

MENSILE INDIPENDENTE AMATORIALE FONDATO NEL 2005



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



ANNO X - N. 8

GIUGNO 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**

La funzione liturgica si è svolta fra i ruderi della chiesetta **San Marco, il rito della benedizione dei campi**

■ **ANCHE QUEST'ANNO**, nonostante la giornata tutt'altro che primaverile, caratterizzata da un forte vento freddo, don **Davide Cannella**, con la collaborazione delle associazioni di volontariato locali (A.D.V. San Marco, Pan e Gea), ha celebrato l'antico rito religioso che prevede la processione, la Messa e la benedizione delle campagne, sulla collina che ospita i ruderi della chiesetta di San Marco. La cerimonia, ripristinata alcuni anni fa da don **Giuseppe Orrù**, è giunta all'ottavo anno consecutivo, e si rinnova nel rispetto di un'antica

tradizione che, secondo alcuni documenti storici, si celebrava a Siliqua ogni anno, fino alla fine dell'800. La processione partiva dalla parrocchia di San Giorgio, per poi arrivare sulla collina del santuario, dove si celebrava la Messa. Il 25 aprile si è ripetuto l'antico rito religioso: alle ore 8,15, dalla chiesa di Sant'Anna, è partita la processione col simulacro di San Marco, che ha percorso via Garibaldi, via Carducci, via Leonardo da Vinci e la strada che conduce ai ruderi dell'omonima chiesetta campestre (ormai rasa al suolo, in se-

guito al crollo del muraglione, avvenuto alcuni anni fa); oltre ai fedeli c'erano anche le associazioni di volontariato e le ambulanze dell'A.D.V. San Marco. Come negli anni passati, sul luogo, è stato allestito un gazebo per consentire lo svolgimento della funzione liturgica. Presenti alla cerimonia un centinaio di fedeli. Il rito si è chiuso con la benedizione dei campi. Infine, don Davide ha benedetto la nuova ambulanza dell'associazione A.D.V. San Marco, nuova di zecca. ■ **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, Michele Antonio Corona, Ettore Massa, Marta Melis, 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 24 maggio 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).

EDUCARSI ALLA TENEREZZA

■ **LA SCRITTURA** ha utilizzato nei secoli delle immagini simboliche per comunicare la cura di Dio per il suo popolo: la vigna ed il vignaiolo, il pastore e le pecore, madre/padre e figli, ... L'amore di Dio per il suo popolo viene descritto dal profeta Osea attraverso la metafora dell'amore coniugale; ma l'amore umano che Osea ha in mente è una vicenda assolutamente reale - la sua stessa vicenda matrimoniale - la quale ci parla, a sua volta, dell'amore di Dio. Ora, tale amore è più forte del tradimento e della prostituzione - quale è la vicenda emblematica del profeta - ed è così forte da saper creare un perdono inatteso. Di fronte all'amore tradito è perciò necessario testimoniare un amore ancora più grande, capace di perdono. È difficile parlare, nella nostra società, di un valore che dovrebbe essere il fulcro di ogni rapporto sia nella coppia che all'interno della famiglia.

LA DIFFICOLTÀ nasce dalla nostra fragilità, dall'incapacità a volte di far morire il proprio orgoglio, le proprie ragioni per poter accogliere e comprendere le ragioni dell'altro. Non c'è nulla di più bello che sentirsi capiti, e, d'altra parte, non c'è nulla di più deludente, che il non sentirsi ca-

piti, specialmente quando tale incomprendimento proviene da chi dovrebbe amarci. Il perdono diventa importantissimo lungo un cammino fatto di piccole o grandi incomprendimenti. L'esperienza della lacerazione, della conflittualità, della crisi di coppia, sono segno della radicale povertà: il sentirsi nudi e impotenti. 'Siamo stati creati al vertice della crea-



zione ma proveniamo dalla terra ci ricorda il racconto programmatico del libro della Genesi.

IL PERDONO diviene quella realtà "tipicamente umana" che dà la possibilità di costruire ponti sui baratri, di ripercorrere strade che sembravano definitivamente interrotte. Questo diviene possibile solamente quando ci educiamo ad "essere" tenerezza. Essa non è "tenerume", "smanceria", "atteggiamento svenevole", ma è "soave commozione",

"affetto dolce e delicato". La tenerezza si oppone a due aspetti piuttosto diffusi e quasi sempre connessi fra di loro: la durezza di cuore, intesa come barriera, muro, rigidità, chiusura mentale, e il ripiegamento su di sé come egocentrismo, incapacità a volgersi all'altro, rifiuto di dialogo e di scambio. La tenerezza al contrario è flessibilità, permeabilità, apertura di cuore, disponibilità al cambiamento.

LA TENEREZZA non rappresenta un optional, ma una vocazione profonda che umanizza la persona e la rende amorevole, capace di ascolto, di accettazione, di giusta stima e tolleranza. "Il tratto che ci contraddistingue e ci differenzia dall'intelligenza artificiale è la capacità di emozionarci, di ricostruire il mondo a partire dai legami affettivi che ci coinvolgono" (L.C. Restrepo). Il perdono e la tenerezza, dunque, si colgono l'uno nell'altra, come in un gioco di specchi l'uno si specchia nell'altro, l'uno non vive senza l'altra. La coppia cristiana per vivere in profondità questa esperienza deve volgere lo sguardo al Dio di Gesù Cristo, il Dio della tenerezza misericordiosa. ■

MICHELE ANTONIO CORONA

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 Pitzianti, Frutta e verdura di Simona Melis** ■

IL MARESCIALLO SILIQUENSE PAOLO DONEDDU VA IN PENSIONE

■ **PAOLO DONEDDU** (nella foto), nato a Siliqua 65 anni fa, comandante titolare della stazione dei carabinieri nella frazione di Ribolla, del Comune di Roccastrada, in provincia di Grosseto, dopo 45 anni di onorata carriera va in pensione. Il 29 aprile, a Roccastrada, dove risiede, nel corso della riunione del consiglio comunale c'è stata una breve cerimonia per salutare un uomo che ha dato molto al territorio di Grosseto. Il maresciallo **Paolo Doneddu**, manca da Siliqua dal 1971, quando decise di intraprendere la carriera militare arruolandosi, volontariamente, nell'Arma dei carabinieri. Iniziò nel Terzo Battaglione di Iglesias, nel novembre del 1970. Poi, nel 1971 entrò a far parte della Legione dei carabinieri di Livorno. Nel 1973 fu trasferito al comando della stazione di Roccastrada, dove rimase fino al 1979. Dopo una breve parentesi alla scuola allievi sotto ufficiali di Velletri, fu inviato di nuovo in Toscana:

prima a Livorno, poi a Pitigliano e a Porto Santo Stefano. Infine, nel 1985, il rientro nel comune di Roccastrada come comandante della stazione di Ribolla.

NELLA SUA CARRIERA Paolo Doneddu ha preso diverse specia-



lizzazioni: conduttore di automezzi a guida veloce, motociclista ed eseguito addestramenti speciali per fronteggiare emergenze nucleari, batteriologiche, chimiche e radioattive. Il 30 dicembre del 2000 gli è stato as-

segnato il grado di Maresciallo aiutante sostituto ufficiale di pubblica sicurezza. Tra l'altro, vanta croce argentata e croce d'oro. Il sindaco di Roccastrada, **Francesco Limatola**, la giunta e i consiglieri comunali gli hanno riservato un tributo speciale, anche perché Paolo Doneddu è sempre stato un uomo stimato e benvenuto da tutti. In Toscana, si è ambientato abbastanza in fretta, anche perché l'ambiente della provincia di Grosseto assomiglia moltissimo a quello della nostra Isola: c'è il mare, la macchia mediterranea e soprattutto una folta colonia di sardi che risiede nella zona. Ora che è in pensione avrà più tempo per tornare nella sua amata Sardegna, per abbracciare i parenti e gli amici di Siliqua. ■

ROBY COLLU

VALERIO PODDA: VOGLIO TRASFORMARE IL PAESE IN UN GIARDINO

■ **VALERIO PODDA**, 49enne, ex operatore ecologico della Derichebourg San Germano, ha avuto la fantastica idea di innestare circa una trentina di piantine selvatiche di pero e olivastro e trasformarle in melo e pero. Le piantine si trovano lungo la strada sterrata che dai ruderi della chiesetta campestre di San Marco conduce alla tanca di Berlingheri. «Voglio trasformare il mio paese in un giardino di tutti, in modo che i tanti podisti che frequentano la zona, dopo l'allenamento, possano assaporare i frutti delle piantine selvatiche», ha detto Valerio Podda. Che poi ha aggiunto: «Ho imparato quest'attività quando avevo 12 anni. Me l'ha insegnata mio zio Luigi». Ad aiutarlo nella realizzazione del suo intento il figlio piccolo, Francesco, 11enne, studente alle scuole medie e giocatore di basket, nel settore giovanile della squadra locale. Il più grande, invece, si chiama Alessan-

dro, ha 19 anni e sta per diplomarsi come perito agrario.



«Alcune piantine le ha innestate mio figlio, a cui sto insegnando il mestiere», spiega Valerio. «Tra l'altro, il suo innesto ha anche attecchito. Ovviamente, le piante secolari non le innesto». Innestare le piante è un

vecchio mestiere. Per svolgerlo occorre conoscere le tecniche (a spacco o a incastro se la pianta è piccola, mentre a corona se è grande) e azzeccare il periodo giusto. In genere in primavera tra marzo e aprile. Infine, Valerio conclude dicendo: «Sono convinto che se tutti gli innestatori del posto facessero la stessa cosa, Siliqua nel giro di 5 o 6 anni diventerebbe il paese delle pere o delle mele». Tuttavia, occorre aggiungere una nota negativa in riferimento alla strada sterrata che da San Marco porta a Berlingheri, infatti se è vero che c'è chi s'impegna per salvaguardare la natura e l'ambiente, purtroppo è altrettanto vero che c'è anche chi negli anni passati ha deturpato alcuni angoli della zona scaricando abusivamente rifiuti e detriti sul ciglio della strada, come risulta nelle foto. Una cosa davvero disgustosa e sgradevole da vedere. ■

ROBY COLLU

Consiglio Comunale

APPROVATO IL PIANO PARTICOLAREGGIATO DEL CENTRO STORICO

■ **IL CONSIGLIO** comunale ha dedicato un'intera seduta alla presentazione e alla discussione del Piano Particolareggiato del Centro Storico. Infatti, il Consiglio ha discusso, adottato e votato, all'unanimità, l'adeguamento del Piano Particolareggiato del Centro storico al Piano Paesaggistico Regionale. In verità si tratta della stesura definitiva del Piano perché l'argomento in passato era stato già affrontato e discusso diverse volte. L'approvazione è stata preceduta da una attenta e particolareggiata relazione illustrativa degli autori del Piano, gli architetti **Marco Concas** e **Franco Gaglieri**. La relazione è partita da un'indagine storico-urbanistica, a cui seguono un'analisi territoriale, un'analisi urbana, fino ad arrivare all'analisi di tipo edilizio. Gli approfondimenti analizzano la zo-

na urbana, da cui nasce tutta la progettazione.

L'ARCHITETTO Franco Gaglieri, in particolare, ha riesposto quelli che sono gli elementi significativi del Piano paesaggistico già pienamente esposti in un incontro precedente al quale è stata invitata anche la cittadinanza. Tale documento verrà presentato in Regione dove verrà sottoposto al giudizio e, si spera, anche all'approvazione. L'architetto ha messo in luce quelle che sono le qualità principali del Piano, ossia la tutela e la restituzione dei valori storico artistici e storico ambientali del patrimonio edilizio, nonché degli spazi scoperti. In particolare, dal Piano è emersa la proposta di inserire all'interno della zona storica due aree d'interesse storico culturale rappresentate dalle chiese di Sant'Anna e San

Giorgio. Mentre si propone di escludere dal centro storico quanto non presenta i caratteri tipici.

NELLA DISCUSSIONE del progetto sono intervenuti il sindaco, **Andrea Busia**, e diversi consiglieri della maggioranza e della minoranza. Tutti si sono trovati d'accordo nel considerare positivamente l'importanza del progetto, rilevando come e quanto il Piano Particolareggiato del Centro Storico possa costituire in futuro uno strumento di sviluppo e di ripresa dell'economia del paese. Adesso decorrono 60 giorni di osservazioni durante i quali enti pubblici e privati o semplici cittadini possono presentare osservazioni o suggerimenti relativi al progetto del Piano Particolareggiato del Centro Storico. ■

GINO IANNELLO



UNA NUOVA AMBULANZA PER L'ADV SAN MARCO

■ **E' STATA BENEDETTA** il 25 aprile, dal parroco di Siliqua don **Davide Cannella**, la nuova Unità mobile di soccorso del 118, "Beta 79". La cerimonia si è tenuta presso i ruderi della chiesetta campestre di San Marco (nella foto), subito dopo il rito della benedizione dei campi. Il nuovo mezzo, un Fiat Ducato, è stato acquistato dall'associazione di volontariato siliquese, presieduta da **Stefano Tuveri**. Ora gli operatori dell'ADV San Marco, nella loro sede di via Cixerri n. 2, potranno con-



tare sulla disponibilità di due ambulanze dotate di strumenti

ed apparecchiature moderne, necessarie per il trasporto degli infermi. Uno sforzo economico importante da parte dell'associazione, ma nello stesso tempo indispensabile per riuscire a mantenere alto il grado di efficienza e di affidabilità del servizio, e per sopperire alle necessità sanitarie della nostra Comunità e non solo. ■

ROBY COLLU

CONTINUA LA POSA IN OPERA DELLE TUBATURE DEL GAS

■ **CONTINUANO** sul territorio del paese, a ritmo abbastanza spedito, i lavori per la posa in opera delle tubature del gas. Per adesso la squadra degli operai si muove a macchia di leopardo, spostandosi da un rione all'altro del paese senza collegamenti tra un lotto e l'altro. E' facile immaginare che cosa accade per le strade cittadine durante la realizzazione di questi lavori, cantieri aperti, scavi e buche non si contano, c'è ovviamente non poco disagio per la collettività e per la circolazione dei mezzi auto e dei pedoni. Gli operai usano tutti gli accorgimenti, fanno tutto il possibile per ridurre al minimo il disagio per la circolazione dei pedoni e delle auto. In ogni ca-

so gli operai agiscono e si muovono in regime di massima sicurezza della pubblica incolumità,



impegnati a scongiurare ogni potenziale pericolo e danno a persone e cose.

PEZZO DOPO PEZZO, la rete del gas cittadino sarà completata e

diventerà operativa. Sono passati alcuni anni, da quando è nata l'idea, con l'inizio dei lavori per la costruzione della rete di distribuzione del gas, GPL inizialmente, metano più in avanti, il progetto sta diventando realtà. Sulla effettiva entrata in vigore della distribuzione del gas, cioè quando i Siliquesi che ne fanno richiesta, potranno utilizzare il gas della rete, i dirigenti dell'impresa che sta realizzando i lavori, assicurano che per il 2018 i lavori della posa in opera delle tubature saranno completati ■

GINO IANNELLO

RIFIUTI, I CITTADINI RECLAMANO L'ISOLA ECOLOGICA

■ **QUANDO ERA** stato presentato il calendario dei rifiuti relativo al solo mese di marzo, erano state notate e, fatte rilevare, due anomalie, due lacune: la mancanza del ritiro dell'olio di frittura e il ritiro degli indumenti usati. Si sperava che la lacuna venisse colmata con la pubblicazione del calendario definitivo valido per tutto l'anno. Invece, così non è stato. O meglio, la lacuna è stata colmata a metà, perché il ritiro dell'olio di frittura è stato programmato ogni sei mesi, un periodo giudicato da molti utenti molto distanziato, che sicuramente metterà in difficoltà molti cittadini. C'è da sperare che qualcuno non approfitti di questa situazione anomala e getti l'olio dove non si deve. Gli indumenti usati vengono ritirati due volte in un anno. Di solito, quando si passa da una gestione ad una altra, si spera sempre che la nuova sia migliorativa rispetto alla precedente. Invece, per gli utenti di Siliqua ciò non è avvenuto in modo soddisfacente. In effetti, un miglioramento c'è stato: la carta, la plastica e il vetro vengono ritirati una volta alla settimana anziché ogni 15 giorni. Qualche inconveniente si può verificare quando, dovendo depositare i contenitori fuori di casa la sera prima del giorno di raccolta, può capitare

che i contenitori rimangano esposti al saccheggio di cani e gatti, con le ben note conseguenze.

SIA BEN CHIARO, questi rilievi non vanno minimamente addebitati agli operatori della ditta appaltatrice, i quali fanno sempre del loro meglio per eseguire il servizio nel migliore dei modi più



vicini alle esigenze dei cittadini. Forse è il sistema che non va, il modo pratico di operare che spesso non è vicino alle esigenze dei cittadini. Per completare il servizio di raccolta dei rifiuti manca ancora qualcosa di molto importante, di cui i cittadini invocano la realizzazione da quasi dieci anni: si tratta dell'isola ecologica, la cui mancanza genera molto malcontento. E' un'opera da fare, soprattutto per impedire agli utenti poco civili di avere l'alibi che consente loro di scaricare ovunque quei rifiuti che do-

vrebbero depositare all'ecocentro. Qualche anno fa è stato illustrato il nuovo progetto dell'isola ecologica, con l'individuazione del sito nell'area circostante l'Esagono, ma l'inizio dei lavori non si è ancora visto, forse a causa del ritardo del relativo finanziamento. L'isola ecologica è indispensabile, potrà risolvere molti problemi. Al suo interno potranno essere accettate, in orario di apertura e alla presenza di un operatore, esclusivamente le tipologie di rifiuti urbani o assimilabili agli urbani secondo il regolamento dei rifiuti. Sicuramente sarà prevista la sistemazione dei rifiuti in appositi contenitori presenti nell'area. Con la creazione dell'isola ecologica potrà essere risolto anche il problema di raccolta dei rifiuti prodotti dai turisti di passaggio o che stazionano nel nostro comune. I turisti potrebbero usufruire del servizio attraverso l'ecocentro, magari previo pagamento di un contributo di smaltimento. I cittadini, inoltre, gradirebbero sapere se, come in passato, saranno distribuite le buste per il ritiro dei rifiuti o se dovranno comprarle. ■

GINO IANNELLO

COME ERAVAMO, LE FOTO DI UNA VOLTA ...



► Nella foto, scattata il 21/10/1962, una squadra di calcio di Siliqua. In piedi da sinistra: Italo Mura, Fernando Massa, Tonino Argiolas, Guelfo Pusceddu, Gianfranco Malerba, Antonio Giglio; accovacciati: Peppino Mura, Elio Porcu, Attilio Diana, Fulvio Talana e Ottavio Tinti. ■



► Siliqua anno scolastico 1966-67, una quarta elementare con la maestra Cabrai. In alto da sinistra: Paolo Zedda, Giovanni Meloni, Giacomo Manuli, Efisio Muscas, Roby Collu, Giuseppe Todde, Onofrio Onnis, Sergio Marcialis; fila centrale da sinistra: Mariolina Urracci, Barbara Diana, Alda Bachis, Luisella Bachis, Vitalia Lai, Claretta Melis, Pinella Annis, Rosella Saiu, Maria Grazia Bachis; seduti da sinistra: Rosalba Bachis, Marino Matta, Antonio Garau, Fernando Littarru, Claudio Bachis, Salvatore Schirru, Maurizio Pisano, Mariano Pintus, Giorgio Alba e Renato Boi. ■

Contixeddu de forreda “SU BIAXI DE TOMASICU E ANTOGA”

■ **TOMASICU** e Antioga fiant sposus de unus cantu annus e fiant fadendi is aprontamentus po si cojai.

Fiant totu e is duus maurreddus: issu de sa bidde de Santadi e issa de sa bidde de Narcau.

Andànt de acòrdiu bastamente e si stimànt meda, mancai Antioga tenessit una farta unu pagheddu infadosa: fiat lìngua longa meda; totu sciat issa e teniat de nai po totus.

A pustis de su sposòriu, fatu cun totu is onoris in Narcau, Tomasicu pigat a cuaddu (in beridadi est un'ègua) a Antioga po nci-dda portai a domu de issu, a Santadi.

In caminu, cussa picioa chistionat, chistionat, chentza de si citiri nudda, mentris s'òmini est mudu che unu pisci.

Lòmpius a unu certu puntu, s'ègua s'impuntat, no bolendi prus caminai, e Tomasicu narat: «Eh, s'ègua! E una...!» Intzaras, dda tocat de sproni e sighint su caminu; in s'interis, Antioga chistionat, chistionat e su pobiddu sempri citiu!

A pustis de unu tretixeddu de caminu, s'ègua si torrat a im-

puntai e Tomasicu narat: «Eh, s'ègua! E duas...!» Torrat comuncas a spronai s'animabi a caminai; Antioga sighit a ciacciarrai, a ciacciarrai e su pobiddu



sempri citiu.

A pustis de un'atru tretu, s'ègua si torrat a impuntai e Tomasicu: «Eh, s'ègua! E tres...! Imoi est lòmpiu su momentu de dd'acabai!»

Ndi calat de pitzus de sa bèstia e ndi fait calai a sa pobiddu puru; imbratzat su fusili; sparat a s'ègua, bocendi-dda cun d-unu corpu solu de balla e dda lassat stèrria in terra in d-unu mari de sànguini.

Antioga si disisperat, no scitit ita manu si donai e tzèriat: «Tomasicu, ma ita ti ses amachiau? Poita as mortu cussa pòbura bèstia? E imoi cumenti fadeus a lompì a domu nosta a Santadi, ca seus sceti a metadi de caminu?»

E issu mudu, ascurtendi-dda, chentza de dd'arrespundi.

Candu, perou, Antioga si citit po pigai sùbiru, Tomasicu narat: «Eh, pobiddu mia! E una...!»

Issa, muda che unu pisci, ddi sighit a pei, chentza de bugiai, fintzas a lompì a sa domu insoru.

Nosu no scieus cumenti apant protzèdiu agou is cosas intra de Tomasicu e Antioga; si bo-liant beni meda, ma s'amori puru si-nci andat, candu is fartas de s'unu o de s'atra (o de totu e is duus) funt mannas meda e, babiendi-ddas d'ònnia di, a unu certu puntu, su sacu si prenit meda e si tzacat. ■

ANNA RITA CARDIA

Lettera al Giornalino di Siliqua UN CITTADINO NON TUTELATO !!

■ **RICEVIAMO** e pubblichiamo la lettera che una lettrice ha inviato alla nostra redazione.

«Chi scrive è la titolare di una licenza edilizia rilasciata dal Comune di Siliqua. Dopo aver pagato gli oneri di costruzione, la Bucalossi e aver completato i lavori edili, le rifiniture e gli impianti tecnologici, presento la domanda per l'allaccio della fogna e dell'acqua ad Abbanoa. Dopo il sopralluogo, mi sento rispondere che nei pressi della casa non c'è la rete fognaria, né quella idrica. Stiamo parlando della via Petrarca, dall'incrocio di via Carducci a via Kolbe. Segnalo il problema al Sindaco e al responsabile dell'Ufficio tecnico del Comune.

Mi rispondono che il problema non è di loro competenza, bensì del Gestore unico del servizio



idrico integrato, Abbanoa. Contatto nuovamente loro, i quali mi invitano a svolgere i lavori a spese mie. Ciò comporta uno

scavo sul suolo pubblico di circa cinquanta metri. Tra l'altro, questa situazione si è verificata in un terreno edificabile, con la certificazione d'uso di zona B, che di norma dev'essere già provvista di tutti i servizi, compresa la rete fognaria, di fondamentale importanza. Mi chiedo: a chi spettava verificare, prima del rilascio della concessione edilizia, la presenza o meno di una rete fognaria? Al committente, al progettista cui è stato affidato il lavoro o all'ufficio tecnico comunale?». ■

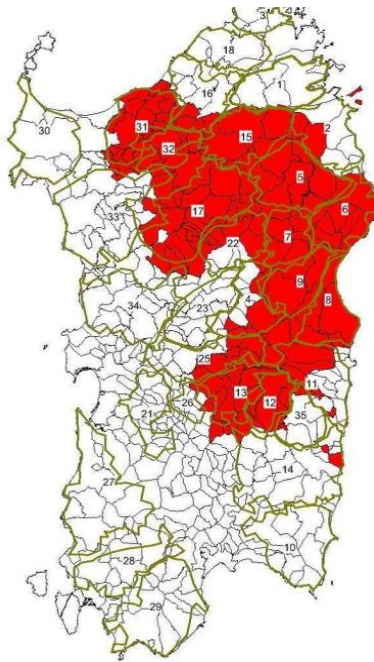
EMANUELA LALLAI

A LEZIONE DI CACCIA, L'ATTIVITÀ VENATORIA IN SARDEGNA

■ **L'ATTIVITÀ VENATORIA** in Sardegna (la cosiddetta *ars venandi*) era una di quelle pratiche sportive che veniva tramandata da generazione in generazione, soprattutto attraverso la passione che nonni e padri trasferivano ai più giovani discendenti, come un rito arcaico, indicando ruoli e regole di partecipazione dettate da comportamenti di rispetto nei confronti dell'ambiente e di chi lì ci vive, sia persone che animali. Tutto questo all'interno di un contesto ambientale collegato alle specie cacciabili sia autoctone sia migratorie, per favorire quel senso di equilibrio di una natura sana e vivibile. Tutto questo, negli ultimi anni, si è pian piano perduto, sia le passioni ereditarie trasmesse ai giovani, ma soprattutto l'equilibrio compromesso da una serie di problematiche che hanno drasticamente portato al pericolo e addirittura all'estinzione di alcune specie cacciabili, sia stanziali che migratorie, condizionando tutta l'attività venatoria. In particolare la crescita della popolazione del cinghiale, anche con azioni di reintegro da altre zone, ha messo in serio pericolo quell'equilibrio che consentiva un normale convivenza tra tutte le specie.

ALLO STESSO MODO l'aumento vertiginoso di altre specie quali cornacchie e gabbiani che, come il cinghiale, vagano e spazzano l'ambiente per mangiare, non disdegnando certamente sia le uova sia i piccoli di quaglie, pernici ed altri. E se a questo consideriamo che il regno areale di queste specie selvatiche si sta drasticamente riducendo, costringendole a "spostarsi" sempre più nelle zone montuose dove regna incontrastato il cinghiale, il conto è presto fatto. Stessi problemi per la continuità di altre specie autoctone quali lepre, sempre più rara, ed il coniglio coinvolto da una profonda ed irreversibile crisi esistenziale. E ancor più in questi ultimi anni, la normale attività venatoria, racchiusa nel periodo di quei cinque mesi, è stata investita bruscamente dalla diffusione della pe-

ste suina africana (PSA) che, oltre i maiali, sta contagiando in modo violento anche i cinghiali. Nei macroareali infetti nel selvatico sono stati interessati tutti i cacciatori al massimo impegno ed al dovere di garantire il rispetto delle prescrizioni sanitarie e gestionali contenute nel quarto provvedimento elaborato dall'Unità di progetto della Regione per l'eradicazione della PSA. *"Collaborare e interagire con i cacciatori"* - ha spiegato il responsabile dell'Unità di progetto e direttore generale della pre-



sidenza della Regione, Alessandro De Martini - è un *passaggio fondamentale per mappare e avere un quadro della presenza della malattia fra i cinghiali*".

OLTRE LE DISPOSIZIONI a cui devono ottemperare tutti i proprietari di allevamenti suinicoli, in tutto il territorio regionale anche i cacciatori dovranno attenersi alle rigide regole durante l'attività delle battute di caccia al cinghiale, finalizzate per mappare ed avere un quadro reale della presenza di animali infetti. Ciò scaturisce attraverso i continui prelievi effettuati su tutti gli animali abbattuti e consegnati alle Asl di appartenenza. A tale scopo la Regione ha avviato dal 3 maggio scorso sotto il coordinamento dell'Agenzia Regionale Laore, la formazione obbligatoria

per tutti i referenti (capicaccia) per l'esercizio della caccia al cinghiale in Sardegna, per i titolari di aziende agrituristiche venatorie (AATV), Zone addestramento cani (ZAC), allevamenti di cinghiali a scopo di studio e ripopolamento e per i presidenti delle zone in concessione per l'esercizio della caccia autogestita. I corsi, di circa due ore, vertono sui nuovi adempimenti previsti dall'ultimo provvedimento elaborato dall'Unità di progetto per l'eradicazione della PSA.

LA FORMAZIONE si alternerà in diversi territori dell'Isola e si concluderà il prossimo 31 ottobre 2016, prima dell'inizio della stagione di caccia grossa. Lo stesso provvedimento ricorda ai cacciatori, comunque organizzati, che entro e non oltre il prossimo primo giugno va comunicato ai Servizi veterinari della Asl e alla Stazione Forestale e di Vigilanza Ambientale competenti per territorio il nominativo del cacciatore referente (capocaccia) per l'esercizio della caccia al cinghiale. Vanno inoltre comunicati l'indirizzo e la località ed il luogo dove verranno raccolti i cinghiali abbattuti per essere eviscerati, sezionati e stoccati. Si ricorda che tali luoghi non potranno assolutamente essere situati presso aziende di allevamento suinicole. Entro il 1° giugno di ogni anno il referente dovrà infine comunicare l'elenco dei cacciatori, dei battitori e di tutte le persone che fanno parte a diverso titolo del gruppo di caccia organizzato. I macroareali infetti (vedi foto), attualmente compresi nei territori delle province di Nuoro e Sassari, se non presi con la giusta sensibilità potrebbero allargarsi a macchia d'olio nelle province circostanti. Ancora una volta, tutti i cacciatori, si sentiranno in dovere di contribuire alla salvaguardia dell'ambiente per cercare di eradicare una pestilenza che, se non presa con la giusta responsabilità ed impegno può mettere in serio pericolo anche l'esistenza del cinghiale.

ETTORE MASSA

ASSOCIAZIONE MUSICALE "G.VERDI" ELETTO IL NUOVO CDA

■ **L'ASSEMBLEA** dei soci dell'Associazione musicale "Giuseppe Verdi", dopo le dimissioni della maggioranza dei membri del precedente Consiglio, ha eletto, a norma di statuto, un nuovo Consiglio di amministrazione, il quale, sempre a norma di statuto, si è riunito per procedere all'attribuzione delle cariche sociali. Nuovo presidente dell'Associazione è stato eletto **Silvano Floris**, vice presidente **Emanuela Doneddu**, tesoriere **Corrado Deias**, segretario **Gino Iannello**, consiglieri **Brunella Mei**, **Giulio Lampis** e **Mariolina Urracci**. L'Associazione



ca. Un primo impegno del consiglio è il recupero e il risanamento della Banda, abbastanza trascurata nell'ultimo anno di attivi-

QUESTO ORIENTAMENTO del Consiglio comincia già a dare riscontri positivi. Infatti, già diversi bandisti sono rientrati in Banda e partecipano alle prove settimanali, per cui è da prevedere che quanto prima l'organico della Banda potrà trovarsi in condizioni ottimali per operare.

Tutto questo senza trascurare la scuola, soprattutto, adesso che l'anno volge al termine e gli allievi si apprestano a sostenere il saggio di fine anno. Per l'anno che sta per concludersi la scuola comprende i seguenti corsi: clarinetto, sassofono, ottoni, percussioni, canto, chitarra, pianoforte, flauto, propedeutica e la Bandina. I corsi impegnano dieci maestri. ■

GINO IANNELLO

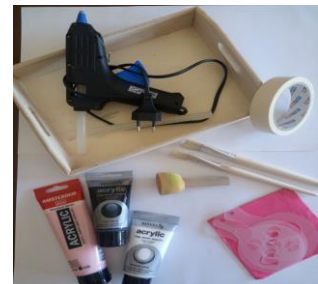
tà. In primo luogo si lavorerà al recupero di tutti quei bandisti che, per motivi diversi, in questi ultimi anni si erano allontanati dall'attività della Banda.

FAI DA TE: VASSOIO PER LA COLAZIONE



Occorrente:

- . vassoio di legno da riciclare;
- . acrilici e pennelli;
- . colla a caldo;
- . stencil a piacere e spugna;
- . carta vetrata grossa;
- . nastro carta.



Procedimento:

1. Con la colla a caldo disegnare sul vassoio, per esempio, due cuori;
2. Colorare il vassoio in tutte le sue parti con la prima mano di colore, in questo caso il grigio scuro e lasciar asciugare;
3. Dare sopra il grigio, in maniera approssimativa, una mano di bianco e lasciar asciugare;
4. Con la carta vetrata scartavetrare il vassoio in punti strategici come le maniglie, gli angoli e i cuori creati con la colla a caldo per simularne l'invecchiamento dell'oggetto;
5. Posizionare gli stencil con l'aiuto del nastro carta e tamponare poco colore con la spugna. Lasciar asciugare;
6. Utilizzare vernice protettiva trasparente per proteggere l'oggetto durante gli utilizzi.



Per informazioni, suggerimenti o richieste potete contattare **Marta Melis** al numero 392 6609101.

Cantiere dell'Agencia FoReSTAS di Campanasissa

VISITA DI EDUCAZIONE AMBIENTALE PER LE SCOLARESCE

■ **IL CANTIERE** dell'Ente Foreste della Sardegna, trasformato da qualche mese in Agenzia FoReSTAS, con sede a Campanasissa, anche quest'anno ha organizzato la campagna di educazione ambientale, dedicata soprattutto alle scolaresche di ogni ordine e grado di scuola. Nell'arco di tempo tra marzo e giugno, decine di classi hanno visitato il cantiere. I visitatori, giunti in pullman nel piazzale del cantiere, sono ricevuti dal personale del cantiere. Come prima operazione gli operatori predispongono le modalità di svolgimento della visita guidata tenendo presenti le varie fasce di età dei visitatori. In genere, vengono divisi in gruppi per una visita guidata in una lezione di educazione ambientale; il programma prevede l'esplorazione di un sentiero comprensivo di varie tappe, lungo il percorso sono sistemate alcune sagome di animali, che i ragazzi devono individuare e, possibilmente, indicarne il nome. Il gioco scatena la fantasia, la curiosità e l'interesse dei ragazzi. Gli accompagnatori, operatori del cantiere sono sempre pronti e preparati a rispondere alle numerose domande dei visitatori e a soddisfare le loro richieste, suggerite dalla curiosità e dalla particolarità del luogo. E' un gesto gradito e meritevole ricordare qualcuno di questi operatori: il capo cantiere **Pierpaolo Mocci**, i collaboratori **Sandro Contu**, **Antonio Con-**

tini, **Rosa Palmas**, **Marinella Casti**. Il cantiere è dotato del primo impianto fotovoltaico sorto in zona negli anni novanta, a fianco si trova la centralina per il rilevatore meteo, che in tempo reale trasmette i dati raccolti alla centrale di Cagliari.

IN OCCASIONE della visita guidata dell'Istituto comprensivo Tuveri Randaccio di Cagliari è stato inaugurato, il 22 aprile, un nuovo sentiero didattico, composto da tante postazioni inte-



rattive su mammiferi, uccelli e funghi, da una postazione interattiva sulla vita all'interno dell'albero morto e una dedicata all'orienting per i ragazzi più grandi. E' stata una giornata in allegria, in cui i ragazzi hanno imparato anche a riconoscere le tracce degli animali presenti nei nostri boschi. Il bosco di Campanasissa anche quest'anno si è trasformato in una grande aula scolastica all'aperto, centinaia di ragazzi, di varia provenienza, con i loro insegnanti hanno già visitato e apprezzato l'offerta

formativa che offre con i suoi percorsi didattici. Campanasissa infatti da parecchi anni è inserita a pieno titolo nel catalogo dell'offerta formativa dell'educazione ambientale dell'Agencia FoReSTAS per il servizio territoriale di Cagliari e del territorio della provincia. L'attività offerta dal perimetro forestale prevede: un percorso Sensoriale per bambini dai 3 ai 13 anni, con attività ludiche volte a stimolare l'uso dei sensi in foresta. Percorso "primitivi" per conoscere e vivere il bosco come "primitivi". Gioco nel bosco, dai 3 ai 10 anni, con attività ludiche alla riscoperta della Natura come luogo di socializzazione e incontro. Percorso botanico e conoscenza del bosco, dagli 8 ai 13 anni, che consente di conoscere più da vicino il bosco, la sua flora e la sua fauna. Nella foresta è presente il Giardino Montano Campanasissa che raccoglie le principali specie endemiche della Sardegna di alberi, macchia e gariga. Sono presenti anche alcuni laboratori di educazione ambientale, che l'Agencia FoReSTAS porta su richiesta anche nelle scuole, talvolta accompagnati da una mostra itinerante sulla biodiversità che a Campanasissa ha la sua sede. ■

GINO IANNELLO

Cucina locale, a cura di Marco Piras

Agnello in padella

■ **IL CUOCO** di Siliqua Marco Piras, specializzato nella cucina tipica sarda, in questo numero propone ai lettori del Giornalino di Siliqua, un secondo piatto: **Agnello in padella**.

Ingredienti per 4 persone: 800 gr. di polpa di agnello tagliata a pezzetti, 200 gr. di pomodori, aglio, una cipolla, 50 gr. di burro, un bicchiere di vino bianco, sale quanto basta.

Preparazione: **SBUCCIATE** la cipolla lavatela e affettatela, lavate i pomodori e sbucciateli. Fate soffriggere l'aglio sbuc-



ciato e la cipolla in una padella assieme al burro. Unite la carne, rosolatela per almeno 15 minuti, bagnate con il vino e fatelo evaporare. Continuate la cottura a fuoco dolce per almeno altri quaranta minuti, mescolando di tanto in tanto. A metà cottura aggiungete i pomodori e insaporite con il sale. A cottura ultimata trasferite l'agnello su un piatto da portata e servite la pietanza.

Vino consigliato: Rosso. ■

IO, ELISABETTA DESSI' : TRA POESIA E MUSICA

■ **SONO NATA A CAGLIARI** nel 1983. "La mia gatta è sul tavolo" (ed. AmicoLibro, 2015) è la mia ultima raccolta di poesie. Sono una poetessa. Sono una Psicologa. Sono una "creativa". Ho iniziato a scrivere all'età di quattordici anni semplicemente con il desiderio di esprimere un sentimento, uno stato d'animo. A scuola ero molto brava in Italiano e nello svolgimento dei temi. Mi appassionai a cantanti come TLC, All Saints, Lauryn Hill. La Hill segnò molto il mio percorso tanto che divenne ben presto un'ispirazione. Tutto quello che scrivevo assumeva la forma di una canzone: una strofa, un ritornello, una strofa. Avevo molti interessi. Mi ci buttavo a capofitto e riuscivo pure bene. Mentre nel tempo libero scrivevo e comincio a proporre i miei testi a concorsi di poesia o case editrici (le prime pubblicazioni arrivano nei primi anni 2000 in alcune antologie poetiche e in seguito in raccolte di poesie personali - Lady Ely, 2007, Guerriera, 2008, Scarpette Verdi, 2010 - La Riflessione Davide Zedda Editore), quando ero impegnata continuavo a dedicarmi allo studio con diligenza e responsabilità.

MI SONO DIPLOMATA, mi sono iscritta all'università, ho dato i miei esami, mi sono laureata, mi sono nuovamente iscritta all'università, ho dato altri esami, ho preso una laurea magistrale in Psicologia dello Sviluppo, ho svolto un tirocinio, sostenuto un esame di stato, preso un'abilitazione. Sono una psicologa e attualmente collaboro con l'associazione "Fare Contatto" nella quale è attiva un'importante collaborazione tra diverse figure professionali con l'obiettivo di favorire l'inclusione

sociale di bambini e ragazzi con autismo attraverso programmi di psico-motricità e attività sportive. Porto avanti inoltre differenti progetti. A un anno dalla laurea, maturo il proposito di ideare un laboratorio di cucito creativo per bambini "La Matrioska". L'idea nasce dalla mia grande passione per il cucito, ereditata dalle nonne e dalle zie, e in seguito ad alcune esperienze all'interno dell'ambiente creativo e artistico di Cagliari.

IN QUEGLI ANNI partecipo a diversi eventi e mercatini dell'handmade con le mie piccole matrioske e bamboline in pannolenci rigorosamente cucite a mano. Da qui l'idea di fondere



il mio percorso formativo e la mia conoscenza accademica con una delle mie grandi passioni. Attraverso la mia formazione, infatti, maturo la consapevolezza, comprovata dalla ricerca scientifica, che attraverso il fare e il creare si possa avere un valido sostegno alla crescita e alla maturazione psicologica, cognitiva e affettiva. Il nome del laboratorio deriva dal significato che per me ha la bambolina Russa con tutti i suoi figli racchiusi dentro di sé, di accoglienza e condivisione. Di recente sto lavorando anche a un "Piccolo laboratorio di poesia" in cui, quest'ultima, diviene mezzo per pensare, esprimere sé stessi e

creare. Penso che il periodo in cui viviamo sia veramente difficile, le competenze che abbiamo vengono calpestate dal peso della crisi e questa, spesso, è l'alibi per il quale accettiamo di svolgere qualunque mansione a qualunque condizione perché l'alternativa non ci è concessa, ma per lo meno non restiamo fermi, facciamo qualcosa che seppur non ci rende felice ci forma, sempre in nome del curriculum.

PENSO CHE ACCETTARE il modo in cui siamo fatti e le tante passioni che abbiamo sia una possibilità che possiamo darci e un modo non per vederci in difetto ma per sperimentarci in più esperienze. E' evidente che non possiamo permetterci la tranquillità della strada sicura e allora, se al momento non abbiamo nulla da perdere, non ci resta che sfruttare appieno ogni competenza, risorsa, dono costruendo una vita in linea con quello che veramente siamo. "C'è chi si sente un genio solo per un'idea banale. Ma non puoi fargliene una colpa, puoi solo alzare gli occhi al cielo. Si prendono sul serio travolti da mania di grandezza. E magari arrivano dove vogliono arrivare prendendo pure gli applausi. A te hanno insegnato a tenere la testa bassa. A lavorare duro per riuscire nella vita. Io l'ho fatto impegnandomi tanto e sono ancora qui che aspetto. Ehi, tu! Signorina! Non hai alcun diritto di lamentarti. Ma la gente non sa che io sono fatta di caramelle..." (Sono fatta di caramelle, da La mia gatta è sul tavolo, ed. Amico Libro 2015). ■

CARMEN SALIS

SILIQUA, E' BACHIS IL COGNOME PIU' DIFFUSO, POI MELIS E PIRAS

■ **SECONDO UNA RICERCA** fatta dal Giornalino di Siliqua, sui cognomi più diffusi fra gli abitanti di Siliqua, abbiamo individuato i primi dieci. Eccoli nell'ordine: 1) Bachis, 2) Melis, 3) Piras, 4) Mancosu, 5) Pittau, 6) Diana, 7) Collu, 8) Floris, 9)

Alba, 10) Pisanu. Mentre, il cognome più diffuso in Sardegna è il tradizionalissimo Sanna. I venti cognomi più propagati nell'Isola sono: Sanna, Piras, Pinna, Serra, Melis, Carta, Manca, Meloni, Mura, Lai, Murgia, Porcu, Cossu, Usai, Loi, Marras,

Floris, Deiana, Cocco, Fadda. A stilare la classifica è il Seo, il Sardinian socio-economic observatory, che con pazienza ha quantificato anche la diffusione dei cognomi nelle differenti zone della Sardegna. ■

LA FARINA, AMICA O NEMICA?

■ **IN QUESTI ULTIMI** anni stiamo assistendo ad una deriva di fanatismo alimentare, con ripercussioni di non poca importanza sui disordini nel mangiare quotidiano. E' pur vero che le nuove scoperte, in campo medico e scientifico, hanno dato numerose risposte a tutte quelle persone che lamentavano malesseri inspiegabili, aiutandole così a capire che la causa del loro status di salute era dovuta ad una intolleranza verso determinati alimenti. Attraverso una dieta, alcune patologie, possono essere tenute sotto controllo e, in questo modo, è possibile evitare cure farmacologiche che, a lungo andare, possono comportare dannosi effetti collaterali.

PURTROPPO PERÒ dietro l'angolo, molto spesso, si possono incontrare degli eccessi legati alle mode del momento. Infatti, sempre più sovente, capita che delle persone, perfettamente sane, decidano di sottoporsi al regime alimentare, ad esempio, dei celiaci, solo per vedere se riescono a mantenere una linea perfetta. La demonizzazione della farina "00" è l'argomento preferito nelle trasmissioni radiofoniche e/o televisive, in cui si elencano i numerosissimi danni che tale farina arrecherebbe al nostro organismo; al contempo gli speakers di turno invitano gli ascoltatori ad intraprendere una dieta a base di farine integrali, di farro o senza glutine.

EPPURE QUALCHE dubbio affiora nella nostra mente, possibile che la farina "00" sia così nociva? La storia dell'alimentazione ci insegna che la farina, nelle sue tipologie, ha svolto un ruolo fondamentale nella nutrizione dei popoli mediterranei come

greci, egizi e romani. Ancora oggi il frumento è il cereale più coltivato al mondo poiché si adatta facilmente alle diverse condizioni climatiche, perciò può essere coltivato ovunque.

LA FARINA INTEGRALE si ottiene con la prima macinazione del frumento (che contiene la crusca). Una seconda lavorazione (detta "abburattamento") che, a seconda del livello di lavorazione, consente di produrre di versi tipi di sfarinato: come la farina integrale (più scura, con più crusca), o la farina tipo "00" (più bianca, pressoché priva di



crusca). Quindi, se per tanti secoli i popoli mediterranei si sono nutriti con tutte le tipologie di farina, in primis con la farina "00", perché demonizzarla oggi? Nel comune ragionamento, o indottrinamento attraverso i media, c'è qualcosa che ci sfugge; a nostro avviso trattasi di un piano ben congegnato da qualcuno che, per un motivo a noi oscuro, tenta di far cambiare le abitudini alimentari di tutti noi.

NE È LA RIPROVA un altro fatto, di per sé quasi irrilevante, ma che dà da pensare. Se ad esempio volessimo coltivare del grano senza utilizzare nessun tipo di medicinale o additivo e poi lo volessimo trasformare in farina, non potremmo portare a termine il nostro progetto. Infatti per

trasformare il grano in farina è necessario portare la materia prima in un mulino (come del resto si fa con le olive quando le si vuole trasformare in olio, si va in un frantoio). Giunti al mulino, saremmo invitati a lasciare il grano e a prendere il relativo quantitativo di farina già pronta. Per quale ragione non è possibile trasformare il grano da noi coltivato in farina? E' un mistero di cui nessuno è riuscito dare una motivazione accettabile.

A QUESTO PUNTO ci sorge un altro dubbio, perché il numero delle persone affette da celiachia è in continuo aumento? Ammettiamo che un tempo tale patologia fosse sconosciuta, ma i sintomi che essa provoca sono talmente forti che oggi sarebbe possibile diagnosticarla ai nostri nonni o bisnonni attraverso il ricordo di essi e dei loro malesseri, eppure nessuno, o pochissimi, dei nostri antenati lamentava questi sintomi. Ma allora, forse, è la farina di oggi che ha qualche problema... Già, forse la farina di oggi non è coltivata a "casa nostra"; forse la farina di oggi compie un lungo viaggio e, per essere mantenuta e conservata in buone condizioni per tanto tempo, viene sottoposta a qualche trattamento particolare. Ovviamente parliamo da profani, ma ogni dubbio è lecito quando la chiarezza è poca. Intanto, per chi fosse interessato, si scopre che su internet si trovano in vendita dei nuovi elettrodomestici per produrre la farina in casa, i prezzi sono accessibili (dai 40 € ai 600 €). Forse qualcuno, prima di noi, ha avuto i nostri stessi dubbi. ■

GIULIANA MALLET

. NUMERI UTILI

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

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. Prezzo interessante. 393 9427439.**

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

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

. **RITIRO** ferro vecchio, batterie usate, detriti e altro materiale ingombrante. Eseguo lavori di giardinaggio e piccoli trasporti. Info 328 0676071.

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

. **VALLERMOSA** affittasi casa arredata, massimo due persone, solo con busta paga, no bambini, euro 330, astenersi persone prive di requisiti. Chiamare dopo le ore 14, al seguente numero 333 6331216.

. **VENDESI villetta su tre livelli, con cortile di 300 mq, posto auto. Più appartamento di 50 mq sempre in 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)

. **VENDO lavatrice Beko 5 kg superautomatica, mai usata. Prezzo 250 €. Tel. 329 0841657.**

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

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

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

. **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

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

. **CERCO casa in affitto in campagna chiamare al numero 388 252501.**

. **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.

. **CERCO TERRENO** agricolo in affitto o in vendita di almeno tre ettari. Tel. 329 723335 (Giovanni).

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



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 dal 1° al 24 Maggio): **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, Market di Sergio Serra, Bar Dodò di Dory Mei, Pinuccio**

Esu, Efisio Alba, Pasticceria Bachis-Serra, Assunta Urracci, Simone Bachis, Piero Pontis, Mario Pisano, Salvatore Fadda, Fernando Piras, Willy Tola, Mauro Matta, Maria Bonaria Maccioni, Franco Collu, Tore Marongiu, Orietta Scanu, Giuliana Pisanu, Studio tecnico Luca Tronci e Daniele Coda, Orificeria Marcello Mancosu e Lucia Ledda, Tessuti e scampoli di Anna Musiu, Macelleria di Giovanna Pintus, anonima, Lallo Pitzalis. ■

Siliqua, eventi del mese di Giugno

“LA MUSICA DEL CUORE”, IL 3 GIUGNO AL CAMPO SPORTIVO

■ **L'ASSOCIAZIONE A.R.S.D.** Siliqua 2015 presenta “La musica del cuore”: in programma il 3 giugno 2016. L'incasso sarà interamente devoluto per la ricerca sulle malattie rare dei bambini alle associazioni ANANas Onlus per la ricerca sulla Neurofibromatosi, j Peter Onlus per la ricerca sulla sindrome di Marfan. Un progetto di beneficenza promosso dall'associazione sportiva siliquese, con la collaborazione delle associazioni locali e di artisti e gruppi musicali di Siliqua e dell'hinterland. Dopo l'iniziativa del 20 maggio scorso, intitolata “Insieme per la vita”, con la partita del cuore tra gli ex Rossoblù del Cagliari Calcio e gli ex gioca-

tori over 45 del Siliqua 1928, il cui ricavato dell'evento era andato all'Associazione “Viva la Vita Sardegna”, impegnata a sostegno dei malati di SLA (sclerosi laterale amiotrofica) e di altre patologie altamente invalidanti, l'Arsd Siliqua 2015, propone una serata all'insegna della musica e della solidarietà. Nell'ambito della manifestazione organizzata con il patrocinio del comune di Siliqua e la collaborazione della Pro loco e delle associazioni Pan, Gea, Comitato Santa Margherita e polisportiva Olympia Volley, è previsto uno spettacolo musicale, presso il campo sportivo comunale “Manuel Grasseti”, con la partecipazione del Coro Polifo-

nico Boxis Nodias, del coro Cantu e Sentimentu, di Elisa Marongiu con il maestro Bruno Camedda e relativa band, di Mara Orsini con Francesca Lampis, dei maestri Gianluca Pitzalis, Francesco Bachis e Maurizio Floris, e delle band Zirichiltaggia, Pop Art, Filippo Floris con i Moonflyght, Matteo Cristino con i Sudden, il fonico e musicista Willy Cuccu, Gianluca Mameli e i C-Band, i New Band (gruppo di Musei). Presenterà la serata Gemma Rumore. Con un piccolo contributo, si potrà dare una mano alle associazioni ANANas Onlus per la ricerca sulla Neurofibromatosi e j Peter Onlus per la ricerca sulla sindrome di Marfan. ■

“SA RICHESA DE SU PANI”, IL 4 E 5 GIUGNO ALL'ESAGONO

■ **L'ASSOCIAZIONE BOXIS NODIAS** con la collaborazione dell'amministrazione comunale, organizza la seconda edizione de “Sa richesa de su Pani” che si svolgerà a Siliqua nei locali dell'Esagono comunale di via Oslo, dietro la Caserma dei Carabinieri, il 4 e 5 giugno. Due giornate all'insegna della tradizione sarda del pane. Il 4 giugno alle 16,30 l'inaugurazione della sagra con la Benedizione del Forno e degli sfarinati a cura di don **Davide Cannella**. Dalle ore 16,45 e per tutta la serata stand con degustazioni e dimostrazioni sulla lavorazione e cottura nel forno a legna di pani Civraxiu, Coci, pani cun arrescotu e fozzeddas al pomodoro. Alle 18,00 esibizione del Coro Polifonico Boxis Nodias. A seguire in-

trattenimento musicale a cura del Maestro Massimo Atzori con musiche tradizionali alla fisarmonica. Alle 18,30 apertura



stand per la preparazione e frittura de is parafritus. Musica e divertimento sino a tarda sera. Domenica 5 giugno dalle ore 09,30 sino a tarda sera stand con degustazioni e dimostrazioni

sulla lavorazione e cottura nel forno a legna di vari tipi di pane. Dalle 10,00 laboratorio dimostrativo sulla preparazione de sa fregua sarda, malloreddus e pillus a cura della signora Giovanna Ledda. Laboratorio dimostrativo dei pani cerimoniali a cura del Gruppo “Tradizioni e Mestieri” di Barrali. Alle 12,30 apertura stand gastronomico con piatto a base di: fregua cun bagna, pani indorau, formaggio, bibita e dolce (8,00 €). E' gradita la prenotazione. Ore 18,00 esibizione “Gruppo Folk Città di Assemini”. Musica, balli e divertimento sino a tarda sera. In entrambe le giornate sarà presente il chiosco “Bibite e Caffè”. Ingresso libero. Info: boxisnodias@gmail.com. Tel. 349 1672904 - 340 6667249. ■

“LA GIORNATA DEL VOLO”, IL 5 GIUGNO AL CAMPO VOLO

■ **L'ASSOCIAZIONE TANA** del volo organizza per il giorno Domenica 5 Giugno 2016, la quarta edizione della “Giornata del volo”, incontro di piloti e appassionati di volo, la manifestazione si terrà presso il Campo volo di Siliqua, SP 2 km 28.600, località Santu Jacu, dov'è previsto il ritrovo dei piloti Vds e degli appassionati di volo. Durante la manifestazione ci sarà il raduno di ultraleggeri e l'esibizione di voli dimostrativi nelle varie discipline presenti. Ci sarà inoltre la possibilità di effettuare il primo volo su velivoli di ultima genera-

zione ed eventualmente di essere pilota per un giorno (indispensabile la prenotazione almeno quattro giorni prima). Ci sarà poi la possibilità di usufruire di un buffet di benvenuto per gli equipaggi e gli ospiti. L'Associazione sportiva “La Tana del volo” è nata nel 1985 su iniziativa di **Federico Piano**, pilota di grande esperienza in possesso di licenza dal 1980, che ha al suo attivo numerose esperienze con lanci parà, idrovolanti, pilota istruttore ed esaminatore Vds (Volo dipor- to sportivo) dal 1990, con numerosi corsi effettuati. La scuola di

volo è operativa a Siliqua dal 1982 e si avvale di macchine formative e di personale altamente qualificato, con esperienza pluriennale nella formazione di piloti Ulm (Ultra leggeri a motore). Per poter usufruire del servizio di ristorazione e del carburante per il rifornimento dei velivoli è gradita la conferma di partecipazione. Per informazioni contattare i numeri: 0781 781000 - 337 819036, oppure consultare il sito: www.tanadelvolo.it ■

FINALI PROVINCIALI VOLLEY FEMMINILE 6 X 6 UNDER 13

■ **GIORNATA DI GRANDE** volley giovanile domenica 8 maggio a Siliqua, una vera festa dello sport. Il palazzetto dello sport di via Quasimodo ha ospitato le finali provinciali, categoria Under 13 6X6 femminile. L'iniziativa è stata della Polisportiva Olympia che ha accolto con entusiasmo l'invito degli organi provinciali della Federazione Italiana Pallavolo di organizzare una manifestazione di un certo livello. E' un prestigioso riconoscimento delle capacità organizzative della Società. La manifestazione è stata un grande successo sportivo e di pubblico. I dirigenti federali presenti alla manifestazione si sono dichiarati pienamente soddisfatti della buona riuscita della manifestazione, sia per la buona organizzazione offerta dalla polisportiva Olympia sia per il grande successo di pubblico. La tribuna era occupata fino all'ultimo posto, oltre duecento persone tra genitori, nonni, dirigenti, tecnici e accompagnatori, intere famiglie hanno voluto accompagnare le atlete, oltre cinquanta ragazze, delle quattro squadre partecipanti alla fase finale:

100% Sudore di Carbonia, Villacidro, Castello di Sordiana e Audax di Quartucciu. In mattinata si sono svolte le partite di semifinale e nel pomeriggio la finale per il terzo e quarto posto tra Villacidro e Castello di Sordiana con la vittoria di Villacidro; Audax e 100% Sudore hanno disputato la finale per il

primo posto. Le ragazze del 100% Sudore- Carbonia hanno vinto la finale per il primo posto prevalendo sulla squadra dell'Audax.

GLI OSPITI, ATLETE e accompagnatori, hanno potuto usufruire di un soddisfacente pasto, a modico prezzo, preparato dagli organizzatori e consumato presso i locali dell'Esagono, in più per tutta la durata delle partite in palestra ha funzionato un punto di ristoro.

Tutto lo staff della società Olympia ha collaborato attivamente per la buona riuscita della manifestazione; atleti, ragazzi e ragazze, genitori e dirigenti

Porcu, Chiara Perna, Chiara Cirronis, Melania Pusceddu, Maria Elena Carta, Matteo Todde, Gianni Locci e signora, Alberto Curreli, Paola Porcu, Antonio Bachis. E' il secondo anno consecutivo che la Società ospita la stessa manifestazione, per cui tutti gli operatori hanno acquisito abbastanza esperienza.

LA PALESTRA DI VIA Quasimodo e l'Esagono si sono rivelati, ancora una volta, due locali abbastanza efficienti e adeguati per ospitare manifestazioni di questo genere. I dirigenti federali si sono dichiarati soddisfatti della scelta di dare alla Pol. Olympia l'incarico di organizzare e ospitare l'odierna manifestazione. La

sede di Siliqua si è rivelata azzeccata dal punto di vista strategico, perché è una sede centrale e favorevole quando le squadre protagoniste provengono dal Sulcis, dal Cagliari o dal Medio Campidano come nella manifestazione odierna.

L'impianto, di proprietà del Comune, aperto all'attività intorno al 1990, qualche

anno fa ha ricevuto un radicale intervento di rinnovo soprattutto nei servizi igienici con diversa sistemazione degli spogliatoi. Chi si occupa di attività sportiva sa benissimo che gli spogliatoi e i servizi igienici sono il migliore biglietto da visita per l'efficienza di un moderno impianto sportivo. ■

GINO IANNELLO



con a capo il presidente Pierfrancesco Bachis e tutto il direttivo: Riccardo Bachis, Marcella Porcu, Alessia Locci, Vincenzo Cirronis, Dario Bachis, Ovidio Esu hanno lavorato per garantire agli ospiti la migliore accoglienza possibile. Altri collaboratori da ricordare sono SABRINA Marogna, Debora Guglielmi, Filippo Tinti, Giorgia Tinti, Laura

SETTIMANA DELLA MUSICA, DAL 6 AL 10 GIUGNO A VALLERMOSA

■ **L'ISTITUTO Comprensivo** di Siliqua - Valleramosa organizza la "Settimana della musica" che si terrà dal 6 al 10 giugno nel teatro di Valleramosa (ex sala consiliare). Ecco il programma: lunedì 6 giugno alle ore 9,30 Scuola Primaria, classi 1 A - 1 C e 2 A; lunedì 6 giugno ore 12,00 Scuola Primaria classi 3A - 3B - 2C e 3C; martedì 7 giugno ore 10,30

Scuola primaria, classi 4A - 4B - 4C - 5A - 5B - 5C. Partecipano gli alunni della Scuola Secondaria, classe 2C e band delle classi 3A e 3B. Mercoledì 8 giugno ore 11,00 Scuola Secondaria, classi 1° - 1B - 1C. Ospiti il Coro delle voci bianche dell'associazione musicale "G. Verdi" di Siliqua, Maestro del coro Elisabetta Agus, Mara Orsini voce solista, Serena

Collu e i Siotto Music, Matteo Floris al trombone, Federico Mancosu e Rinaldo Mancosu al clarinetto. Giovedì 9 giugno ore 11,00 Scuola Secondaria - classi 2A - 2B e 2C, ospiti Luca Bachis alle launeddas ed Erica Sanna al violino. Venerdì 10 giugno ore 11,00 Scuola Secondaria, classi 3A - 3B e 3C, ospiti Mara Orsini voce solista. ■

Il personaggio del mese NICOLA SCANU, IL MAGO DEL TORRONE

■ **NON È DA OGGI** che i venditori ambulanti percorrono l'Isola per vendere i loro prodotti caratteristici e artigianali, in occasione di feste e sagre paesane: da Guspini, **Nicola Scanu**, svolge il mestiere di venditore ambulante di torrone, noccioline, arachidi e dolci sardi, da circa 23 anni. Nel Sulcis Iglesiente e in alcuni paesi della provincia di Cagliari, Nicola Scanu, è ormai di casa. A Siliqua è diventato quasi un personaggio, infatti la sua presenza in occasione di sagre e festività infatti è assicurata. Il mese scorso lo abbiamo trovato in paese in occasione della sagra della ricotta, dove ci ha spiegato alcune curiosità della sua attività di venditore ambulante. «Vengo a Siliqua dalla bellezza di 23 anni, conoscendo tziu **Antoni**

Paba, un vecchio "torronaio" che veniva qui prima di me, diciamo che era stato lui ad assegnarmi questa piazza. Per cui, in un certo senso avevo preso la

stazioni, oppure lo chiamano quando c'è qualche evento. «A volte mi chiama anche il Comune», dice Nicola Scanu, «tuttavia, le festività più rinomate come Santa Margherita, San Giuseppe o San Giacomo si svolgono sempre in determinati periodi dell'anno, per cui me le ricordo sistematicamente». L'attività di commerciante ambulante è la sua professione e con la sua famiglia, a Guspini, ha il laboratorio dove producono torroni e dolci sardi. Conclude dicendo che «nei vari paesi che giro ho instaurato con tutti un buon rapporto, ma soprattutto a Siliqua mi son trovato sempre a mio agio». ■

ROBY COLLU



sua eredità». A Siliqua quando capita di passare in zona si ferma spesso a salutare gli amici e sono loro, infatti, che gli fanno avere le locandine delle manife-



LE VECCHIE FOTO DEI LETTORI ...

■ *Nell'immagine del dopoguerra, scattata esattamente il giorno 23 aprile del 1947, Giulio Pisu, Ottavio Pisu e Sebastiano Pusceddu. La foto è stata proposta da Giulio Pisu al Giornalino di Siliqua.* ■