

MENSILE INDIPENDENTE AMATORIALE FONDATO NEL 2005



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



ANNO XI N. 5

MARZO 2017

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

## Le nicchie funerarie di sepoltura sono ormai ridotte all'osso **Cimitero, nuovi loculi: iniziati i lavori**

■ **IN ATTESA** dei lavori di ampliamento e della costruzione dei nuovi loculi nel cimitero di Siliqua è "vietato" morire. Nicchie funerarie di sepoltura ridotte all'osso. La Ditta edile di **Arus Daniela & c.** sta provvedendo ai lavori di costruzione di nuovi loculi all'interno del cimitero comunale. In seguito, ci sarà l'ampliamento del cimitero: il progetto preliminare era stato approvato dal Consiglio comunale circa due anni fa. L'area interessata all'ampliamento è di 18 mila metri quadrati e si trova a fianco all'attuale camposanto. Dell'argomento relativo al progetto dell'ampliamento del

cimitero si era discusso nel corso di una riunione consiliare con l'approvazione all'unanimità.

**SECONDO IL PROGETTO** a suo tempo illustrato dai tecnici progettisti (l'architetto **Marco Concas**, l'ingegnere **Sergio Mancosu** e il geometra dell'ufficio tecnico del Comune **Mauro Cuccu**), più che di un ampliamento si tratterebbe di un nuovo cimitero sotto tutti i punti di vista. La cifra a disposizione nelle casse comunali era di circa 200 mila euro da utilizzare per il pagamento degli espropri dei terreni adiacenti al cimitero e per la costruzione delle nuove mura di

cinta. Secondo gli addetti ai lavori, col nuovo ampliamento sarà un cimitero con aspetti moderni, che potrà diventare anche un "luogo di socializzazione". Infatti, a progetto è prevista la creazione del parco delle rimembranze, una zona destinata all'accoglienza, una sala e una piazza per le condoglianze, e una zona destinata alle diverse religioni. Il progetto, inoltre, prevede anche la zona destinata alla sepoltura intensiva, campi d'inumazione a terra, tombe, ossari comuni e ossari privati. ■

**ROBY COLLU**



**IL PRESENTE** giornalino è un **mensile** indipendente realizzato a livello amatoriale.

**La testata è regolarmente registrata presso la cancelleria del Tribunale di Cagliari al n° 19/07 del 16/07/2007.**

Qualsiasi inesattezza, suggerimento, o cosa ritenuta lesiva deve essere segnalata tempestivamente alla nostra **Redazione: Tel. 331/6021273**  
**E.mail: roberto.collu@alice.it.**

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

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

Cardia, Giuliana Mallei, Anna Bruna Muru, Carmen Salis, Grazia Secci, Matteo Cabras.

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

**Tiratura: 300 copie.**

**Stampe:** Stampato il 24 febbraio 2017, 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).

## I BAMBINI E LA VIOLENZA IN TV

■ **FINO A NON MOLTO** tempo fa, l'infanzia era protetta, oggi invece, nel tempo dell'informazione globale e multimediale le informazioni piovono letteralmente dentro le nostre case: la strage per le Torri Gemelle, gli attentati in Francia, il terremoto... Entrano in famiglia, invadendo la tranquillità e la quotidianità dei più piccoli, le notizie arrivano in fretta a domicilio. Oggi basta stare seduti sul divano davanti alla televisione o di fronte allo schermo del tablet per vivere gli eventi che accadono dall'altra parte del mondo in contemporanea con i protagonisti, nel caso di eventi catastrofici, tra urla, rumori e immagini di violenza e paura, indiretta o quasi. Attualmente il mercato dell'informazione non è quello che cerca di darti la notizia di migliore qualità, ma quello in cui una notizia ha tanto più valore quanto più persone stanno a guardarla o ascoltarla, leggerla. La comunicazione si è così spostata su contenuti che agganciano meglio il nostro cervello emotivo. I bambini faticano ad elaborare e gestire le immagini e i suoni ad alto impatto emozionale, perché fino agli 8-9 anni non riescono a distinguere da soli realtà e finzione, tempi e luoghi, e questo fa sì che possano sentirsi "dentro" il peggio del mondo anche fra le mura di casa.

**DI FRONTE A QUESTE** intrusioni uno dei primi suggerimenti è

tranquillizzare. Però, nel caso di attentati nelle metropoli d'Occidente o il disastro umanitario che si consuma in Siria... **Siamo davvero in grado di tranquillizzare i figli più piccoli?** I bambini ancora non riescono a distinguere fra il fantastico e il reale. La guerra e il terrorismo sono reali, ma dobbiamo aiutare i più piccoli a comprendere se un evento che avviene a Parigi e Nizza ha la stessa pro-



bilità di accadere il giorno dopo anche nel mio Paese o nella mia città, perché registrando una notizia di questo tipo la mente di un bambino la localizza nel "qui e ora", sotto casa sua. E, andando a dormire, magari chiamerà la mamma spaventato. **Quale idea di mondo vogliamo trasmettere ai nostri figli?** Che tutti coloro che vivono nella nostra città sono dei nemici potenziali? che dobbiamo vivere sempre in allarme? Che ogni loro passo deve essere monitorato e presidiato? Oppure che questo mondo è uno spazio di vita da abitare e migliorare in coopera-

zione con gli altri, nonostante i suoi aspetti più difficili?

**UN ALTRO ATTEGGIAMENTO** per reagire alle notizie di catastrofi e stragi: è rispondere subito con qualcosa di "attivo", con un'azione. Da credenti si può compiere un piccolo rito in un luogo sacro, magari accendendo una candela. Il terrorismo e lo stragismo minano a seminare paura, a convincere che il domani è senza speranza, a congelare

l'esistenza (c'è l'attentato in aeroporto? Non si può prendere l'aereo...) così il ruolo dell'adulto è anche quello di entrare nel mondo simbolico- spirituale del bambino e non farlo sentire impotente: anche i più piccoli possono fare qualcosa con i simboli della luce, del dialogo, della pace. Anche muoversi nelle nostre metropoli fa parte dei rischi naturali dello stare al mondo al giorno d'oggi. Del resto anche solo spostarsi in bicicletta nelle nostre città comporta una serie di pericoli... cosicché molti genitori non lasciano più uscire i figli in bici neanche quando hanno 12-13 anni. Li accompagnano dappertutto. Ma così questi ragazzi non esplorano più, privati anche dalla capacità di percepire i rischi del luogo in cui vivono. ■

**ANNA BRUNA MURU**

## IN OMAGGIO COL GIORNALINO IL LIBRO DI ANDREA AGOSTINO

■ Si comunica che con il Giornalino di Siliqua, si potrà ricevere in omaggio una copia del libro di Andrea Agostino "Senza paura di servire". Eventualmente, coloro che volessero lasciare un'offerta, nelle edicole di Katia Orrù e Gabriella Frongia, ci saranno le apposite cassette. ■

## Attività Consiglio Comunale

### CONFERMATE PER IL 2017 LE ALIQUOTE PER IRPEF, IMU E TASI

■ **I CITTADINI** contribuenti di Siliqua possono stare tranquilli. Il **Consiglio** comunale, nella seduta del 10 febbraio 2017, ha deliberato e confermato per il 2017 le stesse aliquote del 2016 per quanto riguarda **l'IRPEF**, **l'IMU**, la **TASI**. La **TASI** è il tributo per i servizi indivisibili; **l'IMU** è l'Imposta Municipale Unica. Si ricorda che **l'IRPEF** è l'addizionale comunale che, per la prima volta, l'Amministrazione istituì e pretese dai cittadini siliquesi nel 2012 allo scopo di far fronte alla grave situazione debitoria delle casse comunali. Ora, dato per scontato che tali debiti siano stati appianati, il cittadino di buona memoria si domanda perché tale addizionale non sia stata abolita.

**IN RIFERIMENTO** a queste tasse i cittadini possono ritenersi soddisfatti per la decisione del Consiglio di non aumentare ulteriormente le rispettive aliquote. Certo, sarebbero stati ancora più contenti se il Consiglio ne avesse abolito qualcuna.

Il Consiglio ha discusso e approvato anche la verifica delle quantità e qualità delle aree e fabbricati da destinarsi alla residenza, alle attività produttive e terziarie, ai sensi delle leggi N.865/71, N.457/78, che potranno essere ceduti in proprietà o in diritto di superficie. Sono rimasti invenduti 6 lotti. E' stata approvata anche la determinazione del prezzo di cessione in diritto di proprietà delle AREE P.E.E.P., in località Mattiscedda. Si tratta di sei lotti per il prezzo totale di 58 mila euro. Si prende

atto delle aree da vendere e il sindaco comunica che sarà fatto un nuovo bando. Il prezzo per ogni singolo lotto va da un minimo di 11 mila euro a un massimo di 27 mila euro.

**IL CONSIGLIO** ha approvato la Ricognizione degli immobili di proprietà suscettibili di alienazione e/o valorizzazione, ai sensi dell'art. 58 D.L. N. 112/2008. Approvato lo schema del Piano degli immobili.

Dopo l'esposizione del sindaco è stato approvato il Programma triennale 2017/2019 e l'elenco

Il sindaco ha comunicato al Consiglio che il mese scorso sono state consegnate le chiavi dell'area del Genio militare, che ufficialmente entra nella piena disponibilità del Comune di Siliqua.

**A MAGGIORANZA** il Consiglio ha approvato la Presa d'atto dell'approvazione del regolamento di interventi socio-assistenziali domiciliari ed extra domiciliari in favore di nuclei familiari in condizioni di fragilità e il regolamento di accreditamento ai fornitori per erogazione delle prestazioni socio-assistenziali tramite Buono sociale.

E' stata approvata la Gestione Associata del servizio informatico di assistenza software e hardware per **l'Unione dei Comuni "I Nuraghi di Monte Prama e Fanaris"** e i Comuni aderenti all'Unione.

Il Consiglio ha concluso i suoi lavori con l'approvazione della realizzazione di un'opera di miglioramento fondiario, nell'ambito del programma di sviluppo rurale, **"Pacchetto giovani"** in località

**Berlingheri**. La ditta è Società agricola semplice Carrubeddu, di cui è legale rappresentante **Frau Sara**.

Al termine dei lavori indicati nell'ordine del giorno il Consiglio ha espresso con un documento un sentito sostegno al comparto ovino-caprino della Sardegna, che in questo periodo è in agitazione per molte rivendicazioni, soprattutto per la crisi del prezzo del latte e del formaggio. ■

**GINO IANNELLO**





## Compagnia teatrale San Giorgio

### "SA FAMIGLIA ALLARGARA", UNA COMMEDIA BRILLANTE

■ **LA COMPAGNIA Teatrale San Giorgio** è ritornata in scena domenica 5 febbraio con la commedia brillante "**Sa famiglia allargara**" di **Anna Simbula Marras**. La Compagnia si è presentata con una novità significativa rispetto alle altre volte: tutti gli interpreti sono donne e qualche bambino, un gruppo di amiche che hanno scelto di affrontare da sole questo lavoro teatrale, sotto certi aspetti molto impegnativo. Si tratta di **Daniela Ghisu** (Luisu), **Marinella Muntoni** (Crispinu), **Giorgia Tinti** (Fiorella), **Rosanna Ucheddu** (Teresica), **Lorella Scanu** (Gesuna e Tatonia), **Susanna Piscedda** (Natalina), **Carmen Contrino** (Rodolfo), **Chiara Tinti** (Carabiniere e postino), **Alessia Pani** (Giovanni), **Erica Paulis** (dott. Liborio), **Nicola Floris** (Luigino), **Giulia Lallai** (Geraldina), **Fabio Grussu** (Giovanni), **Annarella Sitzia** suggeritrice. Perfetta ed efficiente, come sempre, la prestazione del tecnico del suono **William Cuccu**.



**LA COMMEDIA** ha una morale semplice, ma significativa: affrontare le vicende della vita belle, brutte o tragiche che siano, cercando di riderci sopra per alleggerire e dimenticare quelle più tristi. C'è anche qualche spunto che ha corrispondenza nelle vicende attuali della nostra società, la perdita del lavoro

nasce così una famiglia allargata, ma sempre con allegria.

Questa rappresentazione teatrale è stata possibile grazie alla collaborazione dell'Amministrazione comunale che ne ha permesso lo svolgimento nell'ampio locale dell'Esagono. La sala, al massimo della capienza, ha applaudito e ringraziato, non solo le interpreti, ma anche tutti coloro che, con diverso apporto, hanno collaborato e consentito questo spettacolo. Gli applausi e i ringraziamenti hanno premiato l'attivismo e la regia non solo della presidente, **Rosanna Ucheddu**, ma anche di tutte le altre collaboratrici della Compagnia Teatrale San Giorgio

Considerato che i lavori teatrali, presentati periodicamente dalla

dell'emigrato, che dopo tante illusioni e speranze era convinto di essersi creato una sistemazione definitiva. Invece, perde il lavoro ed è costretto a ritornare al paese natio con un altro figlio in arrivo, dove trova le braccia aperte pronte ad accoglierlo insieme a tutta la sua famiglia,

Compagnia San Giorgio, ricevono ogni volta grande consenso da parte del pubblico, sarebbe bello che il "sipario" si alzasse più spesso sul palco scenico improvvisato dell'Esagono. E' chiedere troppo ? ■

**GINO IANNELLO**

### COMITATO S.MARGHERITA: GABRIELE FLORIS PRESIDENTE

■ **DOPO LE DIMISSIONI** del neo presidente del comitato Santa Margherita, **Federico Alba**, nominato nel mese di settembre 2016 da **don Davide**, al suo posto è stato eletto **Gabriele Floris** (nella foto). Federico Alba, aveva preso il posto di **Emanuela Frongia**. Prima di loro, da quando si è costituito il Comitato (a novembre del 2013), si sono succedute rispettivamente **Maria Bonaria Mossa** e **Tiziana Cappai**. Il Comitato Santa Margherita è promotore dei festeggiamenti in onore di Santa Margherita di Antiochia. Sorge per volontà di alcuni cittadini, i quali condividono e promuovono attività religiose, culturali, sociali, assistenziali,

sportive e ricreative, utili alla costruzione di una società civile



fondata sul pluralismo. Il fine del Comitato quindi è quello di organizzare gli eventi legati al programma dei festeggiamenti in onore a Santa Margherita di Antiochia, d'attuare nel mese di

settembre di ogni anno, e la raccolta dei fondi necessari per conseguire tale scopo. Il Comitato si prefigge inoltre di organizzare nel corso dell'anno varie iniziative di carattere folcloristico, sportivo, culturale, ricreativo, sociale, sagre, mostre e spettacoli. Questo è l'attuale direttivo: **Gabriele Floris** presidente, il vice presidente è da nominare dopo le dimissioni di **Emanuela Frongia**, cassiere è **Claudia Defraia**, segreteria **Jessica Pisanu**, consiglieri **Susanna Piscedda** e **Rita Bachis**, revisore dei conti è **Franca Pisu**.

**ROBY COLLU**

## AUSER, ISETTA CASULA RIELETTA PRESIDENTE

■ **IL COMITATO DIRETTIVO**, eletto il 20 gennaio 2017, ha assegnato le cariche sociali nel modo seguente: **Isetta Casula** presidente, **Pamela Demontis** vice, **Gianpaolo Pisano** cassiere, **Anna Maria Curreli** e **Francesca Atzori** consiglieri.

### Isetta, cosa significa per te essere eletta per la terza volta Presidente?

«Essere stata eletta per la terza volta è una grande responsabilità, significa che il Direttivo che mi ha rieletto ha rinnovato la sua fiducia nei miei confronti, ha condiviso il mio operato, il mio modo di essere, di lavorare e di proporre, dedicando tempo e tanta buona volontà in qualcosa in cui credo fermamente che si chiama Volontariato. Credo che ogni presidente abbia bisogno di una buona squadra che l'affianchi nel lavoro che ci impegna quotidianamente, rinnovo il ringraziamento al Direttivo, che da nove anni mi onora ancora di rappresentare l'Auser di Siliqua in tutte le sedi regionali e nazionali. Sono sicura che per i prossimi quattro anni avremo tanto da fare per i nostri soci e per tutta la collettività».

### L'Associazione è cresciuta in numero e servizi: come si muoverà il nuovo Comitato?

«L'Unità Locale Associativa collegata alla telefonia sociale con il numero verde gratuito 800995988 si è costituita il 22 dicembre 2008 affiliata all'Associazione Nazionale Auser, è iscritta al registro generale del volontariato nel 2009, il nostro

primo servizio rivolto alla comunità è il progetto Pronto mi porta (accompagnamento presso le strutture sociali sanitarie) informa anziani e servizio telefonico punto di ascolto. Successivamente vivendo la realtà paesana e intercettandone i bisogni abbiamo fornito la consulenza gratuita per la compilazione dei moduli per esenzione ticket, rinnovo patente, invalidità, tributi, e continuando a collaborare con i Servizi Sociali Comunali. Per favorire l'aggregazione il progetto "Per stare insieme" prevede incontri e gemellaggi. Il numero dei soci è cresciuto anno per anno, siamo la seconda sede per numero di iscritti tra le 56 della Sardegna,



nel 2016 il numero dei soci era di 660. Il nuovo Comitato, si muoverà senz'altro per continuare a mantenere i servizi presenti e cercando di portare avanti i progetti ancora in cantiere, l'alfabetizzazione informatica e il libro dei *dicuis*, il sogno nel cassetto è quello di riuscire ad avere una macchina con il logo Auser in comodato d'uso. Le idee ci sono, mancano gli spazi e i finanziamenti».

### Quale significato assume la presenza di alcuni giovani nel Comitato?

«Nel lontano 1989 nasceva l'Auser risorse anziani per rappresentare e soddisfare i bisogni dell'anziano. A 28 anni di distanza a Siliqua nasce l'Auser risorse giovani. Pensiamo che un'associazione debba essere rappresentativa, coinvolgendo tutte le fasce di età favorendo lo scambio intergenerazionale, crediamo nei giovani che devono essere coinvolti, motivati e valorizzati perché sono loro il nostro futuro».

### Sei soddisfatta dell'esito del congresso?

«Per quanto riguarda il II congresso della nostra Associazione, sono rimasta più che soddisfatta per il numero dei presenti, per la partecipazione e l'attenzione attiva verso le tematiche congressuali, e per la relazione al documento nazionale. Per ultimo, ma molto importante in questo congresso, è stata ribadita la nostra piena autonomia dal sindacato di provenienza, affermando a voce alta che il volontariato non ha colore politico, il nostro colore sociale è l'arancione, i soci sono la nostra forza, con la quota associativa ci finanziano e ne condividono i valori, e solo a loro dobbiamo dare risposte continuando ad osservare il criterio dell'imparzialità e riservatezza».

Grazie alla Presidente Isetta per la gentile disponibilità e auguri a tutto il Direttivo per un proficuo lavoro. ■

**GINO IANNELLO**

## Una mostra al Montegratico TONIO SPADA, "ARRASTUS E BERIDADIS: AMENTOS"

■ **IL PITTORE** Tonio Spada presenterà un'antologia delle sue opere sulla Sardegna, le sue coste, le sue foreste e i suoi angoli storici più suggestivi, lungo un percorso emozionale fatto di ricordi, tracce e verità: "Arrastus e Beridadis: Amentos". La mostra, organizzata da Pasqualina Fonnesu, si terrà nei locali del Monte Granatico, sarà inaugurata sabato 25 marzo 2017, alle ore 17. Seguirà un rinfresco. L'esposizione resterà aperta fino a domenica 2 aprile 2017.



## COME ERAVAMO, LE FOTO DI UNA VOLTA ...



► Nella foto, anni '30, alcuni dipendenti del caseificio di Siliqua, di proprietà di Nino Cabras. Sono state individuate le seguenti persone: Giuseppe Figus (seduto a sinistra), la figlia Angela Figus (al centro), Giovanni Cabras (in piedi), Vitalia Pintus (seduta) e i fratelli Mancosu (i signori coi capelli bianchi), Giuseppina Figus (seconda a destra nella seconda fila), Giovanna Puxeddu (ultima a sinistra nella seconda fila). ■



► Proponiamo la foto di una terza classe elementare, relativa all'anno scolastico 76-77, in occasione di una festa di carnevale. In alto da sinistra: Riccardo Assorgia, Ausilia Cardia, Maria Paola Contu, Betty Deidda, Pasqualina Fonnesu, Matteo Murtas, Bonny Todde, Sergio Mancosu, Anna Paola Scanu, Angelo Mancosu, Angela Pira, Davide ?, Marco Madeddu, Franco Collu, Roberta Madeddu, Esterina ?, Sabrina Mancosu, Anna Rita Pitzianti (che ci ha fornito la foto), Giuseppina Saiu. La maestra era Silvana Secci.

## Per tanti anni ha gestito uno dei locali più datati del paese ADDIO A MARIELLA CASU

■ **IL BAR DI MARIELLA Casu** (nella foto in alto col figlio Stefano) è quasi sicuramente uno dei locali più vecchi di Siliqua. Era il lontano 1956 quando a gestirlo era la madre di Mariella e i Siliquesi lo ricorderanno come "Su bar de tzia Ninnetta". Allora era un Bar Trattoria, oltre al bar infatti offriva la possibilità di mangiare. Per tanti anni è stata la titolare del Bar, che ha gestito assieme al marito Antonio Collu. Il locale di "Tzia Ninnetta" circa vent'anni prima, negli anni '30 era gestito da Ennio Meloni, la licenza tuttavia era a nome di Enrico Saiu. Poi, nel '56 lo prese in gestione tzia Ninnetta e fino al '68 era un Bar Trattoria. I piatti che "tzia Ninnetta" preparava ai suoi clienti erano i classici della cucina casereccia. Fra i primi piatti in genere c'erano il minestrone (il martedì e il venerdì) e la pasta al ragù o al pomodoro e basilico (gli altri giorni della settimana). Mentre, come secondi piatti preparava pesce arrosto, fettine impanate, uova sode, fave lesse, baccalà, "sa cordula" con i piselli e quant'altro. Per la cronaca, negli anni '50 un pasto completo costava circa 50 Lire. Il pesce lo prendeva da "Carmelo", la carne da tziu Emilliu Sanna, il

maialetto e l'agnello direttamente dal pastore. Mentre il vino, la vernaccia, il moscato e il Marsala, li prendeva a botti dalla cantina Massidda di Monserrato. I dolci (bignè, fatti fritti o paste), li prendeva tutti i giorni freschi, da tzia Teresica. I clienti abituali della trattoria erano il Segretario



comunale, il medico di allora (dr. Ciocci, ndr) e circa una trentina di operai che lavoravano nel canale dietro il Castello. A questi ultimi preparava il pranzo al mattino che poi veniva portato sul posto di lavoro. A cena, invece, gli operai venivano a mangiare nella sala del suo locale. Alcuni amici del paese, inoltre,

circa una cinquantina di persone, organizzavano di tanto in tanto "is pichetadas" (grandi abbuffate) a base di "tapadas", circa 3.000 lumache che tzia Ninnetta preparava con grande passione. **Il bar, oltre** gli allevatori locali, era frequentato anche da diversi nuoresi, in particolare di Fonni, Gavoi e Desulo, poi dai militari di Teulada. In genere prendevano il caffè, che allora si preparava con la caffettiera napoletana e poi con la moka, (il caffè lo comprava a La Tazza d'oro a Cagliari). Molti carrettieri, invece, consumavano vino o liquore, in particolare l'anice. Il locale, tra l'altro, non era adibito ad albergo, in quanto non era attrezzato per pernottare. In quel periodo, chi faceva questo servizio era il locale di "Serafino" (in piazzetta) e quello di Zedda (il padre di Gino). Dal 1985 il locale fu preso in gestione da **Mariella Casu** e dal marito **Antonio Collu**. E da Bar Trattoria diventò un semplice Bar caffetteria. In genere, i clienti consumavano birra, caffè, mirto, Ramazzotti, Vernaccia, Vermentino, dolci sardi e gelati. Attualmente, da alcuni anni, il bar è gestito dal figlio Simone. ■

ROBY COLLU

## RINGRAZIAMENTO E TRIGESIMO DALLA FAMIGLIA ALBA

■ **Grazie a tutti per aver partecipato e condiviso con noi questo momento di grande dolore. Grazie per averci fatto sentire la stima e l'amicizia nutrita per il nostro caro Enrico Alba. La Santa Messa in suffragio verrà celebrata martedì 28 febbraio alle ore 17,00 nella Parrocchia di San Giorgio Martire in Siliqua. I familiari di Enrico invitano tutti coloro che vorranno unirsi in preghiera.** ■



## LE PAROLE DI ADDIO DI MONICA ALBA AL FRATELLO

■ **"CIAO ENRICO, sei andato via nella sofferenza, ma con la gioia e la serenità di averci avuto sempre vicini, soprattutto nel tuo ultimo periodo di malattia. Un dolore così grande, quando ti travolge, ti coglie impreparato. Chi ti ha conosciuto ricorderà per sempre la tua umiltà e la tua discrezione. La tua passione per gli animali, che poi diventata il tuo lavoro. Inoltre, non scorderò mai il tuo amore per la famiglia e per tuo figlio Cristian. Anche quando questa terribile malattia ti ha tolto l'energia e l'autonomia, hai dimostrato una grande**

**forza d'animo. Ora non soffrirai più. Hai trovato la pace e la gloria in Paradiso.**

**Le tenebre sono scese, tutto si è oscurato e un solo chiarore si vede nel cielo. In quella luce vedo il tuo volto. I suoi contorni si confondono con le nuvole che oltrepassano il bagliore della luna, poi tutto scompare per lasciare posto al buio totale. E' proprio allora che la malinconia mi assale, perché so che questo muro nero ti separa da tutti noi. Grazie per averci conosciuto. Ciao fratello caro".** ■



## Contixeddu de forreda

## TZIA CRISPÒNTZIA LIMUSINERA

■ **IN D-UNA BIDDA** de s'Igresienti, ddui biviati tzia Crispòntzia, una fèmina antziana e arrica, de coru bonu meda cun totu is pobiriteddus chi andànt a domu sua a ddi domandai sa limùsina.

A tzia Crispòntzia ddi praxiat meda a sciri novas de bidda sua e de is biddas acanta puru e, candu is pòburus chi andànt a domu sua ndi-ddi contànt, sa limùsina chi arriciant fiat sempri manna meda.

Totus sciiant cantu cussa fèmina fessit crosidadosa e cantu cum-pentzessit beni a chini dd'acuntentessit portendi-ddi novas.

**UNA DÌ, DDUI ANDAT** po sa limùsina unu pòburu e tzia Crispòntzia, scipiu ca issu fiat de sa biddixedda de Musei, ddi pregontat: «Calincuna cosa ddui est sutzèdia a Musei, ca seu de diora meda chentza de ndi sciri novas?»

E su pòburu: «Castit, sa meri, pròpiu candu deu femu bessendi-nci de bidda, unu pilloni mannu mannu est abasciau in pitzus de su campanibi de sa crèsia de Santu Nàssiu (di Lojola) e, tenendi is alas obertas, coberriat totu sa bidda!»

E tzia Crispòntzia: «Tendei, tendei! Gei dd'emu a ai bòfiu biri cussu pilloni! E aciapau dd'ant?» «Nossi, no fiat animabi de aciapai! Totu is Museghesus fiant disisperaus, tzerriendi agitòriu! Mancu mali ca, a pustis de unu pagu, si-nc'est bolau!»

Cussa fèmina, a pustis de ai intèndiu cussa nova, po issa bella meda, fait sa limùsina a cussu pòburu, donendi-ddi unu bellu imbudu de trigu.

**PASSAT UNU GREDIXEDDU** e pìchiat a s'enna de tzia Crispòntzia, po sa limùsina, un'atru pòburu.

«De innui seis?» ddi pregontat sa meri.

«Seu de sa bidda de Musei» arrespundit issu.

«Ah, fustei puru est museghesu! Brintit, brintit, bon'òmini! Nerit-mì unu pagu: berus est ca in su campanibi de sa crèsia bosta ddui est abasciau unu pilloni

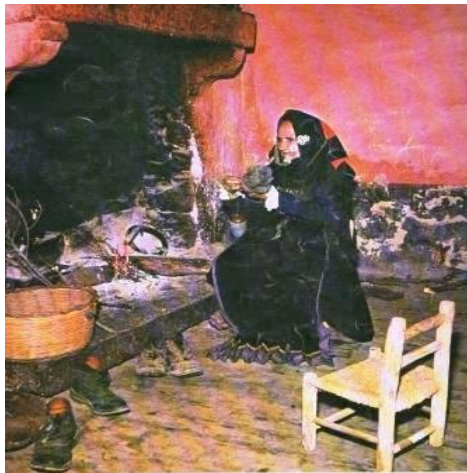
mannu mannu chi, cun is alas, coberriat totu sa bidda?»

**E SU PÒBURU:** «Non ddi sciu nudda, nossi, sa meri mia! Su chi sciu deu est ca, candu femu bessendi-ndi de bidda, in pratza de crèsia ddui fiat un'ou mannu assumancu cumenti de unu lacu de mola!»

«Ah, apu cumprèndiu!» narat tzia Crispòntzia «cussu est s'ou chi ndi at fatu cussu pilloni chi mi at nau su paisanu bostu chi apu arriciu innantis.»

A custu pòburu puru, cussa fèmina donat po limùsina unu bellu imbudu de trigu.

A pustis de unas cantu dis, pìchiat a s'enna de tzia Crispòntzia un'atru pòburu e sa meri, scipiu



ca issu fiat de sa bidda de Domusnoas, ddi fait intrai e ddi pregontat: «Calincuna cosa ddui est sutzèdia a Domusnoas, ca seu de diora meda chentza de ndi sciri novas?»

**E SU PÒBURU:** «Sissi, sa meri! Dinnantis ariseu, ddui est passau unu tallu de mobentis, bolendi in s'aria cumenti chi fessit unu tallu de pillonis mannus.»

«Cessu, cessu! No parit berus! Gei ddus emu a ai bòfius biri; unu tallu de mobentis, bolendi! E abasciau calincunu ndi est?»

«Nossi, sa meri, funt andaus totus faci a su stànniu de Su Masu (Elmas).»

Cussa fèmina pigat una bella cannaca de sartitzu e dda donat a su pòburu domusnoesu po alimùsina.

A pustis de un'orixedda, pìchiat a s'enna de tzia Crispòntzia un'atru pòburu po sa limùsina.

«De innui seis?» ddi pregontat sa meri.

«**SEU DE SA BIDDA** de Domusnoas» arrespundit issu.

«Ah, fustei puru est domusnoesu! Brintit, brintit, bon'òmini! Nerit-mì unu pagu: berus est ca, dinnantis ariseu, in bidda bosta ddui est passau a bòbiru unu tallu de mobentis?»

E su pòburu: «Deu, dinnantis ariseu, no femu in bidda, sa meri mia, ma ariseu meigama, ddui femu e apu biu proendi seddas de mobentis, chi ant fatu fintzas scònciu in medas crabeturas.»

«Ah, apu cumprèndiu!» narat tzia Crispòntzia «cussas fiant is seddas de is mobentis chi ddui funt passaus a bòbiru dinnantis ariseu. Biau chini ddui iat a essi stètiu!»

A custu pòburu puru, cussa fèmina, totu prexada po is novas arricias, donat una bella cannaca de sartitzu.

**UNA DÌ, PEROU,** mentris tzia Crispòntzia ascurtat cun spantu mannu is novas portadas de unu stràngiu, andau a domu de issa po sa limùsina, ndi bessit de unu furrungoni su pobiddu de issa e, a corpus de achicaiu (attizzatoio) in sa schina, nci fait furi cussu tipixeddu chi est pighendi po su culu a sa pobiddu.

De sa dì, niscunus at postu prus pei in cussa domu po portai scedas a cussa fèmina.

Issa at ascurtau beni beni is arrexonis de su pobiddu, at obertu (gei fiat ora!) is ogus e no si fiat fata prus pigai po su culu de niscunus. Beh! Pròpiu de niscunus, de niscunus no podit essi, ca a tzia Crispòntzia ddi mancàt sa mellus dì de s'annu e no si podiat ponnì arrimèdiu imoi ca fiat giai bècia. ■

*Imbudu = imbutu; misura sarda di legno o di sughero, della capacità di 1,3,20 circa, per misurare aridi in genere e specialmente cerali.*

ANNA RITA CARDIA



## L'angolo del diritto

### DIRITTO DI ACCESSO ESTRATTO CONTO CONDOMINIALE

■ **CON LA LEGGE** di riforma delle norme che disciplinano il condominio, è stato introdotto nel nostro ordinamento l'obbligo di apertura di un conto corrente, bancario o postale, per ogni condominio nel quale far confluire tutte le entrate ed al quale addebitare ogni spesa che si riferisca alla gestione condominiale. Quest'obbligo, che spetta all'amministratore condominiale di rispettare, è accompagnato, secondo quanto dispone la legge, dal diritto spettante ad ogni condomino di prendere visione ed estrarre copia, a proprie spese, della rendicontazione periodica (cioè, appunto, dei movimenti in entrata

ed uscita della gestione contabile condominiale registrati nell'estratto conto bancario o postale). Questo diritto è esercitabile da parte di ciascun con-



domino solo attraverso la collaborazione dell'amministratore: ciò vuol dire che il singolo condomino non ha il diritto di rivolgersi direttamente alla banca o alla posta per poter accedere ai

dati dell'estratto conto condominiale, ma dovrà presentare apposita richiesta all'amministratore che avrà poi il dovere di soddisfare tempestivamente questa richiesta del condomino richiedendo alla banca o alla posta la documentazione del conto per poi girarla al condomino richiedente ■

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

[avvmatteocabras@libero.it](mailto:avvmatteocabras@libero.it)

**AVV. MATTEO CABRAS**

### LA NONNINA ORIGINARIA DI SILIQUA COMPIE 101 ANNI

■ **GIUSEPPINA PAU** (nella foto) ha varcato lo scorso anno la soglia dei cento anni di vita. Lo scorso 11 gennaio ha spento 101 candeline. Un ambito traguardo quello raggiunto dalla nonnina originaria di Siliqua, ma da tempo residente a Carbonia. E' nata in Tunisia, l'11 gennaio del 1916, da Greca Lai e Antonio Pau di Siliqua. Il padre morì nel 1924, per cui la vedova con i suoi tre figli (Giuseppina, Antonietta e Armando), fece rientro a Siliqua. All'epoca Giuseppina aveva appena otto anni. Sua madre Greca poi si risposò a Siliqua con un vedovo, **Giovanni Murenu**, allora padre di quattro figli (Maria, Francesco, Greca e Amedeo). Da questa

unione nacquero altri quattro figli (Domenico, Carmine, Paolo e Ange lina). **Giuseppina Pau**,



dopo il suo rientro dalla Tunisia, ha vissuto a Siliqua, fino a quando si sposò con **Michele Cois**. I due si trasferirono poi a Carbonia per motivi di lavoro, il

marito infatti lavorava in miniera. Dalla loro unione sono nati sette figli, di cui sei sono in vita e si prendono cura dell'anziana madre. Vedova da circa 45 anni ha sempre svolto una vita semplice. Una madre premurosa che si è sempre occupata di tutto, fino a quando le forze glielo hanno consentito, esattamente fino a qualche anno fa. E' stata una buona massaia, ma anche una brava madre: ha tirato su una famiglia numerosa con sette figli da accudire. La tipica donna di una volta. Lucida nei ricordi, è costantemente circondata dall'affetto non solo dei figli, ma anche dei nipoti e pronipoti. ■

**ROBY COLLU**

### Cucina locale, a cura di Marco Piras Spezzatino di pollo con favette fresche

■ **IL CUOCO** Marco Piras propone ai lettori del Giornalino di Siliqua, una nuova rubrica gastronomica dedicata alla cucina locale: **Spezzatino di pollo con favette fresche**.

#### Ingredienti per 4 persone:

Due petti di pollo dal peso di 400 g. ciascun, 300 g di favette sgranate, un mazzetto di prezzemolo, un bicchiere di vino bianco secco, brodo di pollo a piacere, olio d'oliva, sale q.b.

#### Procedimento:

Lavate i petti di pollo, asciugateli e tagliateli a pezzetti; infarinateli leggermente e fateli rosolare in

modo uniforme in un tegame dove avrete sciolto l'olio e il burro. Bagnate con il vino e lasciatelo evaporare a fuoco moderato. Quando lo spezzatino di pollo sarà ben dorato sgocciolatelo e, nello stesso tegame, fate appassire la cipolla sbucciata, lavata e tritata. Aggiungete le fave al soffritto di cipolla e unitevi di nuovo il pollo bagnate con il brodo, regolatevi col sale e fate cuocere a tegame coperto per circa 15 minuti. A cottura ultimata cospargete lo spezzatino con il prezzemolo tritato e servite.



**Vino consigliato:** Rosato. ■

## SILIQUA VERSO LE ELEZIONI AMMINISTRATIVE

■ **A CAVALLO** tra i mesi di maggio e giugno gli elettori e le elettrici di Siliqua saranno chiamati ad esprimere con il voto una nuova amministrazione comunale.

Al momento non c'è nulla di certo sulla formazione delle liste che si contenderanno la vittoria per l'amministrazione della cosa pubblica del comune di Siliqua, non ci sono indicazioni che ci siano in corso operazioni di alleanze fra partiti, anche sul nome di eventuali candidati a sindaco circola soltanto qualche voce incontrollata ma non c'è nulla di certo e di attendibile. Volendo fare qualche previsione sul numero delle eventuali liste che scenderanno in campo non è azzardato prevedere che ci saranno almeno due liste.

Per il momento una sola cosa è certa. L'attuale Sindaco uscente, **Andrea Busia**, ha fatto sapere in pubblico che non concorrerà ancora una volta per la carica di sindaco.

Vista la scadenza elettorale che ci riguarda è bene che i cittadini di Siliqua comincino a preoccuparsi del loro avvenire amministrativo, di chi dovrà amministrarli per i prossimi cinque anni.



**E' FINITO IL TEMPO** delle critiche gratuite, è ora di smettere di restare affacciati alla finestra sparando ad alzo zero su chiunque tenti di amministrare il paese. E' opportuno che ogni citta-

dino faccia la sua parte assumendosi in prima persona di dedicare la propria disponibilità, impegno e professionalità in modo da poter costruire un gruppo di cittadini validi e onesti tali da poter assumere l'incarico di amministrare.

**E' ORMAI FINITO** il tempo di criticare chiunque si affacci alla ribalta delle elezioni, invece, è bene apprezzare qualsiasi cittadino onesto che si propone e ha il coraggio di metterci la propria faccia.

Amministrare un Comune non è facile, né è facile trovare le persone giuste per amministrare, ma un'amministrazione bisogna pur dare al nostro **Comune**, sta agli elettori, al momento di esprimere il voto, scegliere le persone ritenute più adatte ad amministrare il **Comune**. ■

**GINO IANNELLO**

### Edito da Amicolibro

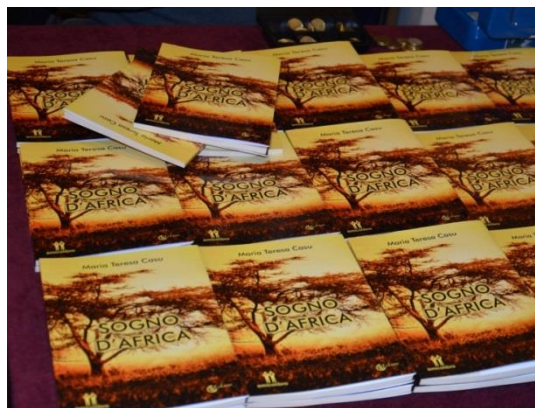
## MARIA TERESA CASU, "SOGNO D'AFRICA"

■ **MARIA TERESA CASU**, ha deciso di custodire i ricordi della madre e lo ha fatto scrivendo *Sogno d'Africa* (Edizioni Amico Libro): qui racconta di un periodo storico importante: della guerra, del colonialismo, delle partenze e delle illusioni che accompagnavano uomini e donne alla ricerca di una vita migliore.

**Maria Teresa, un libro che era già stato scritto nel cuore di sua madre?**

«Mia madre raccontava con amore quella esperienza e tutti i particolari erano scritti nella sua mente e ancor più nel profondo del cuore. Negli anni ha scoperto una storia che da

ragazza non conosceva, "vedendola" quindi con occhi diversi. Talvolta con qualche senso di colpa ma, piano piano, e lei lo



dice anche nel racconto, è riuscita ad "assolversi" per quello che voleva dimenticare e ricordare nello stesso tempo. Mi sarebbe piaciuto rivedere quei luo-

ghi. Ma anch'io, come lei, ho avuto la percezione (consapevolezza) della delusione che avrei potuto provare nel non ritrovare gli stessi luoghi da lei descritti e la magia che li circondava. Sono certa che mamma (mia madre) approverebbe quello che ho scritto. Credo e spero di aver rispettato i suoi sentimenti raccontandoli con la sua stessa passione. Sarebbe contenta che questo piccolo libro potesse contribuire a conservare la memoria di una storia importante personale, ma che riguarda un pò tutti noi. Lei sosteneva che la quotidianità degli uomini "comuni" costruisce la "Storia" quanto quella fatta dai "grandi" uomini». ■

**CARMEN SALIS**

## PRENOTAZIONE RITIRO RIFIUTI INGOMBRANTI

■ Si comunica che per il ritiro dei rifiuti ingombranti si deve chiamare il numero verde 800 615.622 dalle 9,30 alle 12,00 e dalle 15,30 alle 17,30 dal lunedì al venerdì, per la prenotazione del ritiro che è previsto settimanalmente nella giornata del lunedì. ■

## Spolverando i ricordi VECCHI MESTIERI: GUARDIANO DI VIGNE

**Q**UESTO È UNO dei tanti mestieri che stanno scomparendo.

Quando nelle vigne l'uva maturava, iniziava il lavoro "de su castiador'e bingias".

Mio padre faceva questo lavoro che durava dal 26 luglio fino alla fine di settembre o i primi d'ottobre. In questo impegno era coinvolta tutta la famiglia composta di cinque figli oltre ai genitori. Noi bambini già dai primi di luglio entravamo in agitazione, per noi era come andare in vacanza, anche se ognuno aveva un suo compito. A mio padre spettava il compito di preparare la capanna che ci avrebbe accolto fino alla vendemmia. Per fare la capanna preparava dei pali robusti che piantava a distanza regolare, poi v'intesseva virgulti di frasche, quindi copriva il tutto con "sinziri", *Polygonum scoparium*, mettendolo

fitto-fitto per rendere il tetto impermeabile. La capanna era ampia, con un grande loggiato, di lato preparava una capannuccia per le brocche dell'acqua. Nella capanna grande dormivamo, ma durante il giorno, quando non giravamo per le vigne, stavamo nel loggiato. Nella capanna piccola tenevamo due brocche d'acqua che babbo e mamma riempivano presso una sorgente in località "s'axiueddu" che in origine era "sabixi nieddu". Lì l'acqua si manteneva fresca perché le brocche venivano messe in un fosso e coperte con pezze tenute sempre bagnate. Mio padre con delle pietre preparava anche un camino rialzato, e lì mia madre su un treppiede cucinava i pasti (minestra o semola condita con pomodori e ricotta salata).

**I NOSTRI GENITORI** si alzavano molto presto e quando noi bambini ci svegliavamo, il fuoco era acceso da un pezzo e la caffettiera gorgogliava spandendo

nell'aria un buon profumo di caffè. L'aria del mattino era fresca e per fare colazione ci sedevamo attorno al fuoco.

**QUANDO IL SOLE** saliva sul cielo dietro il castello, mia madre andava a Siliqua per fare la spesa con una corbuletta, "crobbedda" in testa, ognuno di noi bambini presa "sa zaccarreda", raganel-la, che ci serviva per scacciare gli uccelli (merli, maurra e storni, sturru) che a stormi calavano



sulle vigne per banchettare con l'uva, andava al posto stabilito. Le vigne da custodire erano parecchie e ad ognuno di noi veniva assegnata una zona. Al mattino presto capitava di vedere fra i filari qualche piccola lepre imprudente, che scappava veloce alla nostra vista, andando a rintanarsi in una delle tante piccole oasi che sono disseminate fra le vigne i "bagantinus". Le siepi erano costituite da "muri" di rovi, *Rubus ulmifolius*, e le more che maturavano in quei giorni, erano uno dei nostri frutti preferiti. Se avevamo sete, andavamo alla capanna nella cassetta delle brocche per bere, poi tornavamo al nostro posto. Se vedevamo qualche persona che entrava fra i filari per cogliere uva, senza avvicinarci, timidamente, ma a voce alta dicevamo: «Lé ca babbu nu 'oidi!» Mio padre, quando coglieva qualcuno sul fatto, se si era accontentato di prendere qualche grappolo, lasciava che lo portasse via, ma se aveva preso molta

uva, ne portava via un po' dal bottino. Mia madre per pranzo e per cena preparava la minestra. Solitamente era una minestra condita con i pomodori, cui si aggiungeva un po' di ricotta salata grattugiata. Mio padre nei momenti liberi ci costruiva qualche giocattolo, "su carrixeddu de faurra", un carrettino fatto col legno della ferula, *Ferula communis*; sa "furrialledda", la girandola, e l'altalena. Durante la notte faceva freddo, noi dormi-

vamo sui pagliericci che erano riempiti con "erba de preimentu", *Carex sp.*, e ci coprivamo con delle coperte leggere.

**MIO PADRE** ad intervalli di tempo girava nelle vigne anche di notte, e talvolta gli capitava di sorprendere qualcuno fra i filari di una vigna, ma bastava

farsi vedere o dare di voce e l'intruso si allontanava. Fra tutti noi chi aveva più incombenze era nostra madre. Attorno alle vigne erano numerosi gli alberi di fichi e la loro maturazione coincideva con la nostra permanenza in campagna. Quando una buona quantità di fichi era matura, preparava "sa figu siccara" i fichi secchi. Ne faceva una buona provvista e confezionati in modo particolare venivano appesi alle travi della cucina per essere consumati nei mesi successivi.

Quando si avvicinava la stagione della vendemmia, noi bambini eravamo un po' tristi perché con la fine della vendemmia, aveva fine anche la nostra vacanza. Ma i bambini si sa, trovano il modo di divertirsi ovunque si trovino, e poi la stagione dell'uva non avrebbe tardato a tornare! ■



## ASSOCIAZIONE MINERARIA SARDA: 121 ANNI E NON LI DIMOSTRA

■ **IL PASSANTE DISTRATTO**, probabilmente, non fa caso ad un edificio misterioso che sorge in via Roma ad Iglesias, proprio a fianco all'Istituto Minerario. Apparentemente sembra una antica villa nobiliare in stile liberty, forse con qualche fantasma al suo interno. In realtà si tratta della sede dell'Associazione Mineraria Sarda che vanta ben 121 compleanni. L'edificio in questione è stato però inaugurato nel 1906, 10 anni dopo la fondazione della stessa Associazione. La memoria dell'uomo di oggi ha quasi scordato la tradizione mineraria che ha catapultato la città di Iglesias, a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, nel panorama industriale europeo. I numerosi professionisti provenienti da tutta l'Europa hanno qui operato ad alto livello per realizzare uno degli esempi di attività estrattiva su larga scala, che ancora oggi non ha eguali. La sede dell'Associazione Mineraria sarda, recentemente restaurata, conserva tutto il suo fascino e le sue vicende sono strettamente legate alla Scuola Mineraria e all'economia della città di Iglesias fino ad un passato molto recente.

**LE PRIME RIUNIONI** degli associati ebbero luogo in un'aula della Scuola Mineraria, che a sua volta era ospitata nel convento dei Francescani. Da subito si rese indispensabile individuare una sede esclusiva in cui potersi riunire, ma anche conservare l'archivio ed eventuali collezioni mineralogiche. I membri dell'Associazione erano tutti ingegneri minerari che svolgevano attività scientifica di alto livello ed avevano necessità di poter contare su un luogo dove fosse possibile concretizzare la ricerca scientifica attraverso pubblicazioni, conferenze e incontri, ma anche più semplicemente di un sito esclusivo in cui ci si potesse scambiare esperienze reciproche inerenti l'attività mineraria. Per circa un decennio, durante il quale l'Associazione condivise la sede con l'Associazione Utenti Caldaie e Vapore nell'attuale via Musio, furono prospettate diverse soluzioni e altrettanti compromessi.

Nel marzo del 1900, l'ing. Ferraris, presentò un progetto per la realizzazione di una sede autonoma per il quale occorrevano 60.000 lire. La cifra era davvero esorbitante e si pensò di raggiungerla con l'emissione di obbligazioni a carico delle Società Minerarie che avevano l'obbligo morale di sostenere l'iniziativa, considerati i vantaggi di tipo scientifico che ne avrebbero tratto.

**PURTROPPO LA RACCOLTA** dei fondi si rivelò più complicata del previsto e fu necessario rivedere il progetto e ridimensionarlo nei costi. In base a questo secondo progetto la sede doveva prevedere la realizzazione di un edificio a due piani e fu istituita una commissione ad hoc composta dagli ingegneri Gustavo Cappa, Roberto Cattaneo e Angelo Lambert, stavolta le previsioni di spesa ammontavano a 40.000 lire. Le sottoscrizioni da parte delle Società Minerarie



furono immediate e costanti; la sola Società Anonima Malfidano versò 5.000 lire e l'ing. Giorgio Asproni sottoscrisse una identica donazione, ma la vincolò a due condizioni: la progettazione della palazzina doveva essere bandita attraverso un concorso pubblico tra i soci e il progetto doveva comprendere la Scuola per capi minatori (futura Scuola Mineraria). A causa delle difficoltà che, per varie ragioni, si presentarono nella raccolta dei fondi, fu necessario ricorrere ad una modifica nelle sottoscrizioni; fu infatti chiesto alle società che avevano già sottoscritto le obbligazioni se fossero disposte a convertirle in contribuzioni a fondo perduto. Le società risposero in modo affermativo, ma lord T.H. Brassey, Presidente della Società di Gennamari -

Ingurtosu, pose una condizione: il divieto di alienazione della palazzina e, nel caso di scioglimento del sodalizio, la proprietà su di essa doveva passare alla Congregazione di carità di Iglesias. Dal canto suo, l'ing. Asproni, mise la condizione che l'Associazione non si sarebbe mai potuta spostare da Iglesias.

**NEL 1903 FURONO** presentati ben 17 progetti diversi, tra questi fu scelto il progetto dell'Architetto Francesco Sappia. Il 3 giugno 1904 nella Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia fu pubblicato il decreto che erigeva l'Associazione Mineraria Sarda in Ente Morale. Subito dopo fu individuato il terreno, concluso il contratto d'acquisto e infine fu stipulato l'appalto con l'imprenditore di Cagliari Ilario Giannoni, che si impegnò a realizzare l'opera in 10 mesi. Il 17 dicembre 1905 l'Associazione prese ufficialmente possesso della nuova sede con una seduta ufficiale ed un pranzo sociale di inaugurazione. Il presidente, ing. Umberto Cappa, e gli altri soci (Ingegneri G. Asproni, G. Cappa, A. Ferrari, E. Ferraris, C. Folco, Georgiades, L. Henrotin, G. Pavan, Pompei, C. Parnisari, R. Sanna, Taschini) poterono finalmente festeggiare la realizzazione di un'opera davvero importante che divenne il fulcro dell'attività scientifica in campo minerario per tutta la Sardegna.

**ANCORA OGGI L'ASSOCIAZIONE** Mineraria Sarda, pur notevolmente trasformata negli obiettivi e nelle attività, organizza molteplici iniziative scientifiche di grande rilevanza Nazionale e Internazionale, ne è un esempio il IV Simposio intitolato "Attività Minerarie nel Bacino del Mediterraneo", dal 23 al 24 giugno 2017, durante il quale ingegneri ambientali provenienti da tutto il mondo si confronteranno su temi di ricerca, enormemente importanti e attuali, riguardanti il futuro energetico e ambientale del Mediterraneo e non solo. ■

**GIULIANA MALLEI**

## IL BARATTO DI SILIQUA

**Inserzioni GRATUITE con SMS al numero 331-6021273 o via E-Mail a: [roberto.collu@alice.it](mailto: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.*

. **ESEGUO** lavori di innesti e potature. Per informazioni contattare il numero 320 0522338 (Davide).

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

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

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

. **STUDENTESSA** universitaria iscritta in Medicina e Chirurgia, impartisce ripetizioni di Chimica per ragazzi delle medie e superiori, Matematica e Biologia per medie e biennio. Disponibile anche per aiuto studio in Italiano e Storia e aiuto studio per elementari. Prezzi modici. Info 3488446576 (Francesca).

. **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 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 LAVORO** in qualità di baby sitter, dog sitter, eseguo inoltre commissioni a persone anziane. Info. 346 1788199 (Rif. Giorgia).

. **DOTT.SSA CARLOTTA** Bolliri, Biologa nutrizionista, riceve previo appuntamento a Siliqua, in C.so Repubblica, 67 presso il Centro estetico di Elisabetta Deidda. Si esegue valutazione della composizione corporea, anamnesi nutrizionale, educazione alimentare per il singolo individuo o gruppi di persone. Si eseguono piani dietetici personalizzati per persone in condizioni fisiologiche e patologiche. Contatti: 3484261106; mail: [bollicarlotta@gmail.com](mailto:bollicarlotta@gmail.com)

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

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

. **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 info 340 9724597.

. **VENDESI** terreno agricolo in località Sa Forraxia, recintato con cancello, rimessa con attrezzature varia, tubazioni irri-

gugue, oliveto di 160 piante e 45 piante da frutto. Prezzo 80.000€ trattabili se veramente interessati. Info 342 0274630. (Anna).

. **ESEGUO** Book fotografici di qualsiasi tipo gratuitamente, o con compenso a discrezione dell'interessato, per fare esperienza. Info 346 1788199 (Rif. Giorgia).

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

. **L'INCUDINE**, show room di Pintus Erica, via Nora 167 Pula. Lavori artistici del ferro, infissi PVC e alluminio, porte interne e articoli per la casa. Il laboratorio artigianale si trova in viale Marconi n. 10/D a Siliqua. Info 340 6301852.

. **VENDESI** decespugliatore funzionante in buono stato, prezzo 80 euro. Info 331 6021273.

. **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.



## 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 Febbraio): **Clienti tabaccheria Devino, clienti Bar Sardegna, clienti Cartolibrerie Frongia Gabriella e Katia Orrù, clienti Enoteca di Fabrizio Pitzianti, clienti Frutta e verdura Simona Melis, Market Loredana Deidda, Efisio Al-**

**ba, Market di Sergio Serra, Pinuccio Esu, Giuliana Pisanu, Bastiano Collu, Rosella Pittau, Matilde Bachis, Maria Fonnesu, Giovanni Pau, Mercedes Piras, Carlo Pitzalis, Giovanni Deias, Anna Melis, Stefanina Maccioni, Antonia Diana, Antonio Alba, Orificeria di Lucia Ledda e Marcello Mancosu, Pizzeria Piero Carta, Fioreria di Lucia Puddu, Luisella Melis, Simone Bachis** ■

## LO SHOW ROOM "L'INCUDINE" PREMIATO A PULA

■ **SILIQUA IN PRIMA FILA** alla terza edizione del Concorso "Pula .. accende il Natale", organizzato dall'assessorato al Turismo e Cultura del Comune di Pula e dalla Confcommercio Sud Sardegna. La Sindaca di Pula **Carla Medau** e l'assessore al Turismo e Cultura **Annalisa Capobianco**, nella cerimonia che si è svolta presso Casa Frau, hanno premiato **Erica Pintus** (nel riquadro), 22enne di Siliqua (prima classificata nel premio Social Facebook), titolare a Pula dello Show room "L'incudine" infissi Pvc, alluminio, legno, ferro battuto, acciaio inox e vetro. Erica, molto entusiasta per questo riconoscimento, ha rilasciato questa breve intervista. **Ti aspettavi questo premio?** «Ci speravo, ma non mi aspettavo di

vincere. Anche perché non ho aperto da tanto. Faccio un anno a marzo». **Parlaci un po' del tuo show room di Pula.** «È un negozio che mi dà molta soddi-



sfazione. Era un'idea che avevo già da tempo. Sono contenta di poter esporre i lavori fatti a mano da mio padre e da mio fratello». **Come mai hai aperto a Pula e non a Siliqua?** «Ho

aperto a Pula perché spero di lavorare un po' di più, in quanto si tratta di un paese che mi è sempre piaciuto: c'è movimento ed è un paese turistico. Tuttavia, non mi manca l'idea di offrire questo servizio anche a Siliqua, cosa che spero di fare presto». **La clientela com'è?** «Sto incominciando a vedere un po' di risultati: i clienti rispondono bene, sono contenti e interessati. Inoltre, si avvicinano a farmi i complimenti per il negozio. Per questo, anch'io cerco di fare il possibile per accontentarli e farmi conoscere. Per andare avanti ci metto sempre tutta la mia grinta. Ritengo che non ci sia pubblicità migliore di un cliente soddisfatto». ■

**ROBY COLLU**

## POLISPORTIVA OLYMPIA, AL VIA IL CAMPIONATO DI VOLLEY

■ **DA QUALCHE SETTIMANA** ha avuto inizio il campionato di seconda divisione di pallavolo, femminile, al quale partecipa anche la rappresentativa della Polisportiva Olympia. Quest'anno le ragazze impegnate sono **Marcella Porcu, Laura Porcu, Maura Cara, Stefania Incani, Chiara Cerronis, Elena Atzori, Sabrina Marogna, Tiziana Quartieri, Debora Guglielmi, Monia Rivano, Sara Ibba, Francesca Ghiani.**

Tra le novità si registra il ritorno di **Maura Cara** e **Sabrina Marogna**. L'allenatore è **Corrado Saba**. Gli elementi esterni che vengono da fuori sono **Tiziana Quartieri, Monia Rivano** e **Francesca Ghiani**, tutte le altre ragazze sono di Siliqua. La squadra **Olympia** nel corso del campionato, andata e ritorno, giocherà contro le squadre di Masainas, Cortoghiana, Iglesias, Guspini, pallavolo Sulcis; Guspini e Iglesias hanno due squadre. Il presidente della Società, **Pierfrancesco Bachis**, si rammarica per il fatto che quest'anno, purtroppo, non è stato possibile schierare la squadra maschile di pallavolo, di cui

alcuni elementi sono impegnati in prestito a **Villaspeciosa**.

**Presidente, quali sono le ambizioni delle ragazze?**

«Per il momento prosegue con risultati positivi l'avventura della squadra in prima divisione. Abbiamo perso alcune ragazze, ma la squadra attuale con un nuovo allenatore tenta nuovamente l'assalto alla serie **D**, con buone possibilità di successo, potrebbe



essere davvero l'anno buono».

**Avete anche il settore giovanile?**

«Dopo alcuni anni di assenza, è stato finalmente ricostruito anche un settore giovanile femminile, composto attualmente da 13 ragazze tra i 12 e i 14 anni, diretto interamente da tecnici federali FIPAV del luogo. In pri-

mavera le ragazze faranno esperienza nel campionato primavera 3x3, per poi partecipare il prossimo anno a un campionato giovanile invernale».

**E per i più piccoli cosa c'è in programma?**

«E' confermato anche il settore di avviamento alla pallavolo e minivolley, gestito da tecnici locali. Questa attività richiede molto lavoro da parte della dirigenza, formata per la maggior parte da giocatori ed ex giocatori, mossi dalla passione per la pallavolo, ma con poco tempo da dedicare, per impegni di lavoro. Se qualcuno fosse interessato a dare una mano, può contattare i dirigenti attuali o recarsi in palestra il martedì o il giovedì dalle ore 20,00 alle 22,00».

L'augurio è che qualche appassionato di questo meraviglioso sport accolga il messaggio del giovane presidente Pierfrancesco Bachis, e quanto prima varchi la soglia della palestra per mettersi a disposizione della dirigenza della Società Olympia. ■

**GINO IANNELLO**



## IL SILIQUA C'E', AVANTI TUTTA VERSO LA SALVEZZA

■ **IL SILIQUA CALCIO** dopo essersi rinforzato nel mercato di riparazione invernale, sta attraversando un buon momento e pian piano si sta allontanando dalla zona calda della classifica. Dopo aver sofferto in avvio di campionato, ora ha decisamente cambiato marcia con una serie di risultati positivi che hanno portato la squadra di mister **Corsini** in una posizione di classifica molto più tranquilla. Il 2017 sinora ha portato bene all'undici biancoazzurro. Nel girone di ritorno la squadra ha collezionato due vittorie, due pareggi e nessuna sconfitta. Il 29 gennaio ha giocato in casa lo scontro diretto con la Frassinetti Elmas, 2-0 il risultato con la doppietta di **William Amorati** (nella foto). Nel match successivo disputato a Seulo (del 5/2) è arri-



vata una meritata e preziosa vittoria col punteggio di 1-0, grazie al gol di **Amorati**. Nella successiva trasferta col Sant'Elena (del 12/2) il Siliqua ha chiuso il match in parità, 2-2

(gol di **Maccioni** e **Munzittu**). La successiva gara casalinga con l'Arbus (del 19/2) si è chiusa a reti inviolate. E' finita in goleada

0-8 per il Siliqua, la trasferta col Quartu 2000. Seguiranno le seguenti gare: Siliqua - Barisardo (5/3 ore 15,00). Il mese di marzo si chiuderà con le gare: Carbonia - Siliqua (12/3 ore 15,00), Siliqua - Tharros (19/3 ore 15,00) e Guspini - Siliqua (26/3 ore 16).

**QUESTA È LA CLASSIFICA** del campionato di Promozione girone A, dopo la quarta giornata di ritorno (19/2/2017): Samassi 45, Carbonia 43, Guspini Terralba 37, Seulo 32, Arbus 29, San Marco Assemini 27, Sant'Elena 25, Tharros, Selargius e Frassinetti Elmas 24, **Siliqua 23**, Carloforte 22, Villacidrese, Quartu 2000 e Barisardo 17, Monteponi Iglesias 15.

**ROBY COLLU**

## TENNIS, LE RAGAZZE VINCONO IL CAMPIONATO INVERNALE REGIONALE

■ **OBIETTIVO RAGGIUNTO.** Le ragazze della Polisportiva Acquafredda hanno vinto il titolo del Campionato invernale regionale di tennis. Sono, pertanto, campionesse di Sardegna e, inoltre, sono promosse dalla seconda alla Prima Serie regionale. Si era già visto fin dalle prime partite di campionato che la squadra dell'Acquafredda era una delle più forti tra le squadre partecipanti al torneo e non è stato difficile annoverarla tra le favorite al titolo invernale. Le ragazze hanno vinto tutte le partite in programma, anche quelle contro squadre più titolate come Cagliari e Oristano. **Silvia Vallone, Francesca Mocchi** e **Alice Cuccu** (nella foto) si sono battute al meglio delle loro possibilità, trascinate dal coach **Alessio Mocco**.

Con la loro vittoria hanno raggiunto un obiettivo che i tennisti dell'Acquafredda non avevano mai raggiunto, qualche volta l'avevano sfiorato i tennisti maschi, ma avevano perso la finale.

**PARTE DI MERITO** del successo va anche al maestro **Alessio Mocco**, che ha allenato le atlete

con impegno e rigorosa disciplina. Anche la squadra maschile ha partecipato al Campionato invernale, classificandosi per i play off. La squadra maschile è



composta da **Alessio Mocco, Gianluca Melis, Giulio Lampis, Pierfrancesco Bachis, Paolo Meloni, Pietro Ghiani**. I tennisti siliquesi hanno incontrato le rappresentative di **Porto-scuso, Musei, Teulada, San Giovanni Suergiu, Carbonia,**

**S. Antioco, Iglesias, Cagliari.** Questi risultati positivi dei tennisti siliquesi, premiano non solo gli atleti, i veri protagonisti, ma anche tutta l'attività della Società e sono sempre di stimolo agli allievi della scuola tennis, dove si preparano gli atleti del futuro.

**QUEST'ANNO**, nel campionato invernale, la squadra maschile e la squadra femminile, si sono espresse al massimo delle loro possibilità per raggiungere il risultato più favorevole. Per questo meritano il plauso, la stima e l'incoraggiamento della Società, dirigenti e soci. Il presidente della Società, **Pietro Ghiani**, presente alla partita finalissima, si è congratulato con le atlete e ha espresso loro il compiacimento suo e della Società per l'importante obiettivo raggiunto, oggi 19 febbraio 2017, presso i campi comunali di Siliqua. ■

**GINO IANNELLO**

## Il personaggio del mese

### GIULIANA MALLEI, DAL 2013 COLLABORA COL GIORNALINO

■ **GIULIANA MALLEI** (nella foto): insegnante, storica, giornalista pubblicista. La sua compaesana **Pina Monni**, ex collaboratrice del Giornalino di Siliqua, su di lei aveva scritto: «A Villaspeciosa, dove vive, la si conosce per la grande professionalità e per l'educazione con cui entra in punta di piedi nelle case, alla riscoperta di storie ormai dimenticate. Sensibile, ma competente, attenta ai minimi particolari, da anni è in un perenne viaggio nel tempo alla ricerca di eventi passati». Dagli articoli pubblicati sinora nel nostro Giornalino si percepisce la sua passione per la storia, ma anche il rispetto per le persone che hanno fatto la storia. «Sin da bambina ho avuto una grande passione per la storia e per i racconti delle mie nonne», racconta Giuliana. «All'Università ho avuto modo di nutrire e far crescere questa passione che è sfociata nella Laurea in Lettere con una tesi in Storia Medioevale. Subito dopo la Laurea ho avuto la fortuna di superare il

concorso per il Dottorato di Ricerca in Storia Medioevale, titolo che ho conseguito nel 2002». In qualche modo vive la storia in



prima persona, come una missione.

**CERCARE, APPROFONDIRE**, scrivere, raccontare e condividere affinché nulla vada perso. Da maggio del 2013 anni collabora col nostro giornale e ancora prima con il periodico di Decimomannu "Vulcano". «I primi articoli li ho scritti per riviste specia-

lizzate in Storia, come "Medioevo Saggi e Rassegne", ma poi ho pensato che il Medioevo è un'epoca troppo lontana da noi e ho quindi rivolto l'attenzione verso epoche più vicine. Il periodico "Vulcano" mi ha consentito (e mi consente) di scrivere e raccontare storie molto vicine al nostro vissuto avvalendomi comunque della ricerca negli Archivi, in primis dell'Archivio di Stato di Cagliari e di quelli Comunali», aggiunge Giuliana, che poi conclude dicendo: «Scrivere per "Il Giornalino di Siliqua" è un vero piacere e una sfida. Infatti, non essendo di Siliqua, posso fare attività di ricerca sugli argomenti e sulle storie che più mi incuriosiscono. Devo dire che Siliqua è un paese con una storia ricchissima di fatti, avvenimenti e personaggi che si intersecano con la storia sarda e nazionale, una vera gioia per un ricercatore». ■

**ROBY COLLU**

## SILIQUA, LE IMMAGINI DI UNA VOLTA ...



■ Nella foto, anni '30, un vecchio pullman della ditta privata di autotrasporti Augusto Costa fu G.B. che percorreva la strada statale 293 Siliqua - Santadi - Teulada. La strada era stata aperta al traffico l'8 dicembre del 1911. In quella occasione ci fu anche una grandiosa cerimonia con le autorità della zona ■