

MENSILE INDIPENDENTE AMATORIALE FONDATO NEL 2005



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



ANNO XI N. 1

NOVEMBRE 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**

Un progetto editoriale vincente entrato nel cuore dei lettori **Il Giornalino, undici anni con voi**

■ **IL GIORNALINO** di Siliqua compie 11 anni. Il periodico mensile edito da Edizioni Pittoresche di **Luca Sida**, è stato fondato ed è diretto da **Roby Collu**. Un'iniziativa a carattere amatoriale scaturita dalla passione per l'informazione e che sin dalla sua nascita ha riscosso un notevole successo. Sotto certi aspetti è diventato la voce del paese. Una sorta di notiziario locale che rappresenta, soprattutto per tantissimi emigrati siliquesi, una sorta di cordone ombelicale con la loro terra d'origine. Tutti i mesi, infatti, lo aspettano e lo leggono online, a detta loro sempre con interesse ed entusiasmo. Tra l'altro, il Giornalino è molto letto anche nell'hinterland in par-

ticolare a Vallermosa, Villaspecciosa, Uta, Decimoputzu, Decimomannu e Capoterra. **NATO NEL MESE** di ottobre del 2005, in tutti questi anni ha sempre messo in risalto notizie di cronaca, attualità, cultura, sport e spettacolo. Il tutto con appositi servizi su vicende, personaggi e tradizioni che riguardano il paese, e non solo. Il Giornalino di Siliqua, nel corso della sua attività, è andato avanti grazie all'impegno dei diversi collaboratori che si sono alternati nel tempo e che hanno contribuito a realizzare questo progetto editoriale, senza ricorrere a banner pubblicitari. Infatti, le spese di gestione sono sostenute da piccoli contributi e offerte spontanee che gli stessi

lettori elargiscono. **Roby Collu**, direttore del giornale, spiega: «Nonostante qualche inevitabile difficoltà siamo riusciti a tagliare anche questo importante traguardo. Tuttavia, ritengo che per andare avanti e crescere, abbiamo bisogno (costantemente) della collaborazione di tutti, lettori compresi. Ora ci poniamo l'obiettivo di andare avanti un altro anno, poi si vedrà». Ricordiamo ai lettori che il Giornalino di Siliqua come al solito sarà on line sul sito del Comune di Siliqua: **www.comune.siliqua.ca.it** e sulla seguente pagina web: **http://giornalinodisiliqua.altervista.org** ■

LA REDAZIONE



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 Car-

dia, Giuliana Mallei, Anna Bruna Muru, Carmen Salis, Marco Piras, Jordy Deidda.

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

Tiratura: 300 copie.

Stampe: Stampato il 25 ottobre 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).

GIORNATA MONDIALE DEL CIBO

■ **LA GIORNATA MONDIALE** del cibo è una ricorrenza che si celebra in tutto il mondo il 16 ottobre per ricordare l'anniversario della fondazione dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, comunemente conosciuta come FAO, istituita a Quèbec (Canada) il 16 ottobre 1945.

La **giornata** mondiale del cibo fu istituita dai Paesi membri della FAO durante la seconda Conferenza Generale dell'Organizzazione nel novembre 1979. da allora la celebrazione viene osservata ogni anno in più di 150 nazioni per sensibilizzare sulle problematiche della povertà, della fame e della malnutrizione nel mondo, sulla sicurezza alimentare e per diffondere diete nutrienti per tutti.

L'OBIETTIVO PRINCIPALE è incoraggiare le persone, a livello globale, ad agire contro questi problemi. La maggior parte dei temi ruota intorno all'agricoltura, perché solo gli investimenti in questo settore, insieme all'educazione e alla sanità trasformeranno questa situazione.

Il bisogno primario degli esseri umani, in molti, troppi Paesi, risulta essere un privilegio, è ormai confermato da fonti auto-

revoli come la Banca Mondiale, che il problema è da imputare non alla scarsa quantità di cibo sulla Terra, ma piuttosto alla sua disonesta gestione da parte di coloro che hanno accesso alle risorse alimentari e finanziarie.

PAPA FRANCESCO ha affermato



che la fame è dovuta sia a una iniqua distribuzione dei frutti della terra, sia a uno sviluppo agricolo insufficiente. Forse la vera domanda è se sia ancora possibile concepire una società in cui le risorse sono detenute da pochi, mentre i meno fortunati sono obbligati a raccogliere solo le briciole.

Nella Bibbia, l'alimento principale dell'essere umano è il pane, preparato con la farina di frumento (cf. Mt 13,33) oppure con la farina d'orzo (cf. Gv.6,9). L'ingrediente abituale del pane per la gente più povera.

Il Nuovo Testamento riporta il metodo primitivo di utilizzare il grano strappando con le mani per rimuovere la pula (cf. Mt 12,1) una particolare menzione meritano i pani azzimi (masot), gli unici permessi durante i giorni della Pasqua (cf. Es 12, 19)

LA DOMANDA DEL PANE è nel cuore della preghiera che il Signore ha insegnato ai suoi discepoli e consegnato a tutti i futuri credenti, il "Padre Nostro". Questa è una domanda che situa l'essere umano nella condizione di creatura e nella situazione di bisogno davanti a Dio creatore e datore di ogni bene.

Pregare davanti al cibo prima dei pasti diventa così pratica quotidiana, memoria dell'azione storica della salvezza di Dio, che si manifesta nel suo donare il pane alla creatura. Poi, nell'Eucarestia, il pane diventa segno del compimento della Storia della salvezza nel dono di Cristo per la vita del mondo. Si tratta di un dono che, mentre immette il credente nell'azione di grazie, lo impegna altresì nell'opera di giustizia e di fraternità nei riguardi dei bisognosi che non hanno pane. ■

ANNA BRUNA MURU

Cimitero di Siliqua, orario invernale di apertura al pubblico

■ **LUNEDI:** Chiuso - **MARTEDI:** dalle 8,00 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 17,00 - **MERCOLEDI:** dalle 8,00 alle 12,00 - **GIOVEDI:** dalle 8,00 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 17,00 - **VENERDI:** dalle 8,00 alle 12,00 - **SABATO:** Chiuso - **DOMENICA:** dalle 8,00 alle 12,00. ■

Consiglio Comunale

REGOLAMENTO D'USO TERRE CIVICHE, APPROVATE INTEGRAZIONI

■ **NELLA SEDUTA** del 30 settembre il Consiglio comunale ha discusso e approvato integrazioni al regolamento comunale d'uso delle terre civiche. L'adozione è ai sensi dell'art. 9 della L.R. N. 12/94. Sono state apportate modifiche alla deliberazione C.C. N. 24 del 12.07.2016. Nel Regolamento sono stati introdotti dei punti che sono stati ampiamente discussi con polemici interventi dei consiglieri della minoranza.

IN PARTICOLARE, la minoranza ha messo in evidenza come le terre civiche appartengano ai cittadini di Siliqua e che sia opportuno assegnarle con trasparenza a chi ne faccia richiesta

senza privilegiare chi già le utilizza da anni. E' bene assegnarle di volta in volta con criteri che non penalizzino l'hobbista ultra 65enne o il giovane che vuole intraprendere nuove attività agricole. Al termine di animato confronto tra maggioranza e minoranza il provvedimento è stato approvato con il voto contrario del gruppo di minoranza Siliqua per il Cambiamento.

IL CONSIGLIO ha anche approvato il Documento Unico di Programmazione (DUC) 2017, 2018, 2019 ai sensi dell'art. 170 DLS 267/2000. Il documento detta le linee programmatiche su vari ambiti quali Istruzione, politiche sociali e famiglia, sviluppo economico. Tale Docu-

mento verrà a concretizzarsi con la fine del mandato di questa amministrazione, primavera 2017.

NELLA STESSA SEDUTA il Consiglio ha approvato l'atto d'indirizzo e le linee guida per l'affidamento in concessione della gestione globale della struttura residenziale per anziani in via Manzoni. In proposito sarà fatto un apposito bando. E' stato approvato anche il regolamento comunale di polizia mortuaria. Il dottor **Trudu** è stato confermato revisore dei conti del Comune per il triennio 2016/2019. ■

GINO IANNELLO



UN BANCHETTO TRA VICINI NEL RIONE DI MATTISCEDDA

■ **OLTRE SESSANTA** persone, facenti parte di circa dieci diverse famiglie dello stesso rione, per il secondo anno consecutivo si sono radunate per un pranzo conviviale. Domenica 2 ottobre, in uno spiazzo all'aperto nel rione di Mattiscedda (il quartiere dove da alcuni anni il paese si sta espandendo con nuove abitazioni) sono stati montati dei gazebo e ombrelloni, poi sistemata sotto una lunga tavolata per dar luogo ad un banchetto tra vicini. Una buona iniziativa, anche in considerazione del fatto che nell'era in cui la tecnologia ha cambiato le abitudini delle persone, dove la comunicazione avviene tramite internet e cellulari, piuttosto che face to face in

maniera diretta, manifestazioni come questa basate sull'aggregazione e sulla socializzazione,



dovrebbero ripetersi a Siliqua con maggior frequenza, coinvolgendo magari i vari "bixinaus" del paese. A tavola, oltretutto, si realizza la convivialità in

quanto la relazione diviene condivisione. La convivialità, infatti, è nel faccia a faccia fra i partecipanti, sinonimo di aggregazione, convivenza pacifica e condivisione degli alimenti. Come ha detto uno degli organizzatori dell'iniziativa, «E' il secondo anno che lo organizziamo. Lo scopo è quello di tenere buoni i rapporti tra il vicinato, dove ciascuno porta qualcosa che poi si condivide fra i partecipanti. Come si faceva una volta» ■

ROBY COLLU

CANTU E SENTIMENTU, ARTE E MUSICA AL MONTEGRANATICO

■ **"ARTE E MUSICA** al Montegratico" è il nome del concerto che il Coro Cantu e Sentimentu ha organizzato, sabato 8 ottobre, al Montegratico per festeggiare il XIV anniversario della sua costituzione. Una manifestazione di canti, musica e arte, che il Coro ha dedicato all'artista siliquese **Franco Puxeddu**, del quale è stata inaugurata una Mostra personale di scultura.

FESTEGGIARE un anniversario, per un'associazione, è molto importante perché offre l'occasione di fare il bilancio di un anno di attività, e anche quest'anno di attività artistica il Coro Cantu e Sentimentu ne ha fatta molta. E' anche piacevole festeggiare la ricorrenza, soprattutto, quando si è insieme ad altre persone che condividono le stesse finalità del canto, della musica e, in questo caso, dell'arte, un insieme artistico che riesce a suscitare intense emozioni.

LA MANIFESTAZIONE

è stata aperta dall'esibizione del Coro Cantu e Sentimentu, diretto dal maestro **Andrea Sarigu**, con alcuni canti del suo ricco repertorio, ricevendo il caloroso applauso del pubblico tanto numeroso da far sembrare insufficiente il già grande spazio del Montegratico. Il maestro **Andrea Sarigu** ha eseguito al pianoforte la Suite Bergamasque di Claude Debussy.

Il cardiologo, dottor **Augusto Marini** ha avuto l'impegnativo compito di presentare al pubblico la figura dell'artista **Franco Puxeddu**, di cui ha delineato le più importanti tappe della sua lunga carriera artistica. Il dottor Marini ha evidenziato alcuni aspetti delle sue opere che spesso sono opere di denuncia, che evocano sensazioni di dolore e di critica, trattano l'amore per la famiglia, "gli amori", il tema della guerra, talvolta sono un monito per la società di oggi. **Augusto Marini** ha concluso con una proposta interessante alla cittadinanza e, soprattutto, rivolta all'amministrazione comunale di Siliqua: la creazione di un museo da dedicare al suo grande artista **Franco Puxed-**



du. Il museo potrebbe rivelarsi una porta aperta verso l'esterno e portare ad una crescita culturale e turistica del paese.

BRILLANTE È STATA l'esibizione dell'ospite della serata, la cantante siliquese **Elisa Marongiu**, che, accompagnata dai musicisti **Bruno Camedda** alla fisarmonica e **Asael Camedda** alla chitarra, ha offerto all'ascolto del

pubblico alcune note canzoni del suo vasto repertorio.

IL CORO CANTU e Sentimentu, a chiusura della serata, ha salutato il pubblico con l'esecuzione di altri brani della tradizione sarda.

Anche in questa occasione l'Associazione si è avvalsa della preziosa collaborazione della professoressa **Anna Rita Cardia**, in qualità di esperta di lingua e tradizioni sarde, e anche spigliata presentatrice della serata.

ENCOMIABILE, COME SEMPRE, è stato l'impegno dei dirigenti dell'Associazione per allestire questa manifestazione celebrativa della fondazione, a conclusione di un anno pieno di molteplici impegni musicali. La presidente, **Maria Assunta Corrias**, ha ringraziato tutti coloro che, in vario modo, hanno collaborato per la serata e per l'allestimento della mostra di sculture di **Franco Puxeddu**, al quale ha rivolto un grazie particolare per aver messo a disposizione le sue opere.

L'esposizione delle sculture, rimasta aperta dal 9 al 23 ottobre, è stata visitata da molti cittadini e dagli alunni delle scuole. Il gruppo musicale degli alunni della scuola media, diretto dalla professoressa **Mariangela Piras**, ha dedicato all'artista **Franco Puxeddu** alcuni brani musicali ■

GINO IANNELLO

ORARIO AMBULATORI MEDICI DI SILIQUA

Dr.ssa Maria Grazia Liggi (ambulatorio nel corso Repubblica) orario: mercoledì e giovedì dalle 10,30 alle 12,30; Lunedì, Martedì e Venerdì dalle 16,30 alle 18,30. Per urgenze tel. 349 3266022 - 334 8407884.

Dr. Massimo Perra (ambulatorio Guardia medica, via A. Manzoni 1) orario: Lunedì, Martedì e Venerdì dalle 9,30 alle 12,30; Mercoledì e Giovedì dalle 16,00 alle 18,00. Per urgenze tel. 340 1067468.

Dr. Mauro Cocco (ambulatorio in via Umberto I°), orario: Lunedì, Mercoledì e Venerdì dalle 9,30 alle 11,30 e dalle 16,00 alle 18,00; Martedì e Giovedì dalle 9,30 alle 11,30. Per urgenze tel. 347 7648928

Dr. Enrico Spadaccino, pediatra (Poliambulatorio in via Carducci) orario: Lunedì dalle 15,00 alle 17,00, Martedì dalle 11,00 alle 12,30, Mercoledì dalle 17,30 alle 19,00, Giovedì dalle 11,00 alle 13,00, Venerdì dalle 9,00 alle 10,30. Per urgenze tel. 328 7487455.



Incontro con Franco Puxeddu

UNO SCULTORE CHE STA NEL TEMPO A MODO SUO

■ **SILIQUA HA ACCOLTO** a braccia aperte il suo concittadino, **Franco Puxeddu** (foto Facebook), con affetto e calorosa simpatia. L'artista ne è rimasto talmente commosso e affascinato da dire: «Ho realizzato centinaia di mostre in tutta Europa, ma questa di Siliqua è stata la più affascinante ed emozionante, in quanto sono tornato tra la mia gente con un bagaglio culturale che ho dedicato al mio paese».

Come e quando è nata la sua passione per la scultura? Che tipo di scelta è stata?

«La mia passione per la scultura è nata sin da ragazzo nella bottega di mio nonno materno intorno agli anni '50. E' stata una scelta sofferta ed interessante».

Tra le sue opere ce n'è qualcuna a cui è legato in modo particolare?

«Qualcosa di particolare è una scultura in legno che si trova tutt'oggi nei Musei Vaticani».

Lei dice: "non sono un artista fuori dal tempo, ma sto

in questo tempo a modo mio", che significa per l'uomo della strada?

«Per l'uomo della strada significa avere di fronte un vero artista vicino a lui».

C'è qualcosa che avrebbe voluto realizzare e ancora non l'ha fatto?

«L'artista ha sempre dei progetti per la mente che col tempo cerca sempre di realizzare»

Qual è il suo rapporto con la Siliqua di oggi?

«Il mio rapporto con Siliqua, oggi, è un rapporto di amore e di riconoscenza per avermi dato i natali».

PER MOLTI ANNI Franco Puxeddu ha cercato

una modalità personale di lavorare e dominare i materiali più difficili come il legno, la pietra e anche la terracotta e il bronzo. Di questo periodo egli dice: «Non seguivo nessun modello in particolare, ma mi interessavano molto maestri come Marini e Manzù, oltre ai classici. Ero guidato dal bisogno di creare e di acquisire conoscenze sulla materia che volevo trattare. Sacrificio e amore le due componenti».



I critici dicono che lei parla con le sue opere, cosa vi dite?

«Tra le opere e l'artista e, in particolare con la materia, c'è sempre e per forza un dialogo di silenzio e di amore».

ere e di acquisire conoscenze sulla materia che volevo trattare. Sacrificio e amore le due componenti».

GINO IANNELLO

L'ATTRICE CLAUDIA KOLL NELLA PARROCCHIA S. GIORGIO

■ **SI È TENUTO** venerdì 14 ottobre 2016 alle ore 19,00, nella Parrocchia San Giorgio Martire di Siliqua, l'incontro di preghiera con la partecipazione e la testimonianza dell'attrice **Claudia Koll**. L'evento denominato "La Misericordia di Dio cambia la vita" è iniziato con la preghiera della Coroncina alla Divina Misericordia, poi la testimonianza dell'attrice.

CLAUDIA MARIA Rosaria Colacione, in arte Claudia Koll, 51enne romana, è anche regista teatrale e direttrice dell'associazione Star Rose Academy di Ro-

ma. Dopo aver lasciato il mondo del cinema, ha fondato nel 2005

l'Associazione Onlus "Le Opere del padre".



A SILIQUA c'era già stata il 13 marzo dello scorso anno. In quella occasione aveva assistito alla messa in Parrocchia, per poi partecipare al "Memorial Paolo Cannella", un progetto artistico nato nel 2013 dal desiderio dell'ideatore e Direttore Artistico dell'evento, don **Davide Cannella**, di ricordare i genitori **Cecilia Caboni** e, appunto, **Paolo Cannella**, unendo alla loro memoria la spensieratezza e la magia dell'arte. Lo spettacolo si era svolto sabato 14 marzo a Cagliari all'Auditorium del Conservatorio "Pierluigi da Palestrina" ■ **ROBY COLLU**

COME ERAVAMO, LE FOTO DI UNA VOLTA ...



► Nella foto scattata nel '79 una squadra dell'ARCI Siliqua che partecipò ad un torneo estivo di calcio a undici. In alto da sinistra: Giuliano Sarais, Daniele Ghisu, Giacomino Etzi, Stefano Melis, Duilio Zanda, Claudio Carta, Ettore Massa, Franco Ghia, Gino Diana; accosciati da sinistra: Tonio Calledda, Graziano Ledda, Ignazio Deias, Raffaele Loche, Giorgio Diana, Tonio Floris, Ignazio Tinti. ■



► Nella foto scattata al campo comunale di via Oslo, nei primi anni '90, una squadra del settore giovanile del Gs Siliqua calcio. Nella foto: Dario Bachis, Willy Tola, Massimo Collu, Francesco Fadda, Christian Ledda, Luigi Todde, Fabio Planu, Stefano Cristino, Claudio Diana, Corrado Pippa, Enrico Bachis, Stefano Melis, Luca Antonio Pisano, Nicola Floris, Giorgio Pilloni, Simone Cirronis, Antonello Mei, Riccardo Frau.. ■

Contixeddu de forreda “BOICU E SU TIÀULU”

■ **IN SA BIDDÀ** de Silicua, una di de meda tempus fait, Sterina, una picioca manna de edadi e bagadia, iat agatau, a mengianeddu, in su primiaxi de s'enna de domu sua unu pipiu a pena nàsciu aintru de unu cadinu (= cеста).

Issa dd'iat arregortu cumentu chi fessit un'arregalu de Deus e dd'iat pesau cumentu mellus iat pòtziu.

Po mala sorti, Sterina fiat morta candu su piciocheddu, chi issa iat tzerriau Boicu, no fiat ancora òmini fatu. Iat acurtu, perou, a ddi fai s'àutu (= atto notarile) de totu su chi teniat: sa domu, unas cantu terrixeddas, su cuaddu, su carru e totu is ainas chi serbiant in sa messaritzia; totu cosas chi issa, filla sola, iat tentu a sa morti de su babu suu.

Boicu, mancai piciocheddu, si donat meda de fai e totu a solu puru.

IS ÒMINIS DE SILICUA no dd'agiudant po nudda, ca pentzant chi fessit fillu de Sterina e de unu tiàulu (= diavolo).

Cussa picioca iat sunfri, pototu sa vida, de su mali caducu (= epilessia) e is Silicuarxus, in cussus tempus inniorantis, candu dda biant trotoxendi-si, atzapuendi-si a terra e cun is ogus chi si furriant biancus, pentzant ca teniat unu tiàulu in corpus. Po cussu, nisciunus de ispicocus de sa bidda dd'iat bòfia a sposa e, duncas, fiat abarrada bagadia.

Aici, Boicu fadiat solu solu totu is fainas de su messaiu.

A pagu a pagu, fiat crèsciu e, d'ònnia tanti, domandà (= faceva la dichiarazione d'amore) calincuna picioca bona de sa bidda, ma nisciunus ddu boliat, ca totus pentzant chi Sterina dd'essit fatu cun d-unu tiàulu, giai chi no dd'iant bia mai cun d-un'òmini.

BOICU IAT SCÌPIU su chi narat sa genti a pitzus de sa mama sua e de su tiàulu e teniat su disigiu de si adobiai cun cussu, po ddi fai pagai su chi iat fatu passai a sa mama e, duncas, a issu puru.

No sciat cali bisura portessit, ma ddu pentzàt simbili a un'orcu,

est a nai mesu òmini e mesu bèstia.

MEDAS BORTAS, arrexonendi a solu, narat: «Una di o s'atra, gei ti apu a cassai, dimòniu de s'Inferu, e ti apu a fai una festa, chi ti-ndi as a arregordai po totu sa vida!»

Su tiàulu ddu intendiat e narat, intru de cussu e totu: «Giai chi mi bolis connosci, una di o s'atra si eus a adobiai e ti apu a fai abasciai sa crogorista, basucu (= tonto) chi no ses atru!»

In d-unu meri malu de atòngiu, Boicu, torrendi-ndi a bidda a cuaddu e carru de una terra chi fiat arendi in Giba Majori, iat biu, sètziu in s'arroca de Santu Giusepi, unu pipiu de seti o otu annus e custu dd'iat pregontau: «O su tziu, mi-nci portat a bidda, ca mi-nci est brintada una spina de

nu, duncas si fiat furriau a palas e ita iat biu? Iat biu su dimòniu! Cussu portat is ogus cument duas braxas de fogu; is dentis longus e acutuz cumentu cussus de unu lupu; is cambas e is peis cumentu cussus de unu burricu; sa peddi niedda e piluda; in prus, duus corrus ndi-ddi besiant de sa conca.

Cussa bèstia fadiat un'arrisu malu, orrosu (= orribile), chi fadiat tremi a scutula su cuaddu.

Boicu, chentza chi ddi movessit unu pilu in conca, dd'iat nau: «Fiat ora chi ti fatzessis a biri, corpus de unu dimòniu! Imoi ti fatzu pagai totu is tribulias chi as donau a mama mia e a mei puru!»

IAT PIGAU SU MARRONI(= grossa zappa) e iat cumintzau a ddi donai corpus a totu fortza in sa schina e in conca.

Su tiàulu ndi fiat calau a sa lestra de su carru e curriat aici meda, chi ddi ferriant is peis a culu.

Boicu, spronau su cuaddu cun su fuetu (= frusta), ddi curriat avatu e cun cuss'aina ddi tzacat corpus de conca a peis, narrendi-ddi: «Abeta, su cunnu chi ti-ndiat fuliau! Oi ti truncu is corrus e ti-nci fatzu torrai aundi ndi ses bessiu, po no ndi torrai a innoi mai prus! Dimòniu maladitu!»

SU TIÀULU, a pustis de ai pigau una grandu surra, nci fiat stichiu me is intrannias (= viscere, ventre)

de sa terra e no ndi est bessiu mai prus, a donai ocasioni (= a provocare) a sa genti bona de custu mundu.

Sa genti de Silicua, a pagu a pagu, iat cumprèndiu ca Boicu fiat unu piciochu bonu; totus iant cumintzau a ddi bolli beni. Una picioca bona e bella dd'iat pigau a pobiddu e dd'iat fatu babu de medas fillus. Aici issu iat bìviu cuntentu e prexau fintzas a sa morti, arribada candu teniat cent'annus e prus. ■

ANNA RITA CARDIA



carrùciu (di fico d'India) in d-unu pei e no potzu caminai po su d'òlli?»

«Eja! Artzia e setzi-ti acanta mia!» dd'iat arrespustu Boicu.

«Nossi! Nossi! Mi setzu aintru de su carru; ananti no mi praxit; timu de nci arrui!»

«Bandat beni! Setzi-ti anca bolli!» dd'iat arrespustu cussu piciochu.

BOICU SI FIAT acatau ca su cuaddu, de cussu momentu, tirat a traballu mannu su carru, cumentu chi custu fessit grai che tronu; in prus, iat biu ca is aroras nci stichiant in terra cumentu chi portessint unu pesu tropu man-

SALUTE E BENESSERE, DIMAGRIRE MANGIANDO: ECCO COME

■ **MANGIARE È SEMPRE** stato per tutti un piacere. Ma in questo secolo, dove si muore perché si mangia troppo è sufficiente guardarsi intorno, e a volte anche allo specchio, per vedere come gran parte delle persone, compresi i bambini, siano in sovrappeso o addirittura obesi. La verità è che, rispetto ad una volta, si mangia troppo, male e si fa poca attività fisica. Pertanto, è molto importante cambiare le proprie abitudini alimentari e lo stile di vita. Oggi più che mai è necessario trovare una soluzione al problema: occorre quindi sapere quello che dobbiamo mangiare per la cura e il benessere del nostro corpo e, soprattutto, della nostra salute. A tale proposito, in base ad uno studio eseguito da un comitato scientifico (dott. **Dario Rosco** e dott. **Roberto Borgognone**), ci sono dei prodotti alimentari studiati per perdere peso mangiando. Si arriva a perdere fino a 4 kg alla settimana bruciando grassi e alleviando i sintomi della fame, senza diminuire la massa muscolare, perché l'assunzione delle proteine agevola la formazione muscolare e la tonicità. I prodotti alimentari in questione sono studiati per un'alimentazione equilibrata, consigliata a tutte quelle persone che vogliono rimanere in forma, senza dover rinunciare ai piatti "proibiti". Il tutto senza seguire diete impossibili, né dell'ultima tendenza stile "americano". Pertanto, si può scegliere di ottenere e mantenere una forma fisica adeguata, cambiando stile di vita e, soprattutto, il tipo di alimentazione, pur continuando a mangiare ciò che più ci piace, come il pa-

ne, la pasta, la pizza e i dolci. **SEMPRE CON GUSTO** e con un'alimentazione sana e completa, evitando zuccheri e farine ad alto indice glicemico. Questi prodotti nutrizionali sono unici e di qualità, in quanto hanno un basso contenuto di carboidrati e



zuccheri, sono testati con sistemi rigidi al fine di assicurare l'effettiva efficacia e prevenire quelle malattie che affliggono il nostro secolo: obesità, diabete, disturbi cardiovascolari tra cui ictus e infarto, o tumori. Inoltre, permettono di seguire una alimentazione equilibrata, con più proteine, più fibre e meno carboidrati. Sono a bassissimo indice glicemico e preparati con ingredienti selezionati senza Ogm, privati della parte che contribuisce all'aumento di peso ed obesità, ovvero i carboidrati raffinati

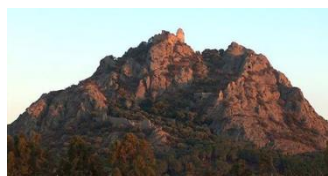
e gli zuccheri. Una vera e propria rivoluzione del benessere, per realizzare il sogno di dimagrire e star bene continuando a mangiare pane, pasta e dolci, ma nello stesso tempo assumendo una bassa percentuale di carboidrati. Un tipo di alimentazione sano e intelligente apprezzato anche da tanti medici, dietologi e nutrizionisti. Un modo, tra l'altro, per cambiare la qualità del cibo e le abitudini alimentari delle persone e delle famiglie. **IL SILIQUENSE Massimo Sanna** (nella foto), nel proporre questi prodotti alimentari, ci racconta la sua esperienza. «In pochi mesi, assumendo questi alimenti, buoni, sani e genuini, sono riuscito a perdere ben 28 kg, pur non rinunciando al pane, alla pasta, alla pizza e ai dolci. Così dopo questo risultato sorprendente ho deciso, con tanto entusiasmo, di proporre e far provare questi alimenti anche ad amici e conoscenti. Il risultato è garantito in quanto l'ho provato direttamente su me stesso. Tuttavia, tutti coloro che vo-

lessero approfondire l'argomento o semplicemente degustare, gratuitamente, la bontà e la leggerezza di questi prodotti alimentari, ogni mercoledì a partire dalle ore 19,00 a Siliqua, può farlo previa prenotazione obbligatoria, contattando il numero 349 7506990, o inviando una mail a: maxboss@hotmail.it o anche tramite il mio profilo Facebook». ■

ROBY COLLU

ALLA SCOPERTA DELL'ANTICO CASTELLO DI ACQUAFREDDA

■ **E' DIFFICILE NON NOTARLO** per chi transita sulla strada statale 293 che collega Siliqua col Sulcis. Eretto su una rocca che domina l'intera piana del centro siliquense, il castello di Acquafredda mantiene sempre intatto il suo fascino. La sua sagoma che si innalza verso il cielo e le sue antiche mura di fortificazione (sempre ben conservate, anche se spesso sono state oggetto di lavori di manutenzione e ripristino), costituiscono i resti dell'antica fortezza fatta costruire intorno al XIII secolo, in una lettera episcopale è indicata la data del 1215, dalla famiglia



pisana dei Donoratico della Gherardesca. Si tratta della casata del conte Ugolino, tristemente conosciuto per essere stato citato da Dante Alighieri nel XXXIII canto dell'Inferno della Divina Commedia. Le possibilità di visitare questo affascinante sito non mancano. Infatti, da diversi anni è presente sul posto una cooperativa in grado di guidare i visitatori in un fantastico e ideale itinerario verso uno dei monumenti del Medioevo. Per eventuali visite guidate è necessario rivolgersi alla cooperativa Antarias ai numeri: 349 7428014 -349 1564023. ■

INTERVISTA ALLA CANTANTE SILIQUESA ELISA MARONGIU

■ **DOPO LA BUONA** esibizione durante la festa di Santa Margherita e al Montegranatico in occasione dell'anniversario del Coro Cantu e Sentimentu, abbiamo avuto il piacere di intervistare la cantante folk **Elisa Marongiu** (nella foto di **Mario Cannessa**), che ha risposto gentilmente alle nostre domande.

Elisa, quand'è cominciata la tua attività di cantante e com'è nata questa tua passione per il canto? «La mia

attività di cantante è ufficialmente iniziata nel 2006, quando venni scritturata dal Teatro ActoresAlidos di Quartu per partecipare ad un progetto che prevedeva l'esecuzione di canti sardi rivisitati in chiave polifonica. Non saprei stabilire con certezza quando o come sia nata la mia passione; penso sia sempre stata nel mio DNA». **In quali gruppi hai cantato finora?**

«Sono diversi: dai cori di Siliqua, agli ActoresAlidos. Un'altra tappa importante della mia carriera è stata rappresentata dal gruppo Ballos che mi ha permesso di girare numerosissime piazze sarde. Ho collaborato con tantissimi artisti della Sardegna e non solo, fino ad approdare nei Cuncordias». **Quando canti a chi ti ispiri?** «Mi ispirò a tutti e a nessuno. Abbiamo tantissimo materiale tradizionale a disposizione; i grandi Maestri ci hanno lasciato tanto. Ascolto tutto, da Maria Carta a su cantu a tenore, da Efisio Melis

al canto a chitarra. Ascoltare è fondamentale per avere poi le fondamenta per costruire la propria identità e prendere la propria strada individuale cercando di non essere la fotocopia di nessuno». **Hai inciso dei CD musicali?** «Sì. ho inciso il CD "Galantias" con il gruppo ActoresAlidos che vanta numerose collaborazioni internazionali. Quest'inverno, con buona probabilità, lavoreremo al CD dei Cuncordias». **Hai fatto concerti**

rita più di qualche riga e mi scuso se sarò prolissa. Come ho detto ho avuto possibilità di esibirmi in palchi bellissimi, teatri enormi, con artisti formidabili che ti fanno sentire una formichina piccola piccola, ma esibirmi a casa mia è tutt'altra cosa. È stata un'emozione grandissima vedere tanto orgoglio, tanto affetto, tanta stima manifestata da chi mi ha vista crescere. Ne approfitto per ringraziare ogni singola persona presente». **Parlaci un po' dell'attuale gruppo musicale Cuncordias.** «Sono un gruppo presente sulla scena musicale sarda già da qualche anno. Suonano con me due fra i più grandi musicisti della Sardegna, Orlando Mascia e Bruno Camedda, e due fra gli astri nascenti, dotati di un grandissimo talento, i loro figli, Eliseo e Asael. Non posso che essere lusingata ed onorata di poter collaborare con musicisti di questo calibro. Ancor prima della loro bravura artistica e del loro curriculum, sottolineo quanto siano delle persone meravigliose,

mosche bianche in un mondo, quello dello spettacolo, che spesso è ricco di spine e non di rose. Chiudo con la speranza che questa grande famiglia che sono i Cuncordias possa durare ancora tanti anni, fatti di sacrificio, crescita e risate nostre e del nostro meraviglioso pubblico». ■

ROBY COLLU



anche oltre il Tirreno? «Ho avuto la grande fortuna ed occasione di esibirmi in numerosissime Piazze italiane ed europee e devo dire che, in contrasto con quanto non si possa supporre, la musica sarda è veramente tanto apprezzata in tutto il mondo, spesso più all'Estero che non in patria». **Descrivi che effetto ti fa esibirti davanti al pubblico di casa..** «Questa domanda me-

FERVONO I PREPARATIVI PER LA FESTA DEI CINQUANTENNI

■ «**RAGAZZI** del '66, questa è la nostra festa!!». Si legge così nella locandina preparata dagli organizzatori dell'evento per festeggiare il traguardo dei cinquant'anni. «Quest'anno per i nostri 50 anni, il 18 dicembre alle 13,00 ci sarà il pranzo al circolo "La Locomotiva". Un'occasione unica ed irripetibile



per festeggiare stando insieme e con le nostre famiglie. Se vuoi

partecipare comunica la tua adesione a: Susy Piscedda (340 2380721), Alessandro Piras (349 3786011), Maurizio Bachis (340 7822014). Per ricordare i nostri compagni e amici che ci hanno lasciato troppo presto, verrà celebrata la Santa Messa il 18 dicembre alle ore 11 in Parrocchia» ■

“SEDCI PORTE” PER RACCONTARE UNA CAGLIARI DIVERSA

■ **UN LIBRO CHE RACCONTA** una città immaginata: “Sedici porte” (Edizioni Amicolibro), è il libro nato grazie ai corsi di scrittura dell’Accademia d’arte Santa Caterina di Cagliari. Sedici autori che attraverso i loro racconti ci portano a varcare quelle porte immaginarie. Abbiamo intervistato una delle autrici, Marina Piras, che ci racconterà anche a nome degli altri, di questo percorso.

Marina, come nasce la passione e come si è evoluta nel caso dei “cantieristi?”

«Lettrice accanita e onnivora, ho sempre messo per iscritto emozioni, invenzioni e vita vissuta. Quattro anni fa, mi sono avvicinata per caso a un corso di scrittura creativa, e ho cercato di capire se la mia passione poteva sfociare in qualcosa. Ed eccomi qua, alla terza antologia. Mi sono messa alla prova, e con me gli altri autori, mandando alla casa editrice i nostri racconti in forma anonima, e siamo stati selezionati. Continuo a stupirmi

del piacere che mi dà vedere il libro edito, e l’ultima, bellissima antologia, mi entusiasma in prima persona, e per coloro che pubblicano per la prima volta,

compagni di viaggio letterario, coi quali ci siamo confrontati e abbiamo perfezionato le letture, è stato fantastico. Perché una volta che il libro esiste, non si parla più di pensieri intimi che non condividerai mai con nessuno, ma di storie che spiccano il volo lontano da te. Qualcuno che non conosci leggerà le tue parole, e forse proverà emozioni, ti seguirà nelle storie che racconti. Ed è questa la sensazione più forte».

Come ci si sente a diventare scrittori?

«Ho visto i ragazzi che erano alla prima esperienza, emozionarsi da morire alla presentazione ufficiale dell’antologia. E la loro emozione è stata la mia. Fogli che tremavano in mano a chi leggeva, mentre le loro voci rimanevano impavide, per far arrivare quei brani di storie alle persone venute a sentirci». ■



persone che ho imparato a conoscere ed apprezzare».

Un gruppo, il vostro, che si è costituito grazie alla passione per la scrittura...

«Nonostante fossimo in corsi diversi, lo spirito di gruppo è andato via via crescendo. Condividere l’esperienza con questi

CARMENS SALIS

Cucina locale, a cura di Marco Piras Piedi di bue a scabecciu

■ **IN QUESTA** nuova rubrica dedicata alla cucina mediterranea, il cuoco siliquese Marco Piras propone ai lettori del Giornalino di Siliqua, una ricetta gastronomica della cucina tipica sarda, un secondo piatto: **Piedi di bue a scabecciu**.

Ingredienti per 3 persone:

Due piedi di vitello, 2 spicchi d’aglio, un ciuffo di prezzemolo, olio d’oliva, aceto di vino bianco, sale e pepe.

Procedimento: Su una pentola, con acqua salata, mettete a lessare i piedi di vitello. Spegnete poi il fuoco solo quando le cartilagini si staccano facilmente dall’osso e avran-



no assunto una consistenza gelatinosa. Recuperate le cartilagini, tagliatele a pezzetti e mettetele in una ciotola. Insaporite con un trito di prezzemolo, aglio e condite con olio, una spruzzata di aceto, sale e pepe.

Consiglio del cuoco: Il piatto si gusta a temperatura ambiente dopo un paio d’ore di riposo, necessarie per fare amalgamare i sapori.

Vino consigliato: Bianco secco. ■

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 ■

Siliquesi nel mondo: Giulia Ena

AVEVA LASCIATO L'ISOLA PER AMORE DELLA FAMIGLIA

■ **IN QUESTO NUMERO** del Giornalino lo dedichiamo la pagina di questa rubrica ad una nostra concittadina: **Giulia Ena**, 67enne, nata Narcao ("Lì son solo nata", specifica), ma che ha vissuto la sua giovinezza a Siliqua, da dove manca da circa 47 anni: aveva vent'anni quando aveva lasciato il paese "per amore della famiglia". A tale proposito dice: «Due dei miei fratelli abitavano a Torino e altri due a Genova, tutti emigrati per lavoro. Così ci siamo riuniti a Genova formando il nostro piccolo nucleo familiare». Poi, racconta i momenti principali della sua vita oltre Tirreno. «Dopo aver terminato gli studi di ragioneria, ho lavorato per alcuni anni come impiegata e anche commessa in una pasticceria. Successivamente, ho smesso di lavorare quando sono diventata mamma. Dopo 19 anni di permanenza a Genova mi sono trasferita a Grumo Appula in provincia di Bari. Dal 1998 risiedo a Binetto, sempre nel barese. Sono vent'otto anni che vivo in Puglia. Qui purtroppo, non ho avuto modo di conoscere persone conterranee perché non ce ne sono. Tuttavia, ho il pregio di ambientarmi ovunque vada. Infatti, non mi creo alcun problema. Sono sposata da 41 anni e ho due ragaz-

ze una delle quali mi ha dato la gioia di essere nonna di due splendidi nipotini».

ALLA DOMANDA se ha rimpianto della sua terra d'origine, risponde: «E' normale avere nostalgia



della terra natia anche se annualmente mi reco a Siliqua per pochi giorni. Mi manca il mare, con quel colore turchese che abbaglia. Certo, non da meno è il mare del Salento con le sue belle spiagge, ma sinceramente il mare sardo è tutt'altra cosa. Mi manca inoltre il caratteristico

profumo che sento nelle campagne siliquesi: quell'odore delle erbe secche che mi avvolge e mi fa sentire a casa». Giulia, poi sposta il discorso sul luogo dove vive attualmente e su come trascorre le sue giornate. «Abito in un paese piccolo e tranquillo e tutto sommato mi trovo molto bene. Tra le altre cose, tifo per il Cagliari e il Siliqua calcio, grazie alle informazioni che mi arrivano tramite il Giornalino. Non ho passioni particolari: giusto qualche lettura, spettacoli teatrali e musicali. Amo cucinare alla sarda, ligure e pugliese. Attualmente faccio la nonna a tempo e sono molto soddisfatta».

INFINE, AGGIUNGE: «Ho saputo del Giornalino da mia sorella Paola che me lo mandava per posta. Da quando però ho imparato ad usare il PC lo leggo on line. Penso tutto il bene possibile di questa vostra iniziativa perché ci informate di tutte le novità del paese, anzi è un legame che ci tiene uniti anche se lontani. Continuate così e fateci sentire sempre presenti e partecipici nel nostro amato paese!»

ROBY COLLU

LA TRISTE STORIA DI ARCANGELO ENA

■ **ARCANGELO ENA**, era nato a Siliqua nel 1920 ed ivi deceduto nel 1941 a seguito di un incidente ferroviario nei pressi di Bau Forru. Arcangelo, quel tragico giorno era assieme alla sorellina **Lazzara**, una bambina di 10 anni, e insieme si recavano al mattatoio comunale per prendere del cibo per il cane. Durante il viaggio di ritorno a casa, i due si erano fermati al passaggio a livello. Ad un certo punto, Bobby (questo era il nome del cane nella foto), forse spaventato dall'arrivo del treno, attraversò all'improvviso i binari mentre da Cagliari giungeva il convoglio ferroviario. L'impatto fu inevitabile. Arcangelo venne preso in



pieno dal treno in corsa. Per lui ed il suo cane non ci fu via di

scampo. La sua vita si spezzò così, prematuramente, all'età di 21 anni, davanti agli occhi della sorellina che impotente aveva assistito allo straziante incidente. Il ragazzo era una persona buona, stimata da tutti in paese. Era poliomiolitico dall'età di 2 anni e per spostarsi utilizzava un carrettino, che gli aveva costruito un falegname (**Attilio Casu**), e che veniva trainato in genere da due cani: Bobby e Orfè. Andava in giro per tutta la Sardegna, lo cercavano in tanti per le feste, in quanto era molto bravo a suonare la chitarra e a cantare canzoni sarde. ■

ROBY COLLU

CHIRURGIA PLASTICA, BELLI A TUTTI I COSTI

■ **LA BELLEZZA** è un dono di Natura, ma i parametri cambiano da un decennio all'altro e subiscono le influenze socio - culturali nelle diverse zone geografiche del Pianeta. Nella nostra società occidentale essere belli è quasi considerato un obbligo morale e civile. E' pur vero che quanto più in fretta impariamo ad accettarci per come siamo, tanto più velocemente il nostro equilibrio psico - fisico ne trarrà giovamento. Eppure ,per tanti di noi, un lieve difetto fisico è causa di problemi di socializzazione che, nel corso del tempo, possono portare a sviluppare un disagio sempre maggiore fino, nel peggiore dei casi, alla depressione.

RIVOLGERSI AL CHIRURGO

plastico è sempre più consueto. Si fa ricorso alla sua professionalità già in giovane età, anche per interventi non proprio indispensabili.

Qualche tempo fa, la Politica nazionale ha portato avanti dei dibattiti sulla legittimità di tali interventi chirurgici, pianificando interventi giuridici di proibizione per i minorenni.

Ma è davvero necessaria una legge che prevede la proibizione per le under 18 di rifarsi il seno?

Sicuramente è necessario legiferare su questo settore, al fine di regolamentare la moda, che potrebbe provocare danni alla salute. Infatti una campagna informativa corretta e un eventuale colloquio con uno psicologo potrebbero contribuire a ridurre il numero delle aspiranti giovanissime a tale intervento.

Vietare in assoluto forse non è corretto poiché la maturità di una singola persona può avere gradi di evoluzione differenti, ma non si può trascurare l'aspetto psicologico di un adolescente. Si deve, in definitiva, valutare con buon senso e responsabilità sia da parte del Chirurgo che da parte del paziente. E' altresì vero che il Chirurgo può procrastinare l'intervento se non lo ritiene momentaneamente opportuno.

EPPURE LA TELEVISIONE e il Cinema impongono degli standard di bellezza, ma la Natura non è generosa con tutti, ecco perché alcuni pensano che sia sufficiente avere un po' di soldi e andare da un chirurgo plastico in grado di fare "miracoli", ma il risultato è spesso deludente poiché quest'ultimo, generalmente, tende a dare a tutti la medesima risposta estetica, perdendo così le peculiarità del singolo individuo, talvolta caratterizzato da tratti somatici particolari. Avere tutti labbra e nasi uguali dona sicurezza ma non è il raggiungimento di un obiettivo. Altre volte un intervento di Chirurgia



Plastica ben condotto apporta un raggiungimento di sicurezza da parte del paziente ma deve essere proporzionato al fisico di quella persona, ai suoi tratti somatici e anche alla sua età.

E' COMUNQUE VERO che a ricorrere più spesso al chirurgo sono le donne, tanto che la mastoplastica additiva e quella riduttiva sono le più gettonate, ma seguono a ruota la Blefaroplastica (rimodellamento delle palpebre), la Liposuzione (eliminazione di strati adiposi), Addominoplastica (rimodellamento dell'addome), Rinoplastica (rimodellamento del naso).

Anche gli uomini talvolta si rivolgono al Chirurgo plastico, le loro richieste riguardano in genere la Rinoplastica, la Blefaroplastica, la Liposuzione e l'Addominoplastica.

E' NECESSARIO, a nostro avviso, tenere ben presente che si tratta comunque e sempre di veri e propri interventi chirurgici e, in quanto tali, possono comportare dei rischi, tant'è vero che ogni Chirurgo, all'atto della prima visita, oltre a spiegare i benefici estetici che si avranno dopo l'intervento, deve obbligatoriamente informare il paziente, in modo chiaro e comprensibile (attraverso un "consenso informato"), riguardo a tutte le potenziali complicanze, precoci o tardive, di quello specifico intervento richiesto.

Talvolta gli interventi chirurgici di questo tipo vengono dipinti come una passeggiata, ma la realtà è ben diversa. Infatti si tratta di operazioni chirurgiche che comportano un ricovero di alcuni giorni, un'anestesia e un decorso post operatorio vero e proprio .

LA CHIRURGIA PLASTICA

di cui abbiamo parlato fino a questo punto è quella illuminata dalle luci della ribalta, ma la Chirurgia Plastica nasce con uno scopo importantissimo che è quello di poter ricostruire ciò che altra Chirurgia demolitiva ha lasciato come conseguenze di traumi o tumori, malformazioni e ustioni. Ha sempre finalità estetiche ma soprattutto funzionali.

E' molto importante sapere che la Chirurgia Plastica è un aspetto della Medicina, pertanto il Chirurgo Plastico è un medico e, in quanto tale, è interessato a tutelare la nostra salute. Quando ci rivolgiamo a lui dobbiamo tener ben presente che non stiamo andando dal parrucchiere, infatti il chirurgo ha il dovere di informarci dettagliatamente sui pro e i contro di un intervento che potrebbe cambiare la nostra vita.

Con ciò non si deve demonizzare la Chirurgia Plastica, poiché per fortuna esiste! ■

Con ciò non si deve demonizzare la Chirurgia Plastica, poiché per fortuna esiste! ■

GIULIANA MALLEI

IL BARATTO DI SILIQUA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BABY-SITTER, con esperienza e massima serietà, cerca lavoro estivo. Durante il lavoro sono disposta a fare ripetizioni di qualsiasi tipo (per elementari/medie) e aiuto per i compiti delle vacanze. Disponibile anche per baby sitting occasionale. Per ulteriori informazioni non esitate a contattarmi su whatsapp al n. 3406863056 o chiamare al n. 3408866249. Giulia.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Info 340 7420598.

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

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

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

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

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

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

ECCO I LETTORI CHE HANNO CONTRIBUITO ALLE SPESE DI QUESTO NUMERO

■ **RINGRAZIAMO** i lettori che hanno contribuito, spontaneamente, alle spese di stampa e di gestione del Giornalino di questo mese. Ecco i nomi di chi ha contribuito (offerte elargite dal 1° al 23 Ottobre): **Clienti tabaccheria Roberto Devino, clienti Bar Sardegna, clienti Cartolibrerie Frongia Gabriella e Katia Orrù, clienti Enoteca di Fabrizio Pitzianti, clienti Frutta e verdura Simona Melis, Market Loredana Deidda, Bar Dodòdi Dory Mei, Luisella Melis, Efisio Alba,**

Oreficeria Marcello e Lucia, Market di Sergio Serra, Pasticceria Bachis - Serra, Fioreria di Lucia Puddu, Bar Giovanni Meloni, Ottica Alessandra Pau, Pinuccio Esu, Anna Melis, Maria Francesca Melis, Matilde Bachis, Antonio Cabula, Donatella Capelli, Maria Bonaria Mossa, Antonia Diana, Stefanina Maccioni, Assunta Urracci, Giovanni Bachis, Carlo Pitzalis, Franco Serra, Antonia Serra, Maria Marconi. ■

Attività della Polisportiva Acquafredda GRANDE SUCCESSO DEL TORNEO DI TENNIS SANTA MARGHERITA

■ **IL "GRANDE TENNIS"** è tornato sui campi comunali della Polisportiva Acquafredda con il torneo provinciale S. Margherita. Per due settimane circa ottanta tennisti, classificati e non classificati, uomini e donne, si sono esibiti sui due campi del Tennis Club. La manifestazione era inserita nell'insieme di tutte le manifestazioni "Estate Siliquese", e, in particolare, faceva parte dei festeggiamenti di Santa Margherita.

IL TORNEO ha avuto un buon successo. La dirigenza del Club ha garantito la migliore organizzazione possibile, logistica e personale. La manifestazione si è svolta presso gli impianti sportivi di via Oslo, sui due campi disponibili, di proprietà del Comune e di cui la Società ha la gestione per convenzione, la Club House ha funzionato da appoggio per i servizi e gli spogliatoi, è stato garantito anche un adeguato e fornito servizio di ristoro. Nel piazzale antistante i campi sono state sistemate delle sedie e delle panche ad uso libero degli spettatori. I dirigenti e gli atleti collaboratori sono stati sempre a disposizione degli atleti in campo e del pubblico presente. Questa manifestazione ha evidenziato un notevole livello di crescita della Società, sul piano tecno-organizzativo e anche sul piano umano. Questa crescita è dovuta in modo particolare alla presa di coscienza collaborativa di un gruppo di giovani atlete e atleti che in questi ultimi mesi si sono adoperati al massimo delle loro capacità affinché questo torneo di tennis riuscisse una buona manifestazione sportiva e organizzativa.



A CONCLUSIONE del torneo si può affermare che i giovani atleti sono riusciti nel loro intento e hanno fatto in modo che si realizzasse una manifestazione degna della serietà della Società. I dirigenti sono orgogliosi di questi giovani atleti, che per l'occasione sono diventati preziosi collaboratori: Silvia, Francesca, Alice, Kecco, Gianluca con il loro impegno hanno onorato la Società. Il calendario delle partite ha avuto un percorso

regolare, soprattutto, per merito del giudice federale, **Salvatore Zucca**, che, con la sua abilità, è riuscito nella difficile impresa di soddisfare, da una parte le esigenze dei partecipanti, e dall'altra far rispettare le regole federali e del torneo. Nel suo difficile compito il giudice Zucca è stato affiancato dal giudice in seconda **Gianluca Melis**.

ALCUNI DATI tecnici danno l'idea della complessità della manifestazione: sono state giocate 12 partite nel singolare femminile, nel singolare maschile sono state giocate 61 partite,

per un totale di 73 incontri. Sono state utilizzate in tutto il torneo 292 palline. Gli iscritti al torneo sono stati 76.

Nella 4^a categoria femminile la finale è stata giocata in "famiglia", tra **Silvia Vallone** e **Francesca Mocci** e ha visto la vittoria di Silvia che si conferma la tennista numero uno della Polisportiva, Francesca non ha sfigurato di fronte alla maggiore esperienza di Silvia. Silvia ha giocato anche la finale di 3^a categoria, dove è stata sconfitta da Marta Plumitallo, tennista di categoria superiore. In campo maschile di 4^a categoria N.C. una sfida veramente in famiglia, in quanto il vincitore, **Davide Zedda**, ha battuto il figlio Maurizio. Tra i classificati di 4^a categoria Sandro Cocco del TC San Giovanni ha battuto **Alessio Mocco** del TC Acquafredda. Nella 3^a categoria **Alessio Di Martino** della Pol. Marina Residence ha avuto la meglio su **Giorgio Lilliu** della Pol. Escolca.

Al termine dell'ultimo incontro è avvenuta la premiazione. Il consigliere **Kiki Assorgia** ha avuto il gradito incarico di fare un resoconto del torneo e di presentare gli atleti per la premiazione, un compito che Kiki ha assolto in modo brillante con simpatica dialettica. Alla premiazione era presente, in rappresentanza dell'Amministrazione comunale, il consigliere **Manolo Virdis**. La serata si è conclusa con un abbondante rinfresco. ■

GINO IANNELLO

. 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 SILIQUA COMINCIA MALE: QUATTRO SCONFITTE DI FILA

■ **E' INIZIATO MALE** il campionato 2016-17 del Siliqua che nelle prime quattro giornate ha rimediato altrettante sconfitte ed è fanalino di coda nella classifica del campionato di Promozione girone A. La squadra di **Damiano Bartoli** nella prima giornata di campionato è stata travolta per 3-0 dalla Frassinetti, nel campo di Elmas. Poi ha rimediato due sconfitte interne: prima un pesante 1-4 con la neopromossa Seulo 2010. La compagine siliquese era riuscita a passare in vantaggio con Angioni, ma poco dopo la squadra ospite era riuscita a pareggiare e a ribaltare il punteggio. Passo falso dei biancoazzurri anche nella successiva gara casalinga è arrivata un'altra debacle (1-2) col Sant'Elena. In quella occasione la squadra siliquese era schierata con la seguente formazione: Angioni, R. Maccioni, Cordeddu, Grasso, Mascia (13'st



Pani), Francesco Corda, M. Cossu, Mattia Pilloni (nella foto), Cau, Daniele Frau (41'st Contu), Serafini (10'st Mulas). Aveva aperto le marcature per il Siliqua Cordeddu, su calcio di rigore, ma poi c'è stata la reazione della squadra quartese che ha prima pareggiato e poi ribaltato

il punteggio portandosi a casa l'intera posta. L'undici di Bartoli è stato poi sconfitto di misura (1-0) anche in coppa Italia nella gara di andata a Carbonia. Altra sconfitta nella quarta giornata ad Arbus, 3-1 il risultato finale. La rete della bandiera è stata segnata da **Cau** su azione di **Cordeddu**. In quella occasione la squadra siliquese si è schierata con la seguente formazione: Angioni, Mandas (3' st Mascia), Frasso, Pani (11' st Frau), Maccioni, Corda, Cossu, Pilloni, Cau, Cordeddu, Serafini (20' st Locci). Queste saranno le prossime gare del Siliqua in campionato: Siliqua - Quartu 2000 (30/9), Barisardo - Siliqua (6/11), Siliqua - Carbonia (13/11) e Tharros - Siliqua (20/11) e Siliqua - Guspini (27/11). ■

ROBY COLLU

INIZIA CON UNA VITTORIA IL CAMPIONATO DEL S'ARCAXIU SILIQUA

■ **DOPO L'AVVIO** stagionale nel triangolare preliminare di Coppa Italia, il S'Arcaxiu Siliqua si è tuffato nel campionato Uisp con una prestigiosa vittoria sul campo del Matzaccara per 2-1. I ragazzi allenati da **Daniele Coda** hanno sbloccato la gara nei primi minuti di gioco con un gol di **Riccardo Pontis** (nella foto, a destra assieme al difensore **Fabio Sirigu**), che poi hanno chiuso nella ripresa con una rete su calcio di punizione calciata da **Antonio Mossa**. Le prossime gare del mese di Novembre saranno contro il Cortoghiana in casa e in trasferta contro Teulada e Sant'Anna Arresi.

IN COPPA ITALIA il cammino del S' Arcaxiu si è interrotto ai Quarti di finale a Villasor, perdendo ai rigori una partita dominata e dopo aver vinto gli ottavi di finale contro il



Real Putzu con la doppietta di **Alessio Melis**. La squadra è iscritta al campionato UISP categoria OPEN. Il girone A è composto dal Capoterra, Cortoghiana, Teulada, Sant'Anna Arresi, Villaspeciosa, S' Arcaxiu, Uta, Grimau Carbonia, Serbariu Carbonia, Sarroch e Matzaccara. I giocatori che compongono la rosa del S'Arcaxiu sono: Bachis Nicholas, Bachis Sergio, Collu Ivan, Corda Luca, Corda Federico, Cuccu Giacomo, Sirigu Fabio, Deidda Jordy, Frau Riccardo, Mancosu Matteo, Mancosu Raffaele, Melis Alessio, Mossa Antonio, Muscas Samuele, Piras Marco, Pittau Andrea, Pontis Riccardo, Pusceddu Raffaele, Solinas Franco, Todde Nicola, Todde Samuele. ■

JORDY DEIDDA

APERTURA LUDOTECA COMUNALE

■ **MARTEDI 4 ottobre 2016** ha riaperto la Ludoteca comunale di Siliqua, con sede in via Di Vittorio. **Bambini e bambine della Scuola Materna sono attesi tutti i martedì e i giovedì dalle 15,45 alle 17,30. Mentre, bambini e bambine della Scuola Elementare potranno giocare e divertirsi con amici e compagni tutti i martedì e i giovedì dalle 17,30 alle 19,15.** ■

Il personaggio del mese

AURORA PITTAU, HA DATO VITA AL GEMELLAGGIO SARDO-LIGURE

■ **AURORA PITTAU** (nella foto) è nata a Siliqua il 15 marzo del '51, da circa 39 anni si trova in Liguria. Aveva lasciato il paese prima per problemi di studio, poi per motivi di famiglia in quanto suo marito era stato trasferito in Liguria per lavoro. Aurora, lavora a Chiavari. Da tanti anni insegna lingua e letteratura francese al Liceo Scientifico "Marconi". Attualmente risiede a Lavagna, paese in provincia di Genova diviso da Chiavari dal fiume Entella. Nel corso della sua permanenza in Liguria, Aurora ha mantenuto i contatti con altri sardi, tra l'altro, ha avuto modo di frequentare il circolo sardo di Genova "Sarda Tellus", che è molto vivace culturalmente e dove le iniziative trovano sempre ampia condivisione e presenza. Aurora è sposata con un siliquese ed ha due figli che, nonostante siano nati e cresciuti in Liguria, mantengono sempre l'identità "sarda", oltretutto capiscono e parlano anche il sardo. A tale proposito dice:

«Credo che, fermo restando l'obbligo di parlar bene l'italiano e altre lingue straniere, sia dove-



rosato mantenere anche le nostre radici linguistiche che sono parte della nostra identità; del resto si aggiunge solo cultura a cultura senza nulla togliere».

SPORADICAMENTE viene in Sardegna e a Siliqua, in quanto ha mantenuto i legami forti con i familiari, amici e parenti. Di recente, per il secondo anno con-

secutivo ha dato vita al gemellaggio tra Sardegna e Liguria con la compagnia teatrale e il coro "Aras" dell'Unitre di Lavagna, con uno spettacolo al Montegranatico di Siliqua, presentato poi anche a Oristano. «Tornare in Sardegna è sempre un'emozione forte - dice Aurora - fatta di sentimenti e di sensazioni difficili da esprimere. E quando posso le condivido con amici non sardi che vengono con me. Inoltre, ciò che mi manca talvolta della mia terra è quella che definirei la "sardità", fatta di mille cose impalpabili e comunque vere. Poi ovviamente mi mancano gli affetti che sono rimasti nell'isola». Aurora è una persona che ama i viaggi, conoscere nuove persone e imparare nuove lingue. Tra le altre cose, ha fatto parte dell'amministrazione comunale di Lavagna, con le deleghe alla Pubblica Istruzione e alle Pari Opportunità. ■

ROBY COLLU

SILIQUA, LE IMMAGINI DI UNA VOLTA ...



■ Siliqua, autunno 1970. Km 10 + 270: sorveglianza transito treno da Siliqua verso Cagliari, automotrice 772 OM, servizio ai passaggi a livello di Giba Sobi e San Giovanni - Monte Accas. Nella foto Granella Giulia, madre di Angelo Marcialis, che ci ha proposto la foto. ■