

piazza del popolo



dicembre 2024

a. XXX, n. 6 [186]

CANTINA GIOGANTINU Cooperativa moderna ed efficiente

Giuseppe Sini intervista Pietro Mu

Una cooperativa vitivinicola moderna ed efficiente si distingue per una serie di caratteristiche che ne garantiscono la competitività, la sostenibilità e il successo sul mercato. Occorre partire da un insieme di fattori che, uniti, concorrono a promuovere l'immagine dei prodotti e ne garantiscano il successo commerciale.

Non si può prescindere da un consiglio di amministrazione che attivi processi decisionali chiari e trasparenti attraverso direttive funzionali a coinvolgere i soci e a stimolarli a migliorare le proprie tecniche di lavorazione e di produzione. Gli investimenti negli impianti, nella vinificazione, nell'imbottigliamento e nella

commercializzazione dei prodotti sono essenziali e offrono opportunità di ritorni nel medio lungo periodo. La flessibilità decisionale, che comporta un adattamento alle esigenze dei mercati e alle normative nazionali ed europee, è essenziale in un comparto dinamico come quello vitivinicolo. Il personale, infine, costituisce una risorsa strategica. L'abnegazione e la dedizione dei dipendenti contribuisce in maniera significativa ai successi dell'azienda.



CANTINA
GIOGANTINU

Berchidda - Sardinia - Italy

NATALE di lacrime e speranza

di P. Bustieddu Serra

passaggio per tanti emigranti diretti verso gli Stati Uniti, la terra dei sogni. Era ferito e sanguinava tanto. La suora della nostra infermeria cercò di fermare l'emorragia, ma il povero aveva perso troppo sangue. Ci consigliò di non portarlo all'ospedale. "Meglio accompagnarlo in questi ultimi momenti; che non rimanga solo!", raccomandò Suor Cristina. Un documento in tasca ha rivelato il suo nome e la nazionalità. La polizia locale, arrivò dopo circa sette ore, lo caricò sulla jeep con molto poco rispetto e lo portò via. Seppi che il povero uomo giaceva nel cimitero comunale. Il giorno dopo mi recai là per celebrare le esequie per questo fratello sconosciuto e abbandonato. Vedendo quel poveretto si scatenarono in me sentimenti di rabbia e di tristezza allo stesso tempo. La sera, nella solitudine della mia stanza, scrissi una lettera al migrante colombiano e alla mia comunità:

Continua a p. 5

Mi avvisarono di un uomo in fin di vita, abbandonato sul ciglio della strada. Immaginai subito di che o di chi si trattasse.

La nostra chiesetta era punto di incontro e di

E' questa la filosofia che ha improntato l'attività del nuovo consiglio di amministrazione della cooperativa Gogantinu e del suo presidente Pietro Mu che ha accettato di rispondere alle nostre domande. Continua a p. 10

La Cooperativa vitivinicola Gogantinu è nata nel 1955 e oggi conta 250 soci che svolgono la propria attività su circa 300 ettari di vigneti. Gran parte della produzione è costituita da vermentino di Gallura DOCG (unica denominazione di origine controllata e garantita in Sardegna) con produzioni di 60/80 quintali a ettaro.

Il Consiglio di amministrazione è costituito da:

Pietro Mu (Presidente), **Eugenio Meloni** (Vicepresidente), **Domenico Brianda**, **Francesco Casu**, **Lucia Diana** e **Stefano Sanciu**, **Gian Santo Casu**.

L'azienda si avvale della collaborazione di:

Michele Tamponi enologo in cantina.

Piero Cella consulente enologo.

Antonio Puddu enologo, laboratorio analisi.

Alfredo Tizzano responsabile commerciale nuova linea Trame di luce.

Paolo Parpinello responsabile commerciale nel sistema di vendita della Grande distribuzione organizzata (GDO).

Luca Bissoli responsabile commerciale estero.

interno...

I grandi frassini del Riu Mannu
Barbagianni / Civetta / Gufo
Notizie da un paese ai primi del '900
Paradiso Sardegna
Criminalità in aumento. Dati statistici
Arma dei Carabinieri. Virgo fidelis

p. 2 Biblioteca della terza età
p. 3 Notte de chelu. Aria di Natale
p. 4 Su mannale. Lavorazione
p. 5 Biblioteca. Nuovissimi da leggere
p. 6 La visita di leva tra '800 e '900
p. 6 In tema di sanità. Casa di comunità

p. 7
p. 7
p. 8
p. 9
p. 11
p. 12

Alberi monumentali di Berchidda I GRANDI FRASSINI DEL RIU MANNU

di Giacomo Calvia

S spesso e volentieri i siti dove si sono conservati alberi monumentali si trovano lungo i corsi d'acqua, non solo dove i versanti sono più impervi ma anche nei fiumi vallivi. È questo il caso dei numerosi grandi alberi presenti lungo la valle del Riu Mannu di Berchidda, afferenti a numerose specie tipiche di quegli ambienti. In particolare, vi si possono ammirare diversi grossi salici fragili (*Salix fragilis*) e salici di Gallura (*Salix atrocinerea*), tamerici, ontani e, soprattutto, vari frassini meridionali (*Fraxinus oxycarpa*, frassu in logudorese). Tutte queste specie formano in più punti una fitta foresta a galleria che si caratterizza, a seconda dei luoghi, per una presenza più dominante dell'una o dell'altra specie, con locali ingressi di altre specie come lecci, filliree e ginestre dell'Etna.

La differenza principale tra il Riu Mannu di Berchidda e quello di Oschiri sta nella presenza in quest'ultimo di formazioni di pioppi bianchi, da noi limitate a un unico punto a Baddè.

Nel Riu Mannu di Berchidda, i boschi fluviali dominati dal frassino meridionale si trovano principalmente in località Oricana, Undighi Fogas, Sas Rujas e San Marco. Altri esemplari notevoli si osservano su entrambe le sponde fino alla località Silvani.

A Pirastros Muzzos, poco distante dalla sponda destra del Rio di Berchidda ai margini del pascolo, si trova un gruppetto di tre frassini, due dei quali si possono considera-

re tra i più grandi della Sardegna. Il più grande ha un tronco cilindrico quasi perfetto di 3,36 cm di circonferenza, mentre la sua chioma globosa sfiora i 18 m d'altezza e supera i 20 m di larghezza. Un ramo si è spezzato nel 2021, ma lo stato di salute della pianta sembra ottimo. A poca distanza si erge un altro enorme esemplare di questa specie, alto come il precedente ma con un tronco che si biforca a circa 1 metro dal suolo. Sotto la biforcazione, la circonferenza del tronco è di 3 m e le due branche sono rispettivamente di 1,70 m e 1,45 a petto d'uomo. In mezzo tra questi si trova il terzo, che è invece più piccolo degli altri, con una circonferenza del tronco di poco inferiore ai 2 m, questo piegato verso l'esterno per cercare la luce, e ha una chioma larga circa 12 m, pur se l'altezza è simile a quelle dei precedenti.

Nella stessa tanca si trova anche una quercia da sughero, a margine

della foresta a galleria di ontani, con un'altezza di circa 15 m e il tronco di 3,41 m di circonferenza.

Boschi di grossi frassini si osservano tra Undighi Fogas e il ponte di Sas Rujas. Qui, sono presenti numerose ceppaie naturali con basi variabili tra i 3 e i 6 metri di circonferenza e con vari tronchi da 80 cm a 1,50 m, alti fino a 15-16 m. Tra i frassini monocormici ce n'è uno di 2,56 m, uno di 2,32 m, una ceppaia con 4 tronchi fusi insieme per 3,20 m totali e numerosi altri con circonferenze comprese tra 1,50 e 2 m.

Proseguendo a valle, nella zona di San Marco ci sono dei boschetti di frassini con alberi alti fino a quasi 20 m. Sono quasi tutti alberi con circonferenze dei tronchi tra gli 80 cm e i 2 m, alcuni con basi notevoli e vari tronchi partenti dalla stessa base. Altri ancora sono stati piegati dalle piene nel senso della corrente. Uno è persino caduto orizzontalmente ma, essendo riuscito a tenere piantate le radici da una parte, ha continuato a vegetare e ora ha diversi rami che, crescendo perpendicolarmente al tronco caduto, assurgono come se fossero nuovi tronchi essi stessi.

Infine, nella sponda berchiddese del Riu Mannu, a Silvani, c'è un frassino alto oltre 12 m d'altezza e con

una circonferenza del tronco di 2,04 m, il più grande tra una serie di suoi consimili su quel tratto di sponda. Ma dalla parte opposta ne spicca uno alto oltre 15 m e con una circonferenza di 2,10 m. Quest'ultimo è più grande del vigoroso leccio che gli cresce accanto.



Mannu (riu -) IGM 11.12

[riu mǎnnu]. Attestato in QU 33-34 e in CAT 44: va da Oricana (in IGM 13.12), dove si congiungono il Riu di Berchidda e il Riu Badu pedròsu, fino al lago Coghinas; segna il confine tra Berchidda e Oschiri; raccoglie tutte le acque del bacino imbrifero del territorio. In OSC 8/12 il Riu Mannu divide i territori comunali dalla confluenza col rigagnolo Miriàgu de pabiru, 290 metri dalla Strada reale di Tula in direzione libeccio (oggi nel Lago Coghinas), fino «al confluente di un ruscello denominato Riu de s'Abba de sa

Murta nella regione Gratta Casu»: evidentemente anche il ramo del Riu pedrosu a monte di Oricana è considerato Riu mann. D'altra parte gli stessi abitanti di Berchidda chiamano Riu mann il corso d'acqua indicato in CAT, ma con l'inclusione da parte di alcuni del Riu pedrosu, da parte di altri del Riu di Berchidda. / In IGM 12.11, vicino alla quota 167, tra Campos valzos e Sas Ruyas, c'è l'indicazione di un Ponte Diruto: si tratta del Ponte de undighi Fogas (= 'ponte dalle 11 arcate') che era sulla vecchia Str. prov. Bonmannaro-Monti, operativo fino alla metà del '900, quando la strada fu retti-

ficata dal punto IGM 12.12 q. 173 fino a IGM 12.11 q. 181, tra casello ferroviario e la cantoniera di Concarabèlla. /

***Una stranezza ho riscontrato in CAT 44, proprio dove ha inizio il Riu mann: troviamo scritto "OSCHIRI" in corrispondenza dei due appezzamenti di terreno che si trovano tra la ex-SS199 e il Riu mann (da IGM 12.12 q. 175 a IGM 12.11 q. 174 in Su Ponte nou), divisi dalla strada che portava a Undighi Fogas e poi al sottopassaggio della ferrovia statale, di proprietà degli eredi di Fenu Giuliano (Tiu Iglanèddu); quest'ultimo pagava le imposte (sa rendha) al comune di Oschi-

Fauna del nostro territorio

di Paolo Demuru

Barbagianni

Tito alba
Stria

II Barbagianni è un rapace notturno. Grazie alla sua apertura alare ampia, rispetto al corpo, che gli dà facoltà di planare, lento e silenzioso, sorprende agevolmente la preda. Questo rapace non ha buona fama tra le persone, anzi, è considerato uccello del male augurio. Quando lo si vedeva sul comignolo o sul tetto, era presagio di morte o di sventura; si trattava di credenze popolari, di certo, è un animale utile all'uomo perché caccia animali e insetti dannosi



Testi e disegni pubblicati in questa rubrica sono tratti dal volume di Paolo Demuru *Balascia: La fauna del museo*, Assemini, 2021, con l'autorizzazione dell'autore. paolodemuru@yahoo.it

ri: eppure il confine tra i due comuni, dal 1845, è costituito dal *Riu Mannu* e non dalla strada! (cfr. OSC 9/10: «9-...vassi lungo il detto *Riu Mannu* in direzione di levante per arrivare dopo uno sviluppo di m. 7365 ad un termine vicino al muro del *Segato* detto *Sultallò*. 10- *Secondasi* ancora il detto rio nella direzione di Greco sino ad incontrare dopo m. 330 un termine piantatosi nel luogo detto sopra *Orichiana* dove il rio divide in due rami». - / V. Angius (v. Oschiri) non cita il *Riu Mannu*, bensì il «...rio di *Partida* proveniente dalle pendici orientali del *Limbara* e dal rio *Elema*»; inoltre afferma: «...Ne' secoli romani

Civetta

Athene noctua
Cionca

La Civetta è un animale notturno di modeste dimensioni. Nella storia non sempre ha goduto fama e riguardi dall'uomo perché considerato presagio addirittura di morte. Per noi è un rapace notturno innocuo e simpatico, prettamente carnivoro, divora insetti catturati a terra ingoiandoli interi. Nidifica in cavità seminascoste, in muri vecchi, alberi o rocce. Il suo tipico richiamo, quasi un fischio, risuona nella notte più scura e silente o sotto il chiarore flebile della luna. I suoi occhi grandi sottoespongono il becco piccolo ed uncinato. Da piccolo ascolta volentieri il suo richiamo e aspetta, curioso, la risposta dell'altra da un albero distante o dal tafone del granito.



era un ponte sopra il *Partida*, che fu rovinato da tempo immemorabile... nel luogo del guado, che diceasi *Bad-e-ponte* (= guado del ponte). Esso era nella linea di una delle grandi strade centrali, cioè di quella che da Cagliari metteva capo ad Olbia...». Lo stesso V. Angius (v. Logudoro) parla del *Montacuto* «... regione... così nominata da una collina conica elevantesi sulla falda meridionale del *Limbara*, sulla sponda destra del *Partidas*...». = 'Fiume grande'; troviamo questo idronimo quasi in tutti i comuni della Sardegna.

Gufo

Asio otus
Cuccu miao

II Gufo è un rapace notturno, simile alla civetta da cui differisce per i suoi due ciuffi sulla testa. Ha le piume macchiettate di grigio sulla schiena e sul 108 dorso, mentre, la parte inferiore si presenta più chiara. È difficilmente osservabile per via delle sue abitudini notturne. Non nidifica ma usa nidi abbandonati da altri uccelli oppure, semplicemente, a terra. La femmina depone da quattro a otto uova e provvede alla cova. La sua dieta è composta da piccoli uccelli, roditori e grossi insetti. Ha vista e udito ben sviluppati, il suo richiamo è piuttosto cupo: "Uuh- uuh". Gode di protezione da disposizioni comunitarie. È stanziale e talora migratorio; vive solitario o in piccoli gruppi.



Riu Mannu IGM 11.12

[riu mànnu]. È attestato in QU 33-44, CAT 44, CRO 59-82-87-117, OSC 8 («...vicino alla strada Reale di Tula. Seguendo il corso di detto rigagnolo [**Miriagu de Pabiru*] in direzione di libeccio vassi ad incontrare dopo m. 290 dove questo confluisce con il Rio detto *Riu Mannu*»); in genere molti chiamano in questo modo anche il *Rio di Berchidda* oppure il *Riu Pedròsu*, mentre invece il vero *Riu Mannu*, seguendo le mappe catastali, inizia dalla confluenza di questi due in *Oricana* e arriva all'invaso del lago *Coghinas*.

= 'Fiume grande' (raccolle tutte le acque del bacino imbrifero dell'ampia conca tra il *Limbara* e l'altopiano di Alà). [cfr. *Mannu* (riu-)]

Da P. MODDE, *Berchidda. I nomi di luogo, Olbia*, 2019, pp 204 sg. e 292 sg.

Iniziamo con una novità importante per il paese di allora: l'inaugurazione di un nuovo mulino, punto di riferimento per la trasformazione del prodotto cerealicolo (a quei tempi rilevante) e per la successiva panificazione.

Al 1918 risalgono riferimenti a due temi che meriterebbero un approfondimento maggiore.

Del ritrovamento del "piccolo tesoro" Piazza del Popolo si è già interessato nel numero 6 del 1997 con un articolo di Maddalena Corrias dal titolo "Il tesoro di Sa Contrizzola". E' l'occasione per rileggerlo nella nostra emeroteca arretrati al sito "quiberchidda.it".

Per quanto riguarda il tenente Paolo Vargiu si possono avere ulteriori notizie nel primo volume "Uomini Soldati Eroi. Berchiddesi alla Grande Guerra. Fogli matricolari, 1, 1880-1889" (2020) e nel secondo "2, 1890-1900, (in corso di stampa).

Infine notizie tratte dal quotidiano *L'isola*, fondato a Sassari nel 1924, durante il fascismo. A partire dal 1939 la testata ebbe anche una pagina giovanile che si sarebbe poi sviluppata in una pubblicazione autonoma, *Inter-*

Da Berchidda

La Nuova Sardegna, 14 giugno 1906

Nuovo mulino

Dopo circa 2 mesi di attivo lavoro, l'altro ieri si è aperto al pubblico il nuovo mulino con motore a gas povero della fabbrica *Langen Wolf* di Milano.

Il macchinario montato dal vostro concittadino meccanico Angelo Pischedda, conoscitissimo per la sua capacità in tutta l'isola, procede regolarmente e senza intervalli.

Detto molino, Società anonima, della forza di 12 cavalli, lavoro 18 quintali al giorno.

Da Berchidda

La Nuova Sardegna, 3 agosto 1918

Un piccolo tesoro – Prigioniero di guerra

Mesi fa in campagna fu scoperto un antico broccale con monete d'oro e d'argento. La scoperta fu sottoposta al giudizio di un competente. Ora coloro che tenevano in affitto la campagna vorrebbero il tesoro, che si sa essere custodito in buone mani.

* È giunta la notizia che il tenente Paolo Vargiu è stato fatto prigioniero durante l'offensiva austriaca di giugno. Alla famiglia, che era tanto in pensiero, auguri di poter riabbracciare il loro caro.

Notizie da un paese ai primi del '900

tratte dalla stampa locale
La Nuova Sardegna (1906/1918)
L'isola (1928)

ricerca di Stefano Tedde

vento. Dal 1944, dopo la caduta del regime, il giornale, pur non modificando sostanzialmente la composizione della redazione, si distaccò dalle idee che ne avevano caratterizzato la nascita e l'esistenza. Nel 1947 la testata cessò le pubblicazioni. In alcune sue pagine, risalenti al marzo del 1928, si respira l'atmosfera di quegli anni: dalla ricorrenza dell'istituzione dell'Arma dei Carabinieri all'esecuzione da parte della banda locale (i nostri cari musicanti) di inni patriottici quali "Giovinezza", al discorso del comandante della stazione locale, brigadiere Teti, a quello del "bravo" <podestà, il capitano Vargiu. Nell'ultima corrispondenza il ricordo di feste religiose con la predicazione del mons. Don Luigi Ferralis, particolarmente apprezzata.

GM



Cronaca di Berchidda

L'isola, 7 marzo 1928

Varie

Ieri, nel pomeriggio, si è solennizzata nella caserma dei Reali Carabinieri la ricorrenza anniversaria dell'istituzione dell'Arma benemerita, con l'intervento delle persone più influenti del paese, di tutti gli ex-carabinieri del luogo e di molti simpatizzanti.

Un'orchestrina dei nostri cari musicanti ha suonato ripetutamente la Marcia Reale, «Giovinezza» e gli altri inni patriottici. Il comandante la stazione, brigadiere Teti, ha detto appropriate parole di circostanza, calorosamente applaudite, e alla fine il capitano Vargiu, nostro bravo Podestà, ha provocato ardenti alalà al re, all'on. Mussolini e all'Arma. La simpatica festa, nuova affatto per Berchidda, ha destato vivo entusiasmo, ed è finita tra gli auguri più sinceri. Un bravo cordiale al brigadiere Teti e ai suoi dipendenti, che si sono adoperati con molto impegno affinché il geniale convegno riuscisse veramente signorile.

Cronaca di Berchidda

L'isola, 12 marzo 1928

Quaresimale

Anche quest'anno ha tenuto in questa parrocchia la predicazione quaresimale il rev. Mons. Don Luigi Ferralis, di Ozieri, già vicario generale del vescovo di San Marco mons. Scanu, e uno dei migliori oratori di Sardegna. Le sue conferenze dense di pensiero e brillanti di forma hanno attirato durante tutta la quaresima una vera folla di uditori, che le ascoltavano con vero godimento spirituale. I trattenimenti serali ai soli uomini, poi, attiravano in chiesa anche i cosiddetti pezzi grossi. Le prediche, in fine, della settimana santa e quella del congedo a Pasqua sono state la degna corona delle nobili e sante fatiche del dotto e zelante predicatore, le quali hanno prodotto frutti consolantissimi e insperati. Ci auguriamo che ancora altre frequenti volte e altre quaresime mons. Ferralis possa salire i gradini del nostro pulpito a edificazione e istruzione del nostro popolo.

NATALE di lacrime e speranza

Continua da p. 1

E' vicino il Natale e scrivo a te, straniero sconosciuto. Per la polizia sei un fuorilegge e io ti scrivo lo stesso, anche se so che non potrai mai leggere questa lettera. Ho saputo della tua morte violenta e che potevo trovarti nella camera ardente del cimitero. Non eri veramente nella camera mortuaria, ma in un ripostiglio, dove gli addetti al cimitero tengono i loro strumenti di lavoro. Sai, la camera ardente è per la gente *per bene*. Tu sei un nessuno, un clandestino pericoloso, un ladro e forse uno spacciatore di droga. Sei un nessuno di passaggio e disprezzato. Ho pregato per te in quel ripostiglio, pensando alla tua famiglia.

Mi accompagnava solo Miguel, il catechista. La polizia mi ha detto che ti chiami Salvador e che sei arrivato dal sud del Messico o forse da Guatemala, diretto agli USA in cerca di fortuna. Ma avevo visto i tuoi documenti. So che sei un colombiano di 45 anni. Il tuo sogno era raggiungere quella terra ricca, fare quattro soldi da mandare alla tua famiglia. I tuoi non sanno che tu non tornerai più da loro e i tuoi bambini non potranno più abbracciarti. Sulla tua bara neppure un fiore, neppure una lacrima. Povero Salvador, ucciso per strada. Sei caduto nella trappola dei narcotrafficanti: ti hanno convinto a trasportare qualche grammo di cocaina per un po' di dollari. Ti hanno allontanato dal gruppo con cui camminavi da mesi, hai creduto alle loro promesse e sei finito in cimitero. I poliziotti mi hanno detto che probabilmente eri anche un buon spacciatore di droga.

A volte faccio difficoltà a credere a questi *pistoleros*, perché non sempre sono puliti. Ho pensato al malfattore crocifisso con Gesù, quello buono che ha pregato: "Gesù, ricordati di me". Povero Salvador, ucciso in questa terra, in questo *far west* dove prima sparano e poi chiedono chi sei. Avevi in tasca delle fotografie della tua giovane sposa e delle due bimbe. Le foto le ho tenute per me. Penso anche a tua mamma, che non si stanca di sperare, di aspettarti e di pregare per il tuo ritorno. Quest'anno è un Natale crudele per te e la tua fami-

glia ancora non lo sa. Non riceveranno i tuoi saluti da quella terra che avevi sognato. E sarà un Natale triste per loro. Sei finito in questa terra straniera e qui hai terminato il tuo cammino. Avevi quasi raggiunto la frontiera di quel paese del nord, che tutti pensano un paradiso terrestre. In questa terra nemica, nessuno ti ha chiamato amico, nessuno ti ha chiamato fratello. Per mesi ti hanno guardato con disprezzo, sospetto e indifferenza. L'indifferenza, il disprezzo e la solitudine ti hanno trasformato in un spacciatore di droga, in un fuori legge. Prima che ti uccidesse la polizia, ti ha ucciso la città, la gente che discrimina, disprezza e rifiuta. Anche questo paese, come tanti altri, non vuole stranieri e classifica tutti allo stesso modo. Sei partito dalla tua terra lontana pulito, buono, innocente. Chi ti ha trasformato in un disgraziato, in una persona pericolosa? Chi ti ha obbli-

gato a spacciare droga per guadagnare denaro facile e sporco? Prima che ti uccidesse quel poliziotto, ti aveva ucciso l'indifferenza della gente. Ti hanno ucciso quelle comunità cristiane che ti hanno dato un pezzo di pane, come si dà ai cani, ma che non ti hanno accolto. Anche se sei un fuorilegge, dobbiamo chiederti perdono, caro Salvador. Hai bussato al cuore di molti e ti sei sentito rifiutato. Il malfattore non sei solo tu. Siamo un po' malfattori anche noi, perché prima ancora che della vita, ti abbiamo derubato della dignità di uomo. Perdonaci per l'indifferenza con la quale ti abbiamo visto morire e essere sepolto in una tomba anonima. Manca poco alla fine dell'anno e tutti stanno preparando la festa per l'anno nuovo. Anche tua moglie e figli si stanno preparando per questo evento, senza sapere di te, ma pensando a te e amandoti. Per le tue figliolette sei un papà buono che è dovuto partire lontano per cercare lavoro, per cercare un pezzo di pane per loro. La vita, quella vita che tu hai amato tanto, ti ha tradito. Domani, con i giovani della comunità, torneremo da te, abbelliremo la tua tomba con tante stelle rosse di Natale e scriveremo il tuo nome sulla tua croce. E pregheremo, pensando alle tue piccole figlie, alla tua giovane sposa e alle lacrime di tua madre.



PARADISO SARDEGNA visto da Mauro Corona

"Quando nasci in Sardegna, vieni al mondo figlio di due madri: la prima che ti partorisce, ti nutre, ti educa, l'altra che ti tempera, ti caratterizza, ti segna. Sei figlio di una madre e figlio della terra.

La Sardegna non è un posto né un semplice luogo in cui vivere.

Esser sardo è tanto di più, è riconoscere il profumo del mirto accarezzato dalla salsedine, calpestare impronte lasciate da chi come te ha cercato il suo angolo di cielo nascosto tra le coste rocciose e l'entroterra spinoso. Esser sardo t'insegna a respirare cercando ad ogni boccata il profumo del mare.

Così nasci ed urli al mondo la tua vita mentre la cultura, l'orgoglio, la storia ti radicano dentro, ti si aggrovigliano allo stomaco e ti fortificano le ossa.

Se nasci in Sardegna, nasci dalla costola della Terra Madre. E non smetterai mai di sentirti orgogliosamente parte di un angolo di paradiso.

Prediletto. Odiato. Sfortunato. Invidiabile. Figlio del vento e del mare".

CRIMINALITÀ IN AUMENTO

Gli ultimi dati statistici

a cura di Giuseppe Meloni

Tra i più tristi sviluppi legati alla società moderna possiamo catalogare sicuramente quello relativo all'aumento progressivo della criminalità. Dal 2021 al 2022 (anni per i quali i dati sono ormai consolidati, si è registrato un incremento generalizzato dei fatti criminosi. Questi hanno riguardato, in particolare, i furti (+17,3%), le estorsioni (+14,4%), le rapine (+14,2%), le violenze sessuali (+10,9%), la ricettazione (+7,4%), i danneggiamenti (+2,9%) e le lesioni dolose (+1,4%). In calo, invece Lo sfruttamento della prostituzione e della pornografia minorile (-24,7%), l'usura (-15,8%), il contrabbando (-10,4%), gli incendi (-3%) e i danneggiamenti seguiti da incendio (-2,3%).

Sul "Sole 24 Ore" è stata pubblicata di recente un'indagine statistica per determinare l'indice di criminalità attuale.

I dati utilizzati provengono da quelli elaborati in seguito alle segnalazioni delle Forze di Polizia (Polizia di Stato, Arma dei Carabinieri, Guardia di Finanza, Corpo Forestale dello Stato, Polizia Penitenziaria, DIA, Polizia Municipale, Polizia Provinciale, Guardia Costiera), raccolti dal dipartimento di Pubblica Sicurezza del Ministero dell'Interno.

Sono state prese in considerazione le 106 provincie storiche nelle quali è suddiviso il territorio nazionale. Nelle graduatorie che seguono è indicata la situazione della prima e

delle 4 provincie storiche sarde. È chiaro che più in alto si trova la provincia nella tabella, maggiore è il tasso di criminalità registrato. Per esempio, nello schema relativo alla classifi-

ca finale è evidente che Milano, che figura al n. 1, è la provincia dove si registra il maggior numero di eventi criminali, mentre Oristano, che figura al posto 106, l'ultimo, figura come la provincia più tranquilla.

CLASSIFICA FINALE

- 1 Milano
- 66 Sassari
- 86 Nuoro
- 94 Cagliari
- 106 Oristano

OMICIDI VOLONTARI

- 1 Nuoro
- 8 Oristano
- 38 Sassari
- 71 Cagliari

DANNEGGIAMENTI

- 1 Torino
- 40 Cagliari
- 51 Nuoro
- 57 Sassari
- 106 Oristano

TENTATIOMICIDI

- 1 Crotone
- 7 Oristano
- 39 Nuoro
- 41 Sassari
- 74 Cagliari



VIRGO FIDELIS

patrona dell'Arma dei Carabinieri Celebrazione a Berchidda

di Giuseppe Sini

La celebrazione della ricorrenza della Virgo Fidelis, patrona dell'Arma dei Carabinieri, si è tenuta nei giorni scorsi a Berchidda.



L'iniziativa è stata promossa dall'Associazione Carabinieri in pensione di Berchidda guidata dal Presidente Michele Casu. Hanno presenziato alla cerimonia religiosa officiata dal parroco don Guido Marrosu il sindaco Andrea Nieddu, i Carabinieri in pensione e le rispettive Famiglia, soci simpatizzanti e componenti dell'Arma dei Carabinieri attualmente in servizio.

La denominazione Virgo Fidelis (Vergine fedele) deriva dal motto araldico dell'arma "Fedele nei secoli". La ricorrenza fu istituita per ricordare la Battaglia combattuta da un reparto dei carabinieri a Culqualber in Etiopia contro una compagnia britannica. In quell'evento il battaglione dei carabinieri si distinse il coraggio e per l'eroismo dimostrati e fu insignita della medaglia d'oro al valore militare. Dedizione al dovere, onore e fedeltà alla patria sono valori custoditi dall'arma e perpetuati nel tempo. Qualità che contraddistinguono il corpo dei carabinieri e ne caratterizzano la missione al servizio di cittadini.

Tutti i sondaggi confermano l'ottima considerazione che gli italiani hanno maturato nei confronti del loro operato a tutela dei diritti e della sicurezza dei cittadini. In questa occasione si è a più riprese sottolineato il ruolo cruciale svolto dall'arma in tutte le realtà nelle quali opera. Si è rimarcata, in particolare, la capillare presenza nei piccoli centri per i quali rappresenta un presidio che rassicura e un punto di riferimento che garantisce sicurezza e protezione. La mattinata si è conclusa con la partecipazione dei presenti ad un momento conviviale.

BIBLIOTECA DELLA TERZA ETÀ

opportunità di crescita

di Giuseppe Sini

Stimolare il benessere individuale e collettivo attraverso un'intelligente esperienza che favorisce una maggiore apertura mentale e nello stesso tempo arricchisce lo spirito. Questo obiettivo interessa tutte le fasce di età della popolazione, ma dovrebbe essere indirizzato soprattutto alle persone in età avanzata. L'incedere delle difficoltà fisiche e i cambiamenti dettati dall'invecchiamento determinano debolezza, difficoltà psicofisica e frustrazione. Ne conseguono isolamento, abbandono, emarginazione. È necessario reagire corredando la propria vita di occasioni che migliorino l'umore, favoriscano l'autostima e facilitino il benessere e la socializzazione.

Un'opportunità in questo senso è costituita dall'avvio della Biblioteca della terza età. Questa iniziativa, promossa dall'amministrazione comunale attraverso il concorso del sindaco Andrea Nieddu, del vicesindaco Pierangela Mazza e dell'assessore ai servizi sociali Letizia Gaias, si caratterizza come momen-

to rilassante ed inclusivo per gli anziani. Coniugare cultura, e socializzazione attiva un processo virtuoso che aiuta a pensare positivo e a rallentare il declino cognitivo.

Il promotore e ideatore Giampaolo Gaias propone di volta in volta un argomento estrapolato dalla lettura di un capitolo di un classico della letteratura. Il dibattito che si innesca offre a tutti i partecipanti l'opportunità di intervenire animando la discussione con il contributo delle proprie conoscenze e delle proprie esperienze.

“In qualità di coordinatore – spiega Giampaolo – sono particolarmente orgoglioso e felice del successo del progetto che mi offre la possibilità di dare e ricevere tanto in termini di relazioni, di conoscenze e di interscambi socioculturali. Generare nuove idee e metterle a disposizione degli altri costituisce un passaggio fondamentale per affrontare al meglio le sfide della quotidianità”.

Ciascun individuo, infatti, possiede un patrimonio di conoscenze che aumenta con il trascorrere del tempo. Metterle a disposizione del prossimo attraverso questi incontri arricchisce tutti i partecipanti. Esprime soddisfazione il sindaco Andrea Nieddu.

“Investire sugli anziani – dichiara – costituisce un'occasione meravigliosa per riflettere sul senso profondo dell'esistenza umana e sul valore della persona. Questa proposta socioculturale intende restituire dignità e valore a una fascia di età troppo spesso dimenticata e che, nella società di oggi, rappresenta un prezioso giacimento di saggezza e un inestimabile punto di riferimento per la nostra realtà”.

Un'intensa soddisfazione attraversa l'animo dei partecipanti consapevoli di promuovere la propria capacità di ascolto e di moltiplicare i momenti di reciproco apprendimento.



NOTTE DE CHELU

aria di Natale

Il 14 e il 15 dicembre si è rinnovata a Berchidda la manifestazione tanto attesa che, anno per anno, da 11 anni, riporta nel paese e propone anche all'esterno il perpetuarsi dell'atmosfera natalizia.

Oltre alla visita di 8 presepi a grandezza naturale, realizzati manualmente, ai visitatori viene offerta un'atmosfera piena di musica e arricchita da apprezzate degustazioni dei prodotti enogastronomici.

Un percorso apposito ha guidato il vasto pubblico presente alla visita di cantine e birrifici locali, dove sono state particolarmente apprezzate le degustazioni. Concerti e i canti natalizi hanno completato l'atmosfera di festa. Il Coro Polifonico Pietro Casu, Shakin' Apes e la musica itinerante della Seuinstreet Band, Matteo Leone, Movin' On Up Gospel Choir, Boghes de Limbara, Angus Bit e infine, per completare le esibizioni la musica di Shakin' Apes.

La visita guidata ai diversi presepi, sempre affiancata ad un percorso enogastronomico. Da ricordare il concerto aperitivo tra i presepi con i Pax e la cerimonia della vestizione con Stefania Demuru a Sa Funtaneda, momento suggestivo che celebra tradizioni e simboli del Natale.

In serata è proseguita l'esibizione musicale tra i rioni. Canti natalizi del Coro di Buddusò, esibizioni di Coro Baronia di Budoni, Angus Bit, SoloSophia, Bonayres si sono susseguiti a lungo. In chiusura l'aperitivo musicale tra i presepi. A completare la manifestazione si sono svolte letture per bambini con Luca Nieddu in Vicolo Sa Morighessa e infine attività per bambini con Giuseppe Angioi in Piazza Fonte Nuova.



Tradizioni locali

UCCISIONE LAVORAZIONE CONSUMAZIONE DE SU MANNALE

di Mario Ara

Alberto, omologatosi completamente alle tradizioni e alla lingua del borgo, annualmente ripeteva il rito della macellazione de *su mannale*, il maiale d'ingrasso. I paesani, riconoscendogli doti di competenza e abilità lo sollecitavano: "Quando, la macellazione del maiale?" Lui sorrideva, inorgogliito per la maestria riconosciutagli in quel rito sacrale. "Siete tutti invitati, il tre novembre, alle otto del mattino!".

Era Lia che giornalmente accudiva *su mannale*: mattina e sera si recava con un secchio apposito nella porcilaia, separata e distante perché i miassmi non infastidissero. Riusciva a relazionarsi empaticamente con esso e, a seconda del tono dei grugniti ne individuava le esigenze fisiologiche, conducendolo fuori dal capanno. Più volte Lia e Alberto avevano ponderato la possibilità di un allevamento allo stato brado, ma rinunciarono di fronte alla possibilità di eventuali sconfinamenti nella vigna, che avrebbero minacciato i vitigni e gli alberi da frutta.

Alle otto del mattino del tre novembre Alberto, parenti e amici si ritrovarono antistante nello spiazzo antistante al capanno de *su mannale*, dove le famiglie del circondario officiavano il rito sacrale.

Sos carrulantes in quella data non avevano impegni nei lavori dei campi. Superstizione profetizzava *s'iscorradura* dei buoi, loro unico capitale!

Il rito iniziò dopo aver sistemato in prossimità dell'uscio un tavolo ligneo massiccio con gli utensili necessari e posto un capiente *labiolu*

in alluminio su tripode sul fuoco sottostante. Quattro amici, trasportato *su mannale* nello spiazzo, lo atterrarono sdraiato sul dorso. L'animale, presagendo la sua fine, emetteva grugniti intensi e sempre più rapidi. L'amico più esperto dell'anatomia suina con destrezza chirurgica conficcò *su punzone*, il lungo e appunti-



to punteruolo in ferro, dritto nel cuore. *Sos tichirrios*, i grugniti, si intensificavano ed erano sempre più veloci; si levava un vocio corale: "*Est fattende sas calzettas*"; ("sta facendo le calze", si avvia a rapida morte, in analogia ai rapidi movimenti dei ferri per realizzare calze e maglia) poi la discesa all'Ade. Se l'operazione non riusciva al primo colpo, per imperizia del chirurgo, si ripeteva; l'animale, alzatosi fra il parapiglia generale, cercava di salvarsi con tentativi di fuga ma subito riacciuffato inesorabilmente si immolava al

L'autore di questo articolo, già docente di matematica nel Liceo Classico di Ozieri, ha realizzato un volume in corso di stampa nel quale si descrive la vita di una famiglia tipica dei nostri paesi. Di origine nobile e benestante Alberto e la moglie Lia si sono dovuti adattare alle trasformazioni della società nei primi decenni del Novecento, ricominciando una nuova vita più vicina alle condizioni dei contadini del luogo immaginario dove vivono.

Tra le particolarità del volume in questione spiccano alcune dettagliate ricostruzioni dei modi di vivere della popolazione, delle attività economiche e delle tradizioni.

Il brano, dedicato a tutto ciò che ruota attorno all'allevamento e all'utilizzo dei prodotti derivanti dal maiale di casa, fa parte del volume in questione e viene proposto alla lettura in queste pagine con l'autorizzazione dell'autore.

volere degli umani. Recuperate *sas tuddas* (le setole), seguiva *s'uscia-dura*, (pelatura), ottenuta fiammeggiando su *restuju* (le stoppie) e *s'uscia-drinu* (arbusti secchi di ginestra selvatica), che rapidamente si riducevano in cenere svolazzante. Il profumo di setole bruciate si diffondeva intorno. I quattro forzuti aiutanti posizionavano *su mannale*, preso di peso, su una scala a pioli in legno resistente; Lia e le aiutanti, con robuste spazzole metalliche, ne strofinavano la cotenna eliminando le impurità. Ancorato con funi *su porcu*, gli aiutanti poggiavano la scala al muro di facciata con una ben definita inclinazione che ne garantisse la stabilità. *Su mannale* ora si presentava da morto con tutta la sua imponenza: gli arti posteriori nell'e-

Biblioteca Comunale

Nuovissimi da leggere 2024

- *Istantanee di storia militare / Pietro Meloni, Sassari, EDES, 2024.
- Il *quoziente umano / Simone Perotti, Milano, Mondadori, 2023.
- La *ragazza del Titanic / Hazel Gaynor, Milano, Tre60, 2023.
- La *ragazza della luna / Lucinda Riley, Firenze, Giunti, 2023.
- La *ragazza sull'isola / Rachel Hawkins, Milano, Piemme, 2023.
- I *ragazzi dei cavalli / Johan Ehn, Roma, Fandango, 2023.
- La *regina Elisabetta, sovrana della storia / Lia Celi, San Dorligo della Valle, EL, 2023.
- Le *regole dello Shangai / Erri De Luca, Milano, Feltrinelli, 2023.
- La *relazione / Danielle Steel, Milano, Sperling & Kupfer, 2023.
- *Requiem di provincia / Davide Longo, Torino, Einaudi, 2023.



- *Resisti, cuore: l'Odissea e l'arte di essere mortali / Alessandro D'Avenia, Milano, Mondadori, 2023.
- *Resta con me, sorella / Emanuela Canepa, Torino, Einaudi, 2023.
- Il *riscaldamento globale / Sergio Rossi, San Dorligo della Valle, EL, 2023.
- *Riusciranno i nostri eroi a ritrovare l'amico

misteriosamente scomparso in Sud America? / Antonio Manzini, Palermo, Sellerio, 2023.

- *Romanina / Massimiliano Avesani, Sassari, maxottantotto, 2023.

- *Rubare la notte / Romana Petri, Milano, Mondadori, 2023.
- Il *rumore del ghiaccio / Peter May, Torino, Einaudi, 2023.
- Il *sale sulla ferita / Cristina Rava, Milano, Rizzoli, 2023.
- *Sardinia interior / Franco Terragni, Kuala Lumpur, Loo Bang Books, 2023.
- Lo *scambio / John Grisham, Milano, Mondadori, 2023.
- La *scomparsa delle farfalle / Fabio Geda, Torino, Einaudi, 2023.
- *Scrivimi dal confine / Luca Saltini, Milano, Piemme, 2023.
- *Se piove, rimandiamo / Nicola Pietrangeli con Paolo Rossi, Milano, Sperling & Kupfer, 2023.

stremità alta stretti con funi mentre gli anteriori fissati con ganci metallici ai fianchi. E *su concale* (la testa), stava ad un'altezza di 40-50 centimetri da terra.

Secondo la tradizione Alberto, con un lungo e affilato coltello, con mano ferma squarciò il ventre e la pancia, a partire dalla coda fino alla testa: le interiora debordarono e furono estratti cuore, polmoni e fegato. Senza esitazione gli aiutanti e Alberto assaporarono i lembi crudi fumanti del fegato. La scenografia della festa era completata da un nugolo di bambini impegnati nel recupero delle unghie, delle estremità delle orecchie e della coda, che rosicchiavano con avidità; le loro espressioni soddisfatte *confermavano immediatamente il buon sapore dell'abbrustolito*. Nel frattempo le donne mescolavano con un mestolo di legno il sangue dell'animale che defluiva dall'alto verso il basso in un contenitore, affinché non si formassero grumi. L'intestino, attentamente ripulito con abbondante acqua calda, era utilizzato come contenitore per i sanguinacci, quello crasso, e per le salsicce quello tenue. Alberto insufflava l'aria in *sa buscica* (la vescica), che assumeva la forma di una palla e sarebbe diventata il contenitore dello strutto. Alla misurazione dello spessore del lardo con le

dita e il palmo della mano seguirono esclamazioni di meraviglia ed esultanza: la bestia era stata nutrita a dovere e ora ricambiava generosamente! "Ponner battor pramos de lardu" (metter su quattro dita di grasso) era espressione usata per indicare benessere, vita sedentaria nella ricchezza e ascesa sociale che si traduceva in alimentazione ricca e varia, come quella necessaria *al mannale* per raggiungere questa condizione.

Per il pranzo, Alberto e Lia con amici e aiutanti arrostitivano fegato, polmoni, cuore, sanguinacci e pancetta, accompagnati da buon vino e intonando, un po' alticci, canzoni in lingua logudorese. Poi alcuni si spingevano nelle vicine frazioni a valle "pro pesare brigas" (per provocare risse); *massaios* e *carrulantes* (contadini e carrettieri) erano categorie rissose! Erano gli anni tra il 1930 e il 1935: si accapigliavano per le simpatie al Duce. Le notizie giungevano al borgo incomplete e l'alto tasso di analfabetismo non consentiva un'interpretazione critica degli avvenimenti politici. A sera inoltrata, quietatisi gli spiriti, rientravano per tagliare la carne. Innanzitutto venivano suddivisi *sos ispinos* (carne con osso della schiena del maiale) destinati ai parenti stretti e ai maggiorenti del paese: medico,

sindaco, prete e maresciallo.

Il giorno seguente, separata la carne dal grasso, confezionavano le salsicce; guanciali, pancette e cotenna venivano messi sotto sale come ingredienti del "fave e lardo", piatto immancabile nelle giornate carnevalesche; *sos abiles* (il grasso interno) frammisto al lardo sminuzzato e portato alla fusione lo conservavano in contenitori di terracotta: erano le provviste di strutto; *sa elda* (i ciccioli rimasti), sarebbe stato ingrediente base per *sas cozzulas*, le gustose focacce impastate con semola. A lunghi rami di olivastro nel sottotetto venivano appese salsiccie, pancetta e *nastulas* (il guancialetto). Il fumo de *su foghile*, un blocco di tufo incavato nel pavimento al centro della cucina, anticipava l'essiccazione conferendo al tutto un gustoso profumo. Su *chivalzu* (pane tostato di semola di grano duro), inumidito e impregnato di lardo fuso al calore, era la colazione per i *matinieri carrulantes* e *massaios*.

Lia, l'economia, vigilava il locale delle provviste constatando che la quantità delle salsiccie diminuiva: "Sono entrati i ladri". Macché ladri! I giovani della famiglia facevano man bassa per la riuscita dei loro spuntini con gli amici, *sas rebottas*. Tutto il maiale era commestibile, fuorché *sos tichirrios* della morte.

CANTINA GIOGANTINU

continua da p. 1

La decisione di modernizzare gli impianti ha caratterizzato l'azione del vostro direttivo.

Vuoi illustrare le principali iniziative?

Il primo investimento che abbiamo approvato risale al 2021 e ci ha permesso di dotare la cooperativa di un nuovo programma gestionale che ha consentito di curare la contabilità e, nello stesso tempo, di tracciare la movimentazione del vino dal conferimento delle uve fino alla bottiglia finita.



Altri campi di intervento?

Abbiamo investito oltre un milione di euro dei quali oltre 280.000 euro hanno interessato un nuovo impianto fotovoltaico da 100 KW con 120 KW di batterie di accumulo. Questa iniziativa ha fruito del 80% di contribuzioni a fondo perduto e ha garantito un notevole risparmio energetico. Abbiamo acquistato una pressa di ultima generazione che va a sostituire una delle 2 presse del 1988. Significativo l'acquisto del frigo per il raffreddamento del mosto e del vino. Dopo la pigiatura il mosto deve essere raffreddato per stabilizzare il prodotto e conservare profumi, fragranze e sapori. La qualità dei futuri vini in questo modo non viene dispersa o contaminata, ma preservata. Abbiamo, infine, demolito il vecchio depuratore e realizzato un nuovo impianto del costo di 50.000 euro. L'importo complessivo dei due sistemi è stato pari a 180.000 euro un terzo dei quali coperti da contributi a fondo perduto.

Quali investimenti avete program-

mato nel settore dell'automazione?

Abbiamo acquistato macchinari che ci consentono di eliminare l'intervento manuale e migliorano le operazioni di carico e scarico. Abbiamo messo in opera un nuovo depallettizzatore che rimuove e separa le bottiglie vuote impilate e le trasporta all'interno dell'imbottigliatrice. Abbiamo acquisito una capsulatrice automatica che applica capsule diverse in polilaminato a seconda del tipo di prodotto. Abbiamo investito in una moderna cartonatrice e un pallettizzatore che consente ai cartoni di essere sistemati sul bancale a più file, senza l'intervento dell'operatore. Questo è un dispositivo essenziale che, ottimizzando il processo di imballaggio, ci permette di accelerare la consegna degli ordinativi e di rispettare i tempi previsti delle spedizioni. Tutti gli investimenti fanno parte di progetti legati a bandi o agevolati da misure a fondo perduto. Un nuovo camion per le consegne, e un nuovo carrello elevatore ci hanno consentito di sostituire mezzi datati.

...e nel campo della vinificazione?

Abbiamo acquistato un filtro fecce all'avanguardia sul mercato. Si tratta di un filtro tangenziale utilizzato nella vinificazione per separare i solidi dal vino. La filtrazione tangenziale a cartucce ceramiche ha il vantaggio di ridurre l'intasamento del filtro ed evita che i solidi si depositino sulla superficie. Questo strumento, lavorando a basse temperature, ci permette una filtrazione più rapida e più efficace e ci consente di ottenere un vino limpido che conserva immutate le sue qualità organolettiche. La separazione più gentile, infatti, riduce perdite di prodotto e allo stesso tempo annulla il deterioramento del gusto e della struttura del vino.

Che impatto hanno avuto questi investimenti sulla situazione finanziaria dell'azienda?

Alcuni degli investimenti sono frutto di iniziative messe in piedi con le banche e ponderate nel tempo; gli altri investimenti li abbiamo realizzati con le nostre risorse finanziarie. Abbiamo perseguito una proficua e oculata politica volta al risparmio

sugli acquisti delle materie prime e a una serrata contrattazione e costante con i nostri clienti. Queste azioni ci hanno garantito migliori profitti per la nostra cantina che – ci tengo a dirlo – ci hanno consentito di chiudere il bilancio 2023 con una media di circa 1,12 € per kg. d'uva-più iva. Questi fattori, oltre a risanare una pesante situazione finanziaria, ci fanno ben sperare per il bilancio del 2024. Complice una scarsa vendemmia del 2023 siamo riusciti nel vendere sul mercato la rimanenza dell'annata 2022 con ottimi risultati. Tutte queste operazioni, oltre alle iniziative commerciali messe in piedi, hanno permesso importanti trend di crescita sulle vendite del 2024.

Come procede la commercializzazione della produzione?

Registriamo modeste giacenze relative alla vendemmia 2023. Saremo pronti a metà febbraio con la nuova produzione. I soci hanno conferito quest'anno 12.000 quintali di vermentino e 1.400 quintali di uve rosse. Abbiamo migliorato i dati relativi allo scorso anno che si erano attestati su una produzione complessiva di 10.000 quintali dei quali circa 9.000 di vermentino e circa 1.000 di rosso. La produzione del vermentino normale raggiunge mediamente l'80%, mentre il superiore (14 gradi) si aggira sul 20%.

I rapporti commerciali con Esselunga continuano?

Abbiamo consolidato i rapporti con il nostro principale partner commerciale. Il nostro vermentino è il vino bianco più venduto dai 170 punti vendita dell'azienda e i nostri interlocutori sono soddisfatti del prodotto. Siamo certi di incrementare nel tempo il fatturato. La promozione di fine anno, avviata in questi giorni, procede molto bene.

A proposito vuoi illustrare i prodotti che avete introdotto per il settore Horeca (ristorazione)?

Siamo orgogliosi della linea *Trame di luce* che ci gratifica a livello commerciale e ci consente di soddisfare le esigenze di un mercato molto competitivo e dinamico. Questa gamma di vini di altissima qualità intende scandire nominalmente la linea del tempo del giorno e della notte. Arveskida, Manzanu, Lughente, Lughes, Lugheluna, Nottechelu costituiscono abbinamenti ideali con le caratteristiche delle diverse pie-

LA SARDEGNA TRA '800 e '900 come ci vedevano gli altri

Giovani alla visita di leva

a cura di Giuseppe Meloni

Nella pagine dedicate alla descrizione di diversi aspetti della società sarda tra la fine dell'800 e i primi de XX secolo il capitano Alete Cionini si sofferma su uno dei temi propri del suo ruolo militare: la selezione dei coscritti da avviare al servizio nell'esercito.

A fronte di considerazioni di sostanziale apprezzamento per il comportamento civile dei giovani presi in esame, stonano puntualizzazioni estremamente negative sulla loro pulizia e su una delle piaghe che si cercava faticosamente di eliminare: l'analfabetismo.

Effettivamente negli ultimi decenni dell'800 il tasso di analfabetismo che si registrava in Sardegna rasentava il 90 %; nei primi decenni del '900 il problema era sempre grave ma in via di miglioramento visto che chi non sapeva né leggere né scrivere si era ridotto al di sotto del 70 %.

Dall'esame dei dati contenuti nelle registrazioni dei ruoli matricolari dei berchiddesi che parteciparono alla Grande Guerra risulta che in paese la situazione non era così negativa, visto che quanti si dichiaravano analfabeti alla visita di leva erano circa il 30 % del totale.

Brani tratti da
A. CIONINI, *La Sardegna*
(Note e impressioni di viaggio)
Parma 1896

La visita di leva.

I coscritti andavano a rispondere all'appello volenterosi e tranquilli, addimstrandolo fin dal primo momento quelle ottime qualità morali, quel carattere serio e disciplinato, quella sobrietà, quella rigidità di vita e di costumi, che formano del soldato sardo un prezioso elemento per l'esercito italiano. Essi arrivano dai lontani villaggi a gruppi di venti o di trenta, a cavallo, spesso col sindaco o col segretario comunale in testa, e nel breve soggiorno a Lanusei tenevano un contegno calmo e dignitoso senza abbandonarsi mai a

canti od a schiamazzi, come si usa fare dai coscritti di molte parti del continente, i quali per lo più dimostrano un'allegria ostentata, che spesso è effetto del vino e sempre di disturbo al prossimo.

Due cose brutte dovetti però notare in quei coscritti: una fu la pochissima pulizia delle persone, giacché in molti villaggi si usa cambiarsi la camicia di rado e anzi di spogliarsi quasi mai; l'altra fu il grandissimo numero di analfabeti, ciò che prova come purtroppo anche l'istruzione in Sardegna sia poco curata ad onta delle ingenti somme che per esse spendono i municipi e il governo.



Coscritti al Consiglio di Leva di Lanusei, 1905

tanze e grazie all'intensità dei sapori riescono a creare un equilibrio armonioso e seducente.

Di recente avete ottenuto diversi riconoscimenti. Vuoi enumerarli?

Abbiamo ottenuto attestati all'ultimo Vinitaly per Arveskida e per il superiore. Il Lughente biologico si è affermato in questa manifestazione ancora una volta. Siamo una delle pochissime aziende che producono vini biologici che comportano trattamenti naturali e sono soggetti ad analisi, controlli e campionature su

foglie e sui terreni. Il Lugheluna ha concorso alla rassegna cagliaritana dei *Migliori vermentini del mondo* ed ha conseguito il secondo posto con un ottimo punteggio. Si tratta di un vermentino ottenuto dalla selezione dei vigneti storici dei conferitori e per le sue caratteristiche si è accreditato sul mercato come vino di grande pregio.

Il tuo è un incarico di grande responsabilità anche nei confronti del personale? Come ti sei rapportato con i dipendenti?

Ho cercato di instaurare una relazione positiva, diretta e molto presente, incoraggiando la collaborazione quotidiana, la disponibilità e il benessere dei nostri collaboratori. Voglio esprimere, a nome mio e del Consiglio di amministrazione, un ringraziamento particolare a tutti i dipendenti per la disponibilità e il senso di responsabilità dimostrate in più occasioni e per i sacrifici personali che hanno affrontato. Impegni che ci hanno consentito di soddisfare le attese e le richieste dei nostri clienti.

In tema di sanità CASA DI COMUNITÀ

di **Giuseppe Sini**

Rispondere tempestivamente alle esigenze sanitarie dei cittadini ricostituendo una rete di servizi territoriali che comprendano servizi di prossimità. Case di comunità, ospedali di comunità, assistenza domiciliare, medici e pediatri di base rappresentano una prima risposta alla scomparsa dei medici di base. In questo modo si decongestioneranno gli ospedali e i servizi di pronto soccorso.

Oltre 4000 Comuni e quasi 14 milioni di cittadini sono coinvolti a questa “desertificazione sanitaria” nazionale. Numero chiuso nelle facoltà di medicina, scarsità delle borse di studio per le scuole di specializzazione, innalzamento dell’età media dei camici bianchi, perdita di attrattività della professione medica e pandemia hanno contribuito a determinare l’attuale crisi sanitaria.

La nostra isola occupa l’ultimo posto in classifica tra le regioni italiane per i livelli essenziali di assistenza. Strappa il triste primato alla Calabria, tra le regioni d’Italia con maggiori criticità negli ospedali. La nostra regione indossa la maglia nera nell’indagine di Agenas, (Agenzia nazionale per i servizi sanitari regionali) che monitora ogni anno le strutture sanitarie per conto del ministero della Salute. La penuria di medici e di infermieri interessa soprattutto i piccoli comuni e le aree interne. Sconcertante il dato relativo al primato regionale conseguito dalla nostra realtà per rinuncia alle cure da parte dei nostri coregionali (18,3% della popolazione).

Le case di comunità costituiscono una prima risposta a questo fenomeno sempre più grave e allarmante. Queste realtà sono parte integrante della programmazione territoriale del servizio sanitario nazionale introdotta attraverso la riforma del sistema sanitario e promossa nel PNRR (Piano di Ripresa e Resilienza) con l’obiettivo di avvicinare i

servizi sanitari ai cittadini e di potenziare l’assistenza territoriale. Un servizio che è nato con l’obiettivo di creare un luogo integrato all’interno del quale i pazienti possono accedere a un’ampia gamma di prestazioni sanitarie, assistenziali e di supporto sociale senza recarsi agli ospedali.

“Questo al fine di integrare i processi di cura e di garantire la continuità assistenziale – sottolinea il sindaco Andrea Nieddu e aggiunge – La casa della comunità si pone come struttura indispensabile nei comuni montani e nelle aree interne per raccogliere e integrare l’offerta extraospedaliera. All’interno di questa struttura – aggiunge il primo cittadino – operano team multidisciplinari di medicina di famiglia, pediatri, medici specialisti, infermieri, psicologi, assistenti sociali e altri professionisti della salute”.



Tra i servizi erogati figurano anche quelli svolti dagli infermieri che si recheranno presso il domicilio dei pazienti. Questi professionisti, oltre a erogare un servizio di qualità, attenueranno i disagi patiti dalle persone affette da patologie che ne ostacolano la mobilità.

“Sono molto felice – dichiara il sindaco – che tra i nostri risultati amministrativi vi sia la costruzione di un nuovo piano sopraelevato sull’attuale ambulatorio. In questo modo realizzeremo una nuova struttura sanitaria polifunzionale dotata di nuovi ambienti che saranno adibiti a ambulatori e a servizi specialistici”.

L’amministrazione è impegnata nella predisposizione di nuovi progetti che affiancheranno questa struttura ed eleveranno la qualità dei servizi sanitari offerti ai cittadini del nostro paese e a quelli dei comuni limitrofi.

185 numeri arretrati di

piazza del popolo

sono consultabili e stampabili a colori nel sito

www.quiberchidda.it

dove è presente anche l’elenco di tutti i contributi pubblicati nei 30 anni di attività.



Direttore:
Giuseppe Sini

Composizione:
Giuseppe Meloni

Segreteria di redazione:
Maddalena Corrias

Contributi di:
Mario Ara, Biblioteca Comunale Berchidda, Giacomo Calvia, Paolo Demuru, Pietro Mu, Piero Modde, Bustieddu Serra, Stefano Tedde.

Stampato in proprio Berchidda, dicembre 2024
Registrazione Tribunale di Tempio n. 85 del 7-6-96

piazza del popolo non ha scopo di lucro



melonigu@tiscali.it
sinigiuseppe34@gmail.com

Indirizzo Internet
www.quiberchidda.it
giornale stampabile a colori