di giardinaggio, pitture murarie, facchinaggio, traslochi, etc. Per qualsiasi richiesta, 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** terreno agricolo di circa 1200 mq, coltivato con piante di eucalipto, pressi cimitero di Siliqua. Prezzo 3.800,00 euro. Info 335 71 81 367.

. **VENDESI terreno zona Mattixedda, confinante con le scuole, 9.317 mq. censito al catasto di Siliqua, foglio 207, mappale 50.** Prezzo da concordare. Telefono 02 4500541 - fax 024854089. Rif. Giovanni Battista Bachis

. **VENDESI** villetta caposchiera con giardino mq 500 totali di cui 300 mq. di giardino e 200 mq. di abitazione con autorimessa. Info 389 5533272 o 349 7533960.

. **VENDESI a Siliqua terreno agricolo sito in zona "E" di superficie pari a 03 Ettari, 07 are e 05 centiare.** Per info rivolgersi al numero 345 3181619.

. **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.



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. Ecco i nomi di chi ci ha sostenuto (offerte dal 1° al 15 Dicembre): **Clienti tabaccheria 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, Frutta e verdura di Sergio Serra, Pasticceria Bachis-Serra, Bar Dodò, Todde Assicurazioni, Fiori e piante di Lucia Puddu, Pinuccio Esu, Efisio Alba, Matilde Bachis, Nino Todde, articoli da regalo di Michele Corrias, Stefanina Maccioni, Antonia Diana, Maria Fonesu, Franco Serra, Maria Marconi, Francesco Melis, Gisa Farris, Salvatore Fadda, Gina Cadeddu, Giovanni Bachis. ■

IL MIRTO, PIANTA AROMATICA DELLA MACCHIA MEDITERRANEA

■ **IL MIRTO È UNA PIANTA** originaria del Nord Africa che negli anni si è molto diffusa in Sardegna, al punto che è una delle piante aromatiche tipiche della macchia mediterranea. Cresce selvatica lungo i litorali, nelle siepi e nelle boscaglie. È una pianta che predilige il caldo e il sole. Ha delle proprietà cosmetiche e curative ed oltretutto ha una storia molto antica e affascinante. Un tempo era considerata sacra. La pianta del mirto è un arbusto sempreverde che sui due metri di altezza, con rami esili che portano piccole foglie ovali, di colore verde scuro. Le sue foglie, se sfregate, sprigionano un caratteristico profumo molto aromatico. Nei mesi invernali, verso metà novembre maturano i suoi frutti che hanno le bacche di colore bianco o rosso. È una pianta che si può anche coltivare e può adornare parchi e giardini. Il mirto vuole caldo, sole e terreno molto ben drenato. È una pianta per climi miti ma sopporta qualche lieve gelata, se però viene riparata da qualche muro. Prima di piantarla è necessario concimare il terreno. Poi, occorre innaffiarla periodicamente facendo però attenzione che fra un'annaffiatura e l'altra la terra

si asciughi bene. Il mirto è molto usato in Sardegna per profumare il maialino al forno e allo spiedo. Con le bacche, inoltre, si prepara il noto "Liquore di mirto". Ecco una ricetta facile per preparare un delizioso liquore di mirto, fatto in casa. Il Mirto è un liquore tipico della Sardegna, realizzato con le bacche della pianta da cui prende il nome insieme ad una aggiunta di zucchero (o miele) e



alcohol. Facile da preparare in casa e ottimo da gustare dopo cena.

- **Ingredienti:** 6 etti di bacche di mirto, un litro di alcool puro a 90°, 600 gr. di zucchero, 1 litro d'acqua. Servono poi due bottiglie di vetro (possibilmente a collo largo e a chiusura ermetica) ed un torchietto.

- **Preparazione:** Sciacquate accuratamente le bacche sotto un getto di acqua corrente, quindi asciugatele con un panno pulito

e mettetele nelle due bottiglie, tre etti per ciascuna. Ricopritele con l'alcool puro, che deve superare le bacche di almeno quattro centimetri. Lasciatele macerare per circa 40 giorni in un luogo fresco e buio, lontano da fonti di calore, ricordandovi di chiudere il tutto ermeticamente. Una o due volte a settimana mescolate il composto capovolgendolo qualche volta. Trascorso questo tempo filtrate l'alcool dalle bacche di mirto e dai residui e strizzate delicatamente le bacche con un panno pulito per ricavarne tutti i succhi e le essenze che hanno assorbito. Poi, schiacciate bene le bacche con l'apposito torchietto o con uno schiacciapatate per ricavare altro succo di mirto ricco di tannino. Successivamente, preparate uno sciroppo facendo bollire l'acqua e sciogliendovi poi lo zucchero; una volta ottenuto lo sciroppo, fatelo raffreddare e miscelatelo con l'alcool aromatizzato. Filtrate di nuovo il tutto, imbottigliate e lasciate riposare il liquore così ottenuto per almeno un mese, rigorosamente in un luogo fresco. Dopodiché il vostro mirto è pronto da sorseggiare ■

ROBY COLLU

TRE GIORNI DI ESERCITAZIONI MILITARI AL CASTELLO

M ■ **CON UN AVVISO** pubblicato sul sito web del Comune di Siliqua, il sindaco siliquese Andrea Busia, ha informato la popolazione che nei giorni 25, 26 e 27 novembre, il 21° gruppo squadroni Aves "Orsa Maggiore" di Elmas ha effettuato delle esercitazioni militari di addestramento nelle ore serali, tra le 18,30 e le 23,30, in prossimità del castello di Acquafredda. L'Orsa



Maggiore il 16 Febbraio 2015, presso la base del 21° gruppo squadroni Aves (l'Aviazione dell'Esercito italiano) ha celebrato il 39° anniversario della costituzione del gruppo. Nel 1976, in seguito alla ristrutturazione dell'ALE, il reparto aerei leggeri, di stanza in Sardegna, divenne prima IX gruppo squadroni Ale poi, dopo appena 15 giorni, assunse la denominazione attuale ■ **R.C.**

UN EVENTO PER FINANZIARE LA SCUOLA DELL'INFANZIA

■ **SI È SVOLTO** sabato 5 dicembre all'Esagono comunale di via Oslo l'evento "Aspettando il Natale", organizzato dai bambini della Scuola dell'infanzia di Siliqua, dal Gruppo delle mamme, dall'Associazione culturale "Coro polifonico Boxis Nodias", in collaborazione con il Comune di

Siliqua. La manifestazione aveva lo scopo di raccogliere fondi a favore dei bambini della Scuola dell'infanzia di Siliqua per le attività extrascolastiche. Nel corso della serata le attività per i bambini (che hanno scritto la letterina a Babbo Natale e fatto la foto con lui, poi palloncini e

face painting), la Fiera del dolce, la vendita oggetti e decorazioni natalizie realizzati dai bambini in laboratori extrascolastici. I servizi erano disponibili a offerta minima. A tutti i bambini presenti è stato offerto gratuitamente uno spuntino ■

ROBY COLLU

DANZA, FRANCESCA MURENU E GIUSEPPE MAMELI SUL PODIO A OLBIA

■ **NELLA COPPA SARDEGNA** 2015 organizzata dalla Fidas, che si è svolta l'8 dicembre a Olbia, con competizione regionale per società sportive di danze di coppia e danze artistiche, riservata alle varie categorie, la Scuola di ballo "Last Dance School MC" degli insegnanti **Marco Ortu e Claudia Ancillotti** di Musei, anche in questa circostanza è riuscita a portare sul podio i suoi piccoli ballerini. Infatti, nella gara riservata alla categoria B/3, la giovanissima coppia di Siliqua formata da **Giuseppe Mamei** (13 anni) e **Francesca Murenu** (10 anni), ha ottenuto il primo posto nel ballo di coppia. Tra l'altro, anche nel mese di giugno, la stessa coppia di giovani ballerini della scuola Last Dance School MC, nel corso dei campionati sardi agonistici di danza sportiva, che si erano svolti al Palasport comunale di Cagliari, aveva ottenuto la vitto-

ria e la conquista del titolo di campioni regionali 2015. Nella



loro stessa categoria B/3 hanno conquistato il terzo posto **Riccardo Cardia** (10 anni) e **Raf-**

faella Steri (11 anni). Mentre, nella categoria B/1, sono arrivati secondi: **Ilenia Zanda** (13 anni) e **Mattia Floris** (11 anni). Una curiosità: hanno debuttato a livello agonistico i fratelli siliquesi (**Sara Scanu** 9 anni) e **Simone Scanu** (12 anni) che si sono piazzati quarti nella categoria Classe D. Per gli adulti primo posto per **Franco e Antonella** nella Danza standard. Soddisfatto a fine gara il maestro della scuola di ballo "Last Dance School MC" Marco Ortu, che si è congratulato con i suoi allievi: «Complimenti a tutti i ballerini della Last Dance School. Siamo fieri di voi per come avete ballato. Continuiamo a lavorare per imparare e migliorare sempre di più». Prossimo impegno della scuola iglesiente, il 19 e 20 dicembre a Montecatini Terme, in Toscana.

ROBY COLLU

CALCIO, IL SILIQUA A CORRENTE ALTERNATA. AMORATI A RAFFICA

■ **IL SILIQUA** del mister **Titti Podda** continua ad avere un rendimento altalenante che dovrebbe consentire ai biancoazzurri di uscire dalla zona "pericolosa" della classifica. Malgrado i gol di **Diego Flumini** e del giovane **William Amorati** (nella foto, con 6 gol nelle ultime tre partite), il rendimento di questo campionato non è di certo da paragonare a quello della passata stagione. Ma allora si lottava per il salto di categoria, mentre ora l'obiettivo è la salvezza e si dovrà combattere sino alla fine per conquistarla. Nell'undicesima giornata aveva ottenuto una sonante vittoria casalinga



contro la Villacidrese, col punteggio tennistico di 6-2 (con 4 gol di Amorati, Podda e Piloni). Poi, però nella giornata successiva, è arrivata una nuova sconfitta di misura sul campo del Quarto 2000 (3-2 il risultato, per il Siliqua doppietta di Amorati). A seguire, una vittoria casalinga contro il Girasole (gol di Farris e Amorati) Ecco le prossime gare in programma: Atletico Narcao - Siliqua (20/12 ore 15), chiuderà il girone d'andata il match Siliqua - Carloforte (6/1 ore 15). Il Siliqua è quint'ultimo in classifica con 15 punti.

ROBY COLLU



castedduonline

IL PRIMO QUOTIDIANO DI CAGLIARI SUL WEB

www.castedduonline.it

Siliqua, le immagini di una volta ...



■ **Nella foto**, scattata nel 1940, la marcia militare ai tempi del fascismo, nell'attuale piazza Martiri a Siliqua. Sul muro della casa dove attualmente c'è il tabacchino "Su Stangu" di Simone Ghiani, si scorge la seguente scritta: "Questa è l'epoca nella quale bisogna sentire l'orgoglio di vivere e di combattere" ■

IL GIORNALINO DI SILIQUA

LA VOCE DEI SILIQUESI & DEI SARDI




Siti web: <http://giornalinodisiliqua.altervista.org>
www.comune.siliqua.ca.it
 Tel. 349 7234200 - 331 6021273
 E-mail: roberto.collu@alice.it

I PUNTI DOVE POTETE TROVARE IL GIORNALINO DI SILIQUA

■ Il Giornalino Di Siliqua, nel formato cartaceo, è reperibile nei seguenti esercizi commerciali di Siliqua: Tabaccheria di Roberto Devino, Cartolibreria di Katia Orru', Cartolibreria di Frongia Gabriella, Enoteca e surgelati di Fabrizio Pizianti, Frutta e verdura di Simona Melis ■