

piazza del popolo

febbraio 2025

a. XXXI, n. 1 [187]



UOMINI SOLDATI EROI vol. 2

di Giuseppe Meloni

Qualche anno fa, nel 2020, è stato pubblicato il primo volume di una ricerca che si proponeva di illustrare le vicende dei militari di Berchidda che avevano partecipato alla Grande Guerra. In quella occasione si prendevano in considerazione 210 militari nati tra il 1880 e il 1889.

E' ora in fase finale di realizzazione il secondo volume tramite il quale ai soldati presi in considerazione nel primo volume si aggiungono altri 214 soldati nati tra il 1890 e il 1900 per un totale complessivo di 224. La conoscenza delle vicende dei nostri concittadini impegnati in quel drammatico conflitto vengono così arricchite e completate.

Mentre nel primo volume ci si era basati soprattutto sui dati informatizzati dell'Archivio di Stato di Oristano, disponibili in rete, in questo secondo volume sono stati analizzati

documenti cartacei ritrovati nello stesso Archivio e nell'Archivio di Stato di Sassari.

Nel primo volume, oltre all'esame della carriera militare dei singoli soldati, erano già stati trattati molti temi di carattere generale che miravano a dare al lettore una visione d'insieme nella quale collocare le singole vicende di quanti provenivano da una terra lontana, uomini che spesso neanche comprendevano a pie-

no il valore del proprio sacrificio e che avevano difficoltà a intendersi con commilitoni che si esprimevano nelle tante varianti dialettali.

Si trattava di approfondimenti sul reclutamento, particolari sulla struttura dell'esercito italiano in guerra, risvolti delle vicende della Brigata Sassari, accenni alla struttura e al funzionamento di corpi e ruoli speciali e poi aspetti particolari dell'ambiente di guerra: l'incidenza di malattie e ferite sulla vita del soldato, gli aspetti drammatici della prigionia e temi sociali come l'analfabetismo e l'emigrazione. Per tutti questi approfondimenti si potrà ricorrere, quindi ancora alle pagine del vol. 1 di questo studio.

In questo volume 2 alcune tematiche già trattate nel volume 1 vengono riprese ed aggiornate sulla scorta dei nuovi documenti acquisiti. In particolare vengono riproposti e aggiornati singoli capitoli su argomenti come "Malattie e ferite", "Analfabetismo", "Emigrazione".

Continua a p. 4

Foto: Pietro Modde



PAPA FRANCESCO e i giovani

di P. Bustieddu Serra

Sei contento di essere Papa? Ho accettato di essere Papa con tutta la fiducia in Dio e sicuro dell'aiuto dei cardinali, vescovi e tantissime persone che amano la Chiesa di Dio. Poi sono contento perché incontro molta gente, particolarmente gli ammalati e i poveri. Sono contento di essere con voi in questo momento. Sono contento di servire Dio amando il Suo popolo.

Quale titolo ti piace: Papa, Pontefice o Santo Padre? Ogni titolo o, diciamo, ogni nome parla di servizio. A me piace essere chiamato Francesco, che mi ricorda di imitare San Francesco di Assisi. E di San Francesco ricordo un episodio bello. Ve lo racconto:

Continua a p. 7

Papa Francesco all'inizio dell'anno del Giubileo ha concesso una intervista a un gruppo di ragazzi di varie nazionalità. È stato un incontro molto umano e interessante. Il Papa ha risposto con semplicità alle domande dei preadolescenti. E' stato un incontro gioioso di un nonno speciale con i suoi nipoti. Tra le domande ne abbiamo scelto dieci.

interno...

La vendemmia e la vinificazione
Economia e Nobiltà in Sardegna (800-900)
Tiu Beltulu – Giuanne Paba
Catalogna-Berchidda 2-2 (1952)
Paradiso Sardegna
Famiglia Sanna. Record di longevità
107 anni. Ci ha lasciato zia Paolina Vargiu
Squadre di calcio. Valore

p. 2
p. 3
p. 3
p. 4
p. 5
p. 6
p. 6
p. 7

La notte dell'Erba Voglio
Varco Zero. No timo a navigare
XVII Premio di Poesia Piatro Casu
Unicità e suggestione della vita
I peraistri di Alinedu e s'Alzone
Fauna del nostro territorio. Rettilli
Da leggere – Strade del Vino
Calcio amatoriale (1971)

p. 8
p. 8
p. 9
p. 9
p. 10
p. 11
p. 12
p. 12

Tradizioni locali LA VENDEMMIA E LA VINIFICAZIONE una “festa” ricorrente

di Mario Ara

Fra tutti i mesi dell'anno settembre era quello che infondeva maggiore serenità: le luminose giornate e i verdeggianti filari di viti sembrava intensificassero l'azzurro del cielo. I fichi bianchi e neri, i fichi d'India cangianti nei diversi colori, i peri e i peschi inneggiavano alla bellezza della natura. Agli amici che chiedevano la data della vendemmia si poteva rispondere: “C'è abbondanza e la maturazione è anticipata: non prendete impegni per il quindici del mese!” Iniziavano i preparativi col lavoro di alcuni aiutanti. L'acqua, versata nelle botti esposte al sole, faceva dilatare le doghe per evitare fuoriuscita di mosto. I timpani venivano rivoltati dall'alto verso il basso, più volte. Una volta svuotate, le botti si riempivano con un infuso di foglie di pesco, per conferire alla parte interna un invitante profumo.

In quelle luminose giornate nascevano amicizie e amori, preludio al matrimonio. Le note musicali “alla logudoresa” si diffondevano tutt'intorno. Posizionati ai limiti dei filari, gli uomini coglievano lucenti grappoli che le ragazze con delicatezza sistemavano nei cestì, orditi con listelli di canne di fiume. Trasportavano l'uva in un capanno poco distante con muri perimetrali a secco e tetto incannicciato; una vasca in tufo intonacato finemente sia all'interno che all'esterno riceveva i grappoli. Di fianco, due blocchi di trachite appositamente incavati e un tecnologico torchio erano gli arnesi per la pigiatura. Abbandonato in un angolo un terzo blocco testimoniava l'antico metodo di pressatura.

... la festa continuava. A vendemmia ultimata si distribuivano con gentilezza gnocchetti al sugo di carne, formaggi e dolci da lei preparati. All'imbrunire l'uva scelta sistemata

su uno spazioso tavolo veniva suddivisa in porzioni da distribuire ai notabili. Un'antica tradizione voleva che col frutto venissero omaggiati anche i diseredati. ...La consegna era deputata ai più piccoli, invogliati dalla certezza di una buona strenna. La fase successiva, la pigiatura, aveva luogo secondo tradizione alcuni giorni dopo. L'uva, sistemata nel vascone, sotto il proprio peso, secerneva una quantità di mosto che si depositava sul fondo e confluiva tramite un condotto in un contenitore. Quello era il mosto inutile e veniva disperso nei filari. Poi, riempito un sacco appositamente tessuto col telaio, veniva sistemato nell'incavo del primo blocco di trachite. I pigiatori, a piedi scalzi, preventivamente lavati, allacciati ad una fune vincolata ad una trave del sottotetto, si muovevano alternativamente avanti e indietro. In quel mo-



do il mosto confluiva dal primo blocco, *su laccu*, al blocco sottostante, *sa picca*.

Un aiutante con un contenitore metallico e un imbuto riempiva piccole botti longitudinali che, trasportate alla pertinenza adibita a cantina seminterrata, travasavano in grandi botti ben sistemate, sopraelevate rispetto al pavimento.

Alla prima fase della pigiatura seguiva quella della pressatura, in cui il mosto era talvolta miscelato con quello delle botti per ottenere una colorazione più intensa oppure sistemato in botti distinte anticipando-

In un articolo pubblicato a dicembre ci siamo interessati dell'allevamento e la macellazione del maiale. Un altro spunto che offre il romanzo di Mario Ara ci permette di approfondire un altro aspetto legato alla tradizione contadina dei nostri paesi.

L'autore ambienta l'attività che si svolge attorno alla coltivazione e allo sfruttamento del prodotto-uva approfondendo le vicende di una famiglia tipica dei nostri paesi. Sono ancora Alberto e la moglie Lia, due personaggi centrali del romanzo in questione che, dopo essersi adattati alle trasformazioni della società nei primi decenni del Novecento, ricominciando una nuova vita più vicina alle condizioni dei contadini del luogo immaginario dove vivono e si interessano di tutte le attività della campagna tra le quali spiccano per significato e importanza economica quelle legate alla vendemmia e alla produzione del vino.

Proponiamo la gradevole descrizione di queste attività spersonalizzandole ed adattandola ad esigenze descrittive generalizzate, diverse da quelle del romanzo.

ne la trasformazione in vino, su *mu-stizzolu*.

Le operazioni si concludevano con la miscelazione dell'uva pressata con acqua che, portata ad ebollizione tramite alambicco, produceva una qualità non eccellente di acquavite. Nel frattempo il mosto ribolliva con un profumo pungente e acre, che si diffondeva tutto intorno. Le fasi di maturazione venivano controllate giornalmente.

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

Economia e nobiltà

a cura di Giuseppe Meloni

Tra i temi sui quali il capitano Cionini si sofferma nella sua descrizione di diversi aspetti della società sarda tra la fine dell'800 e i primi de XX secolo uno dei più interessanti è

quello dell'economia.

Nel capitolo dedicato alla città di Cagliari sono contenute considerazioni attribuibili alla città, al suo entroterra, ma estendibili caso per caso a tutta la Sardegna.

Colpisce l'immagine di un'economia povera, dove i capitali e le imprese sono in mano a "continentali" mentre i Sardi non possono sviluppare attività economicamente valide per mancanza di capitali.

La crisi in termini economici e sociali della nobiltà contribuisce, secondo l'autore, a delineare un quadro tutt'altro che favorevole.

Brani tratti da A. CIONINI, *La Sardegna (Note e impressioni di viaggio)*, Parma 1896, pp. 80 sg.



31

La via Roma con carri e carrozze e ampi spazi tra la fila dei palazzi.

Un'economia arretrata

Anche a Cagliari la miseria si fa sentire in modo desolante. Ciò dipende in parte da recenti crisi bancarie deplorabilissime, dal poco commercio, dalla poca industria che vi sono, alle quali cose i Sardi, di natura non speculatori, hanno poca attitudine. Essi in generale prendono quello che Dio manda, né si azzardano facilmente a qualche impresa per non rischiare il poco ma sicuro. Così lasciano che continentali vengano a scoprire i loro tesori, si facciano ricchi alle loro spalle, sfruttino quanto più possono, spoglino ogni cosa, e poi portino fuori dall'isola il denaro che andranno a godere in altri lidi.

Non mancano gli isolani che si dedicano a qualche industria con buon nome e con fortuna. Ma sono pochi, ed il commercio (non vi sono ebrei nell'isola) è quasi tutto nelle mani dei continentali, i soli anche che possano disporre di capitali, essendo assai difficile trovare isola-

ni molto denarosi, molto ricchi, nemmeno in Cagliari, dove non vi è una famiglia indigena, che si possa dire veramente facoltosa.

Una nobiltà decadente

Mi faceva pena vedere in questa simpatica città cospicue casate, illustri per nobiltà antica, per fasti gloriosi, intrecciati con la storia dell'isola, per il già possesso di feudi ricchissimi, tirare avanti la vita modestamente, alcune quasi stentatamente a cagione anche, diciamo pure, degli aggravi, che sono insopportabili, e dello stato deplorabile in cui si trova l'agricoltura. Esse incominciarono a decadere dopo l'abolizione dei feudi e della corte vice-regia, alla quale godevano privilegi ed onori ed erano invitate spesso per feste e banchetti. Se esse avessero dimenticato il passato, compresi i nuovi tempi, se si fossero indistricate con quello che loro restava, si sarebbero salvate; ma il loro

fare un po' spagnolesco, l'orrore ad ogni occupazione le trattenne. Ed ora si pascono di molti e rimbombanti, ma vani titoli, ed anche quelle che hanno molti possedimenti ricavano appena da vivere e da pagare le tasse.

BURULENDE

BURULENDE

di Tonino Fresu

Tiu Beltulu. Su ru

Tiu Beltulu nde raccontaiat una manna abberu, chi no totu bi cretein.

– Fio in campagna tribagliende, – beh, a cussu bi cretein – a cando ponzo su pe' male e che ruesi intro una traja de ru. Che falesi a inciassu e no mi podio muovere de peruna manera. A gridare, no b'iat nisciunu a m'intendere. Ite no fatto? Ite no fatto? Muntenzisi sa calma e las pesesi totu. S'unica cosa 'e faghere fit de nde muzzare sa traja de su ru. M'amentesi (meno male) chi sa rustazza che fit in bidda, in un'ora dai Casteddu. Enzisi a bidda, leesi sa rustazza e che torresi a inie. In duas oras nde muzzesi sa traja de su ru. Già 'oleit: tota nde la muzzesi, si non comentu aio fattu a nde 'essire?

Giuanne Paba

Giuanne Apeddu e sa muzere andein a s'oltu a bodder olia e devian istare puru a bustare inie. Su die aian cottu sas ungeddas de su porcu, unu piattu isquisitu (a chie piaghet) e las aian lassadas a bustare a sa fiza, istudentessa, chi deviat bennere dai Tattari.

Innanti de ch'essire Giuanne lasseit unu bigliette in ue l'aiat iscrittu: "Cara figlia, io e tua madre siamo andati all'orto degli ulivi. A pranzo mangiati le unghie
Papa Giovanni

In questo numero possiamo rievocare vecchie gesta della squadra di calcio del Berchidda risalenti al 1952.

Non sono note immagini di quella compagine ma la fotografia che pubblichiamo è ben datata: risale alla fine degli anni '60. Si riconoscono:

**In alto: Bruno Sini, Sebastiano Piga, Anni-
no Casula, Francesco Pianezzi, Tonino
Barrottu, Giovanni Craba, Tonino Cased-
da.**

**In basso: Mario Spanu, Domenico
Zaccagni Dario Piga, Bastianino
Brianda, Giovanni Sini.**

In quei tempi la nostra squadra militava in una serie più prestigiosa di quella nella quale figura attualmente: si trattava della Prima Divisione regionale che metteva a confronto squadre di un certo livello che rappresentavano i centri principali della Sardegna settentrionale.

Nel resoconto dell'incontro con il Catalogna, importante squadra di Alghero, si possono apprezzare la precisione e l'abbondanza di particolari, utili per offrire al lettore un'immagine quanto mai precisa delle modalità di svolgimento dell'evento sportivo. L'abbondanza di dettagli presenti nella cronaca era indispensabile in un tempo nel quale le trasferte dei tifosi erano difficili e non esisteva un sistema di diffusione visiva delle immagini.

GM

BERCHIDDA

Notizie di 70 anni fa

tratte dalla stampa locale *La Nuova Sardegna* (1952)

ricerca di Stefano Tedde



CATALOGNA-BERCHIDDA 2-2

La Nuova Sardegna, 16 dicembre 1952

BERCHIDDA: Fresu, Crasta I, Falchi, Crasta II, Meloni, Fresu IV, Fresu III, Sini I, Fresu I, Sini II, Pinna.

CATALOGNA: Scarpa, Signorini, Izza, Manunza, Scala II, Giordano, Multineddu, Rosarini, Scala I, Occhipinti, Mura.

ALGHERO 9. – In una giornata di freddo pungente, davanti a tre dozzine di spettatori, è iniziato ad Alghero il campionato di I div. Con l'incontro di calcio che vedeva ospite della compagine algherese Catalogna la squadra del Berchidda.

È stata una partita vinta dal fiato, e di fiato i ragazzi di Ferinu hanno dimostrato di averne ben poco, tanto che, calati paurosamente nel secondo tempo, sono stati sopraffatti e dominati dai ragazzi di Berchidda che hanno dimostrato di possedere un gioco svelto, omogeneo e continuo.

In sintesi ecco la cronaca: al 4° minuto di gioco, mischia in area del Berchidda, un difensore tocca la palla col braccio; rigore che Rosarini realizza battendo Fresu sulla sinistra; 6°: uscita a vuoto del portiere algherese su tiro di punizione di Fresu IV e Giordano salva sulla linea bianca della porta. Un corner per

parte al 12° e al 16° ed il gioco stagna sulla metà campo del Berchidda.

Al 16° del 2° tempo: Scala I scaraventa in porta da fuori area e Fresu para; 17°: discesa di Izza, palla a Scala I che gira violentemente in porta, tuffo di Fresu e parata; al 20° azione veloce algherese: palla a Scala I che azzecca il corridoio ed insacca in rete. Vano il tuffo del portiere berchiddese; 24° e 25°: corners contro il Berchidda senza esito. Al 26° contropiede di Fresu I che, partito da evidente fuorigioco, batte Scarpa tenennante tra i pali; 30°: azione veloce ed a ventaglio; Pinna dalla linea di metà campo a Sini II; questi gira a Fresu III e tiro secco dell'ala berchiddese che manda la palla alle spalle di Scarpa. Pressione degli ospiti fino alla fine. Sul pareggio fischio finale e esultanza del Berchidda.

Degli algheresi ottimo Scala II e Rosarini; gioco troppo confusionario degli altri e prestazione mediocre del portiere. Degli ospiti, bene tutti, in particolare Pinna e Fresu III veloci e scattanti. Sicure le mediane e bravo il portierino. Arbitraggio severissimo del sig. Sabiu

Veronese

UOMINI SOLDATI EROI

Continua da p. 1

Un capitolo, anche questa volta nuovo, tratta di "Animali come soldati" e permette di conoscere meglio un tema come quello dell'utilizzo di cavalli, asini, muli, cani, piccioni, preziosi alleati dell'uomo nelle varie fasi delle operazioni militari.

In aggiunta, come per il volume 1, è presente un quadro di distribuzione dei singoli soldati la cui vicenda militare è stata approfondita in questo volume. Ad arricchire le notizie in nostro possesso è presente un capitolo riservato al ricordo dei caduti berchiddesi nel conflitto sistematicamente elencati. In apertura è presente poi un'introduzione sugli episodi salienti del conflitto, presentati sotto forma di cronologia.

La realizzazione dei due volumi in oggetto è un modo per ricordare e onorare il sacrificio di tanti Italiani e di tanti Sardi che soffrirono, lottarono, versarono il loro sangue e spesso non tornarono. I sardi che persero la vita in questo conflitto furono oltre 13.000. Tra questi anche molti berchiddesi. L'elenco dei 214 soldati oggetto di questa nuova statistica sarà pubblicato nel numero di aprile di Piazza del Popolo.

PARADISO SARDEGNA visto da Beppe Servegnini

**Lo scrittore/giornalista ama la nostra isola;
nel 2012 ha voluto riepilogare i 45 buoni motivi per amarla**

1. C'è il mare di mezzo. La gente non ci finisce per caso, ma ci va per scelta.
2. Il colore dell'acqua. Non ci sono Caraibi che tengano.
3. La sabbia non è polvere. Si infila nelle orecchie, ma poi esce.
4. L'elicriso profuma di Sardegna, o la Sardegna profuma di elicriso. Ancora non ho capito, ma non è importante.
5. Le danze tradizionali. Dopo tre filu e ferru, ballano anche i milanesi.
6. Gli occhi delle donne. Guardatele, e capirete perché in Sardegna comandano loro.
7. I malloreddos hanno un nome simpatico.
8. Le pecore hanno un'aria filosofica.
9. Cagliariitani e sassaresi sono così impegnati a litigare tra loro che non hanno tempo per noi continentali.
10. La salsiccia sarda è un salume sexy.
11. Le seadas col miele sono una droga consentita.
12. Il ginepro è la versione botanica (e contorta) dei nuraghi: roba solida, che dura.
13. Hanno rovinato la piazzetta sabuada, ma Santa Teresa di Gallura resiste. Scendo a Rena Bianca (passione di mio figlio), mi sdraio e guardo la Corsica che mostra i denti. Magnifico.
14. Sulla strada per Castesardo sembra di essere in Colorado, e in più c'è il mare a destra.
15. I cafoni stanno (quasi) tutti in Costa Smeralda.
16. Ai miei amici sardi non piacciono i corbezzoli. Così li mangio io.
17. La gente pensa prima di parlare.
18. Rena Majore era più moderna nel 1979 che nel 2009.
19. Niente Camilleri e Montalbano. Ma di Sardegna hanno scritto Satta, Carlo Levi e D.H. Lawrence. Oggi Niffoi, Fois e Soriga (che fa un po' l'inglese).
20. L'accento si può imitare. Basta allenarsi con amici sardi spiritosi.
21. L'uso del gerundio è affascinante ("Scherzando stai?").
22. Certe calette sembrano il salvaschermo del computer.
23. Il vento rende nervosi molti turisti, che non ritornano. Meglio. Così si sta più larghi.
24. In un posto circondato dal mare (e che mare!) sono specializzati nella cucina di carne.



25. "Quando il traghetto, al termine della notte, si avvicinava alla Sardegna, alzavamo il naso per sentire il profumo. L'importante era non farsi notare. A diciotto anni sono ammesse battute e parolacce; non la poesia dell'alba sul mare" (romantici ricordi, da Italiani si diventa).
26. Sono terminati i lavori stradali al porto di Olbia. Incredibile.
27. La Sardegna piaceva a Montanelli e a De Andrè.
28. Bortolo Severgnini (1869-1916, fratello del nonno Giuseppe) venne mandato a Tempio Pausania, giovane procuratore del Re. Altri tempi, altre zanzare.
29. Chi dice che i sardi sono piccoli? Sono concisi.
30. Le doppie hanno un crepitio simpatico: ascoltate Francesco Cossiga. Anche quando non sono d'accordo su quello che dice, mi piace come lo dice.
31. Vicino alla magnifica isola grande, ci sono splendide isole piccole (Maddalena, Caprera, San Pietro e Asinara, dove sarebbe il caso di evitare asinate).
32. Alghero sa di Spagna, Cagliari di sud, Palau di vento, Oristano di sole e Masua di zucchero blu.
33. Vermentino freddo e mirto gelato funzionano come la salsa barbecue negli USA: evocatori d'estate.
34. I porcellini sono belli e buoni.
35. Spiaggia del Poetto a Cagliari. La ricordo urbana e decente, e avevano anche i gelati al biscotto.
36. Capo Testa scolpito dal vento. Suona banale, ma è vero.
37. Le donne sarde hanno cominciato a vestirsi in nero molto prima delle PR della moda a Milano.
38. Quando li chiami al telefono, i sardi ricordano sempre chi sei.
39. Il BAM (burino acquatico motorizzato) è abbastanza raro. In mare capita di sentire il rumore delle onde.
40. Il sughero è più simpatico della plastica.
41. Cala Capra, sotto Palau. Una piscina della Florida senza gli svantaggi della Florida.
42. Se a Montirussu (Aglientu) costruiscono il solito residence, mi rivolgo alle Nazioni Unite.
43. Le piante piegate dal maestrale. Sembrano appena uscite dal parrucchiere.
44. C'è sempre una spiaggia vuota, anche in agosto.
45. L'estate non è un brodino tiepido californiano. L'estate sarda comincia (giugno), continua (luglio), si interroga (agosto), si stanca e se ne va (settembre). Come dire: buone vacanze, ci vediamo là.

FAMIGLIA SANNA

record di longevità

di Giuseppe Sini

Patrimonio genetico, stili di vita, ma anche un saldo codice morale eticamente votato al bene. La ricetta per vivere più a lungo ultimamente è corredata da altri elementi. Tra di essi occorre ricordare l'ambiente naturale incontaminato e la tradizione di tramandare conoscenze e pratiche salutari di generazione in generazione. La longevità della popolazione in Sardegna si basa essenzialmente su questi cardini.

Oggi si intensificano gli studi sulle zone che presentano questi requisiti. Per capire, per diffondere e per riproporre su scala più vasta pratiche sane e condotte esemplari. Il professor Gianni Pes, medico dell'Università di Sassari, ha definito queste aree *Blue zone*. Il ricercatore è diventato celebre nel mondo per aver individuato la prima zona blu al mondo nella sua Sardegna. Il nome deriva dalla sua abitudine di contrassegnare con il pennarello blu un'area contraddistinta da uno stile

di vita caratterizzato soprattutto da una dieta sana, da un'attività fisica costante e da forti legami sociali.

Queste aree sono cinque nel mondo. I residenti in Italia che al 1° gennaio 2019 hanno compiuto i 75 anni di età sono oltre 7 milioni (7.058.755), l'11,7% del totale della popolazione. Sono oltre 4 milioni e 300 mila (4.330.074) ad aver raggiunto e superato gli 80 anni, 774,5 mila (774.528) ad aver compiuto 90 anni: l'incidenza della popolazione femminile, più longeva degli uomini, aumenta di 10 punti percentuali tra gli ottantenni e i novantenni, passando rispettivamente dal 63% al 73%. Il numero stimato di ultracentenari raggiunge la soglia delle 22 mila unità. Gli ultracentenari sono in grande maggioranza donne, con percentuali superiori all'80 per cento dal 2000 a oggi. I centenari che hanno spento almeno 105 candeline sono 1.112. La stima della speranza di vita alla nascita è di 80,5 anni per gli uomini e 84,8 anni per le donne.

La piramide delle età mostra chiaramente l'età avanzata della popolazione residente in Italia: per 100 giovani tra 0 e 14 anni ci sono 173 persone con 65 anni e più.

A questo proposito vorrei segnalare all'attenzione dei nostri lettori il caso di una famiglia del nostro paese che rientra a pieno titolo nei requisiti della longevità richiamati in premessa. I suoi componenti, infatti, hanno seguito negli anni una dieta basata su prodotti genuini, hanno praticato regolarmente attività fisica attraverso il lavoro a contatto con un ambiente incontaminato e hanno mantenuto relazioni strette con la famiglia e con la comunità.

Si tratta della famiglia di Paolo Sanna e Toia Fenu. Alleghiamo le date di nascita dei loro figli. Francesco Giuseppe Maria, nato l'8/12/1928 (96 anni), Domenico, nato il 16/12/1932 (92 anni), Mario, nato il 1/10/1934 (90 anni), Michelino, nato il 5/11/1936 (88 anni), Gesuino, nato il 15/10/1938 (86 anni), Paola Teresa (83 anni).

La somma degli anni pari a 535 fotografa oltre 89 di media. Questi dati, forniti da Annino Sanna, che ringraziamo, fanno riflettere e inducono all'ottimismo quanti si accingono a emulare il cammino da loro percorso.

107 ANNI

Ci ha lasciato Zia Paolina Vargiu

Di Giuseppe Sini

“Coloro che amiamo e che abbiamo perduto non sono più dove erano, ma sono ovunque noi siamo”.

Con questa frase di Sant'Agostino, Mariangela Gaias ha salutato la dipartita della zia Paolina Vargiu, scomparsa a 107 anni a Sant'Angelo di Amatrice. La nipote ha completato “Sono certa che ora stia stringendo la mano dei tuoi adorati ragazzi, fai buon viaggio zia”. Zia Paolina Vargiu era nata a Berchidda il 30 luglio del 1917. Nel nostro paese aveva trascorso infanzia e giovinezza e aveva conosciuto il suo futuro marito che lavorava temporaneamente in paese. Dopo il matrimonio la coppia si era trasferita a Sant'Angelo di Amatrice. Zia Paolina aveva trovato lavoro come cuoca presso la locale stazione dei carabinieri. Benvoluta e apprezzata, aveva ricevuto attestati di stima dall'arma per l'impegno che aveva sempre manifestato. Tutti coloro che l'hanno conosciuta ricordano la sua straordinaria forza d'animo. La sua vita è stata attraversata dalle due grandi guerre e dal drammatico terremoto del 2016/17 che investì il Lazio e l'Abruzzo. Amatrice fu tragicamente attraversata dal sisma. Zia Paolina, in quella drammatica circostanza, perse la propria abitazione. Quando la terra iniziò a

tremare riposava. Fu salvata dalla figlia Chiara che proprio in quei giorni era andata a trovarla e soggiornava presso la sua abitazione. Dopo questa traumatica esperienza, maturò la decisione di ritornare al proprio paese natale per una breve visita. Nel luglio del 2018, a 101 anni, affrontò il viaggio di ritorno a casa per fare un tuffo nel proprio passato. Si era sorpresa dei cambiamenti che aveva registrato e aveva manifestato tutta la sua gioia per questa felice esperienza. L'amministrazione comunale l'aveva accolta con grande affetto e molte persone avevano voluto testimoniarle la propria simpatia. Attualmente viveva in uno dei moduli abitativi che erano stati realizzati per fronteggiare l'emergenza abitativa. Ha avuto 6 figli, 3 femmine e 3 maschi. L'amministrazione comunale, interpretando i sentimenti di tutta la comunità, ha espresso la propria vicinanza ai familiari.



PAPA FRANCESCO E I GIOVANI

Continua da p. 1

Un giorno si recò dal papa. e vedendo tutto quello sfarzo e pomposità dove abitava, ebbe il coraggio di dire proprio al papa: Che fa qui dentro, quando i poveri e i dimenticati vivono fuori? Io, come Papa e Sacerdote, voglio seguire sempre il consiglio di S. Francesco.

E Pontefice che significa? Il termine *pontefice*, in latino, significa "costruttore di ponti" tra Cristo e il suo popolo. Il Papa e i vescovi aiutano il popolo a passare dal loro mondo al mondo di Dio. Ogni Cristiano è pontefice ed ha la missione di aiutare il suo prossimo a raggiungere la terra di Dio.

Perché il Papa è vestito di bianco? Anche questa domanda mi piace. Un tempo i Papi avevano addosso vestiti pesanti, lussuosi, con tele preziose, con ermellini e croci dorate. Poi elessero un cardinale dell'ordine dei Domenicani. Sai che i Domenicani hanno la loro sottana bianca? Indovinate che fece questo Papa? Decise di mantenere la veste che indossava prima dell'elezione, quando era un frate domenicano. Questo Papa si chiamava Pio V. Siamo alla fine del 1500. Il nuovo Papa eliminò tutti gli abbigliamenti sfarzosi e rimase con il saio bianco dei Domenicani. Da allora il Papa continua a vestirsi in bianco. A me piace molto la scelta di Pio V.

Hai uno stipendio? No, non mi pagano! E quando ho bisogno di soldi per comprarmi le scarpe o

qualcos'altro, vado e chiedo. Non ho uno stipendio, ma questo non mi preoccupa, perché so che mi danno da mangiare gratis. Poi, posso dirvi che non ho bisogno di molte cose.

Dicono che sei severo e ti arrabbi con i sacerdoti e vescovi. E' vero? No, non mi arrabbio con loro ma sono esigente. Io li amo e mi sento fratello maggiore. Esigo il meglio e il massimo perché credo in loro e so che ognuno può dare di più. Vedete, il sacerdote deve vivere con tre amori: Dio, la sua vocazione e il popolo di Dio; e, nel popolo, loro devono dedicarsi ai più poveri, ai bisognosi e agli scartati dalla società.



E' vero che hai detto che si può benedire il matrimonio tra gli omosessuali? Lo hanno detto i giornalisti. Io ho detto, e lo confermo, che benedico ogni persona che mi viene incontro. Benediciamo case, chiese, cose e macchine e animali. Posso benedire una persona? Ogni persona è sacra. Non possiamo mai giudicare o pensare male degli altri. Dio ama e basta.

Ti ascoltano i politici quando parli di pace? Poco. Mi ascoltano poco! Per fare la pace ci vuole coraggio, molto di più che per fare la

guerra. Ci vuole coraggio per dire sì all'incontro e no allo scontro; sì al dialogo e no alla violenza; sì alla sincerità e no alla falsità. Per tutto questo ci vuole coraggio, rispetto ai diritti umani, ai diritti dei popoli. Le guerre, la mancanza di pace, le sofferenze di tanta gente mi preoccupano. Poi, mi preoccupa molto l'indifferenza, l'ingiustizia e l'esclusione dei migranti. I migranti sono trattati come cose da scartare.

Vediamo che ti muovi con la carrozzella; sei molto ammalato? Un pochino, solo un pochino. Sono anche anziano eh! Ho compiuto 88 anni; il corpo è vecchio ma sento che il cuore è giovane; ma sto bene e riesco a fare tutto, insieme ai miei aiutanti. Se pregate per me anche voi mi aiuterete molto. Vi racconto un fatto di quando ero giovane: io, da giovane, avevo il desiderio di andare in missione nelle nazioni povere ma mi sono ammalato ai polmoni. I superiori mi consigliarono di rimanere in patria. Se fossi andato in missione non sarei diventato Papa. E magari qualcuno in Vaticano sarebbe più felice con un altro Papa (*risata generale*).

A noi cosa consigli? Prima di tutto pregate per me, poi, fatevi sentire, gridate, non tanto con la voce ma con la vita; Dio è importante e non si può vivere senza di Lui. Poi, siate come benedizione nella società. Camminate senza stancarvi. La nostra vita è un pellegrinaggio, un viaggio che ci spinge oltre noi stessi. Scrivete il vostro vangelo, il vangelo della speranza; parlate di Dio, del suo amore con la vostra vita. Le parole stancano, gli esempi trascinano.

Real Madrid	6,6
Manchester United	6,5
Barcellona	5,6
Liverpool	5,3
Manchester City	5,1
Bayern Monaco	5
Paris Saint Germain	4,4
Tottenham	3,2
Chelsea	3,1
Arsenal	2,6
Juventus	2
Borussia Dortmund	1,9
Atletico Madrid	1,6
Milan	1,4
Los Angeles	1,2

SQUADRE DI CALCIO: VALORE

Forbes è il *magazine* più famoso al mondo su classifiche, cultura economica, *leadership* imprenditoriale, innovazione e *lifestyle*. Di recente ha pubblicato la lista annuale delle 50 formazioni sportive più ricche al mondo. Sono già nove anni che al primo posto figura la compagine dei Dallas Cowboys seguita da numerose altre squadre della NBA. La prima squadra di calcio presente in questa singolare graduatoria è il Real Madrid che

West Ham	1,1
Inter Miami	1,05
Inter	1
Nessun'altra squadra italiana figura tra le prime 30	



figura solo al 13° posto della classifica generale, rapportato ai valori dell'annata 2022-2023, espressi in milioni di dollari.

Il valore delle squadre di calcio più ricche in termine di capitale complessivo si presenta in questi termini:

LA NOTTE DELL'ERBA VOGLIO

di Narciso Monni

Viene sempre da chiedersi. In occasione dell'Anno che sta per concludersi, a fronte delle nostre iniziali "richieste" e "pretese" nei suoi riguardi, non di rado inascoltate, se anche noi gli abbiamo "dato" o "restituito" qualcosa durante il viaggio appena terminato e intrapreso in comune.

Ci viene forse il dubbio se lo abbiamo dolcemente cullato? Forse che gli abbiamo sussurrato confortevoli parole? Forse che lo abbiamo accarezzato? Forse che gli abbiamo asciugato qualche lacrima, a volte fatta sgorgare a seguito di qualche nostra violenza?

Forse che lo abbiamo capito e compreso nella sua sfuggente apparizione, sospeso fra il millenario peregrinare del tempo e sospeso anch'esso da calamità o eventi non sempre riconducibili "personalmente" al suo naturale decorso?

Può insegnarci qualcosa la perdurante siccità e afa che ci ha interessato nei mesi scorsi e che tanto disagio ha procurato e continua a procurare nelle nostre martoriate campagne e in tutte le contrade della nostra Regione?

Sembra, nel momento in cui "scacciamo" a suon di botti e graffianti addii l'Anno vecchio, che il nuovo Barcone, predisposto a traghettarci per ulteriori 12 mesi, sia già osservato con sospetto, quasi di sottocchio, aspettandolo al varco per rimproverargli il minimo errore di rotta o accanimento che possa manifestare nei nostri confronti.

Confidiamo solamente il lui, quasi a rassicurare tutti noi, moltitudine di passeggeri non paganti. "Vogliamo", infatti,, dal nuovo Anno, un viaggio sicuro, in salute e serenità, con il lavoro e la soddisfazione economica, un armistizio ambientale, scordandoci che la presenza della salute, del lavoro, della serenità e la mancanza di catastrofi ed emergenze ambientali derivino anche dai nostri buoni comportamenti e che le malattie, fisiche e mentali, le insoddisfazioni personali e professionali, le inondazioni, e con esse i lutti e le tragedie, non siano da addebitare "solo" all'inesorabile e puntuale

scorrere delle lancette.

Dimenticandosi di questo, ecco, allora, introdursi la nostra "pretesa" nei riguardi del nuovo Anno, affinché, ancor di più, ci riservi soddisfazioni migliori del suo predecessore. Sempre noi, erranti spesso senza vento favorevole e porto sicuro, a voler riscuotere un qualcosa, come da tavole mai scritte, senza garantire un lasciapassare, una contropartita!

Mi piace, invece, pensare, tramite vicendevoli comportamenti di reci-



Alla fine di ogni anno, così come per quel 2024 appena trascorso, vengono alla mente riflessioni su come abbiamo vissuto quello spazio "sospeso fra il millenario peregrinare del tempo" e su come ci auguriamo di vivere quello che si è appena aperto, il 2025.

In questo articolo l'autore rivive i pensieri di fine anno che possono essere comuni a quanti, in quell'occasione, stilano un bilancio tra passato e futuro.

proca solidarietà fraterna e di Amore verso il prossimo della porta accanto e la Natura, che ci sia l'opportunità di conciliarsi nei confronti del nascente Anno, "restituendogli" e "restituendoci" in maniera solidale un qualcosa di grande in cambio dei doni del Tempo, della Vita, dei colori e dei profumi delle Stagioni che, in maniera gratuita e a nostro godimento, ci offre e ci mette a disposizione. Buoni propositi a voi e a noi tutti nell'Anno che andrà a iniziare il suo corso.

VARCO ZERO NO TIMO A NAVIGARE

di Giuseppe Sini

I Varco Zero si apprestano a lanciare il loro nuovo singolo "No timo a navigare". Si tratta di un passo significativo nella loro continua evoluzione musicale. Il gruppo ha già alle spalle due album e diversi singoli di successo, tra cui "Nuove rotte" e "Falling flowers". La band è composta da Antonio Meloni (tromba e piano), Luciano Meloni (Voce), Danilo Meloni (chitarra elettrica), Giovanni Del Fonso (basso) Federico Modde (chitarra acustica), Daniele Ziruddu (batterista allievo di Nanni Gaias). La loro musica si distingue per la fusione di tradizione e innovazione, con un forte legame alla cultura sarda. La nuova canzone è frutto della collaborazione tra i membri storici Antonio e Luciano Meloni e il giovane Danilo Meloni,

che è anche compositore e arrangiatore. Il brano, scritto in lingua sarda, rappresenta una riflessione poetica sul privilegio di vivere in una terra così affascinante come la Sardegna. Il testo, concepito dal poeta Antonio Rossi, contribuisce a dare profondità e significato alla musica. Il singolo, accompagnato da un videoclip è attualmente in fase di realizzazione, promette di arricchire ulteriormente l'esperienza musicale. La band che ha visto la luce nel 2011, grazie all'incontro tra i fratelli Antonio e Luciano Meloni e lo scrittore Mauro Pinna, continua a innovare pur mantenendo viva la tradizione musicale sarda. Con un mix di strumenti e di talenti, i Varco Zero si preparano a conquistare i loro fan con questa nuova proposta, la cui uscita è previ-

COMUNE DI BERTCHIDDA

Provincia di Sassari

Associazione Eredi Pietro Casu

XVII^A EDIZIONE PREMIO POESIA “PIETRO CASU”

ALLO SCOPO DI RIVALUTARE LA FIGURA E L'OPERA DI PIETRO CASU, IL COMUNE DI BERTCHIDDA, IN COLLABORAZIONE CON L'ASSOCIAZIONE EREDI PIETRO CASU,

**B A N D I S C E**

la diciassettesima edizione del Premio di poesia intitolato al suo illustre concittadino.

Il concorso poetico è articolato in una sezione unica a tema libero (con o senza rima). Gli autori interessati possono partecipare con un solo componimento poetico in lingua sarda, da presentare in sette copie, nelle diverse varianti presenti nell'isola (logudorese, gallurese, sassarese, catalano, campidanese, ecc.). Non è obbligatoria la presentazione delle opere in lingua italiana. I testi dovranno essere inediti e mai premiati in altri concorsi.

Gli elaborati delle poesie, contrassegnati da un motto o pseudonimo, dovranno essere inseriti in una **prima busta**. Tale motto o pseudonimo dovrà essere poi riportato in un **foglio a parte**, sul quale il concorrente dovrà scrivere anche il nome, cognome, data e luogo di nascita, indirizzo, recapito telefonico, e-mail se posseduta. Il foglio, contenente il motto/pseudonimo e i dati del concorrente, dovrà essere inserito in una **seconda busta** che dovrà essere rigorosamente chiusa. Questa **seconda busta**, che non dovrà riportare nessuna scritta esterna, sarà quindi inserita nella **prima busta** contenente gli elaborati e naturalmente anche questa dovrà essere chiusa. Su quest'ultima sarà inserito il seguente indirizzo di destinazione:

COMUNE DI BERTCHIDDA

Segreteria Premio Pietro Casu XVII Edizione, Piazza del Popolo n. 5 – 07022 BERTCHIDDA (SS)

Il plico dovrà essere recapitato *brevi manu*, presso l'Ufficio protocollo del Comune di Bertchidda, o spedito per posta entro il 31.03.2025.-

I vincitori riceveranno premi in denaro, testi di Pietro Casu e pergamene. I partecipanti autorizzano con la loro adesione sia la divulgazione sia la pubblicazione in libri, giornali o riviste delle poesie che inviano al Concorso.

Il Bando del Premio, il verbale della Giuria e i risultati saranno pubblicati sul sito istituzionale del Comune di Bertchidda

(www.comune.bertchidda.ot.it) e su altri siti d'interesse letterario. Solo i vincitori e i

vari premiati saranno avvisati telefonicamente e riceveranno comunicazione scritta.

La Giuria, i cui nomi saranno resi noti dopo la data di scadenza per la presentazione degli elaborati, sarà composta di poeti ed esperti di lingua sarda.

Saranno resi noti, più avanti, la data esatta della premiazione, il luogo e l'ora.

Per informazioni rivolgersi: Antonio Rossi, Segretario del Premio – Cell. 345-

1633678 – E- mail: antoniruju@tiscali.it

Bertchidda Gennaio 2025

IL SINDACO (F.to Prof. Andrea Nieddu)

UNICITÀ E SUGGERIMENTO DELLA VITA

di Giuseppe Sini



Nella sera della vita siamo portati a riflettere sul senso della nostra esistenza. Su ciò che è stato e su quello che sarà. Non conosciamo quando veniamo al mondo e ignoriamo il momento della nostra morte. Il mistero avvolge l'inizio e la fine del nostro percorso terreno. La vita che ci è stata donata è circondata dall'incertezza. Con il trascorrere del tempo l'orizzonte si ammantava di nubi cupe e di fragilità minacciose. Ognuno reagisce a suo modo. C'è chi vive ogni giorno come se fosse l'ultimo e chi vive come se scoprisse per la prima volta l'orizzonte circostante. Chi si preoccupa e chi, fiducioso, attende l'evolversi degli eventi. I ghepard volano sulle ali dell'entusiasmo senza risparmiarsi. Le tartarughe procedono con calma e con pacatezza. Non esistono però alternative. Si avanza nel percorso che ci è stato assegnato per raggiungere la destinazione. “È

bello vivere perché vivere è cominciare, sempre, ad ogni istante” affermava Cesare Pavese e aggiungeva “Quando manca questo senso... si vorrebbe morire». Non riuscendo a ritrovare la bellezza della vita, rinunciò ad essa nella solitudine di una stanza d'albergo. Si suicidò senza reagire al vuoto e alla solitudine. Ad una certa età si ricomincia a vivere ogni giorno. Non è opportuno rinunciare a farlo perché distolti dall'ansia del futuro o perché ossessionati dai rimpianti del passato. Il presente è l'unica cosa che davvero possediamo. Iniziamo a dare valore alla quotidianità concentrandoci sui nostri doveri. Impegni e responsabilità che non possiamo tralasciare. Scelte che non dobbiamo rimandare o eludere. Anche se meno rilevanti di quelle operate nelle fasi cruciali della vita. I traguardi e gli obiettivi che hanno deciso il nostro futuro si stemperano e sbiadiscono. Oggi il

tempo a disposizione è fugace, fallace e mendace. Dobbiamo godercelo nella sua interezza. Inseguiamo sogni e valori lasciando da parte rimorsi e recriminazioni. Coltiviamo relazioni autentiche e affrontiamo le sfide che ci restano con coraggio e con dignità. Non possiamo evitare errori, perché sbagliare è insito nella nostra natura, ma possiamo far tesoro degli sbagli per trasformarli in opportunità di crescita. Viviamo ogni istante con gratitudine e con riconoscenza e operiamo scelte responsabili. Solo in questo modo potremo sentirci appagati e ritroveremo il giusto equilibrio tra ciò che abbiamo realizzato e ciò che sogniamo per il futuro.

Alberi monumentali di Berchidda I PERASTRI DI ALINEDU E S'ALZONE

di Giacomo Calvia

Perastri (*Pyrus spinosa*, in logudorese *pirastru*) sono in genere piccoli alberi diffusi in gran parte del territorio, dove arrivano persino sotto le cime più alte del Limbara.

Nelle pianure e colline verso il lago Coghinas e nella piana di Oschiri e Ozieri i perastri diventano proprio un caratteristico elemento del paesaggio, essendo stati tra i pochi alberi che, insieme alle sughere, non furono tagliati e sono rimasti nel bel mezzo di molti campi e pascoli arborati. Molti di questi alberi furono innestati con varietà di peri coltivati e diventavano quindi utili ai fini antropici. Nonostante ciò, non si trovano frequentemente dei perastri di dimensioni eccezionali.



Camarda riporta, nel suo ultimo libro sui grandi alberi della Sardegna, circa 20 perastri monumentali per l'intera Sardegna, alcuni di dimensioni veramente notevoli. Tra quelli non citati in quel libro, me ne è noto

uno enorme in comune di Calangianus (Lu Pirastu Mannu, 2,57 m di circonferenza, chioma estesa per oltre 15 m e altezza di circa 12 m) e, tra gli altri, ce ne sono alcuni in comune di Berchidda. Come già riportato altrove, un perastro di notevoli dimensioni si trova in loc. S'Elighe Mannu; un altro si trova lungo la vecchia stradina per Santa Caterina, nel terreno di Tore Sanna (noto Cedda). Ma i più grossi a me noti vegetavano nella località di S'Alzone, nella più vasta regione di Alinedu.

Qui si concentrano alcuni alberi spettacolari, tra cui dei grossi ginepri. Tra i perastri se ne annoveravano due di dimensioni sensazionali: il primo si trova proprio a pochi metri dal cancello che separa i terreni di Alinedu dalla casa di S'Alzone, nel bel mezzo di un pascolo dai bellissimi panorami sulle cime del Limbara orientale. Il suo imponente tronco ha una circonferenza di 2,87 m a petto d'uomo, mentre l'altezza di quest'albero non si discosta più di tanto dai 10 m. Le sue chiome si presentano un po' sofferenti, negli ultimi anni, ma tutto sommato nell'ottobre

2022 l'albero appariva in discreto stato di salute. Sulla base delle mie conoscenze attuali, questo è il perastro più grande del territorio berchiddese, e certo uno dei più grandi della Sardegna.

Proseguendo oltre la casa, nel sentierino che conduce verso S'Inferro o a Sa Funtana 'e Carracana, se ne trovava un altro di dimensioni simili. Cresceva subito a destra della stradina, presso un tornante, a breve distanza da alcune grosse sughere. Purtroppo, questo si è seccato (probabilmente in seguito alla siccità del 2017) ed è stato tagliato nel 2019.

Se ci si sposta invece in direzione delle case di Alinedu, si osservano alcuni altri grossi esemplari di perastro, i più grandi dei quali con tronchi di 1,64, 1,87 e 2,08 (quest'ultimo ha il tronco rivestito di salsapariglia e rovi). Le loro altezze si aggirano sui 7-8 m. La loro bellezza si esplica soprattutto in primavera, quando tra fine marzo e aprile si ricoprono di fiori.

Serpente Bianco

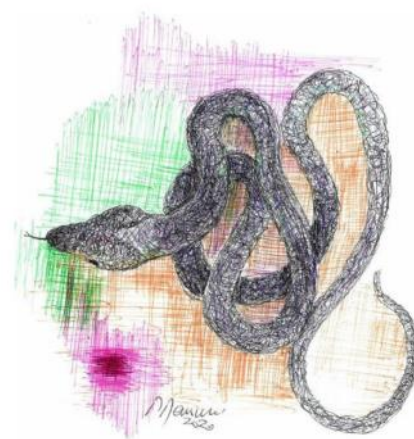
Coluber o Hierophis
viridiflavus
Salpia

Si tratta di rettile abbastanza comune che preferisce radure assolate, i ruderi e, perfino, le periferie urbane. Si ciba di piccoli rettili, vipere, uova e piccoli uccelli.

Non è velenoso e non è nocivo per l'uomo.

La riproduzione è a mezzo di uova. La femmina ne depone da cinque a quindici, si schiudono dopo due mesi circa.

La sua figura resta sempre una sorpresa. La sua difesa resta, comunque, allontanarsi velocemente specie dalla vista dell'uomo.



Alinedu

Una descrizione di Alinedu è già stata pubblicata nel n. 3 del 2022 di Piazza del Popolo.

S'Alzone (funtana su -) (IGM 18.21)

[S'altsòne]. Attestata in DIV, in Alinedu, vicino alla vecchia strada, tra Funtana Ciccilia (IGM 18.21) e Funtana su Pantàmu (IGM 19.21). Facilmente individuabile in IGM perché rappresentata col relativo simbolo.

= Potrebbe significare 'arcione' della sella; "artzone" sarebbe anche 'crescione' (su giuru); "alzone" in gallurese è 'ontano', così come "alzu" logudorese; quest'ultimo significato è forse il più consono, dal momento che siamo in una zona di 'ontaneti' (Alinedu). Ma 'arzu' potrebbe anche significare 'gelo' e la tradizione popolare dice che non si può tenere a lungo la mano dentro l'acqua della fontana perché troppo fredda: si avrebbe, quindi, una 'fontana che intirizzisce, che ghiaccia'.

Da P. MODDE, Berchidda. I nomi di luogo, Olbia, 2019, p53

Fauna del nostro territorio RETTILI

di Paolo Demuru

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

Gongilo o Titafiato *Calcides ocellatus* *Ziricuccu*

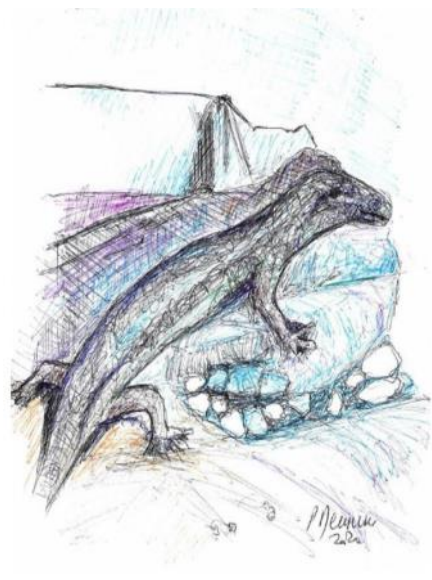
Il Gongilo è un piccolo rettile, tra la serpe e la lucertola. Va ghiotto dei frutti del ficodindia di cui ne favorisce la dispersione dei semi sul territorio.

Nelle aree aride che predilige, trova rifugio fra tronchi, cataste di legnami, pietre o altro.

Non è affatto pericoloso per l'uomo, contrariamente alle credenze popolari di alcune aree.

È timido e solitario, i suoi nemici sono i gatti domestici, i pesticidi e l'antropizzazione dei suoi habitat. A volte pratica il letargo. La femmina dà alla luce i piccoli vivi e non attraverso le uova.

Nelle case di campagna, non era insolito vederlo avvicinarsi ad aie e cortili.



IMPIANTISTICA SPORTIVA Nuovi interventi

Di Giuseppe Sini

L'Amministrazione Comunale di Berchidda si appresta a realizzare un imponente piano di interventi straordinari sui propri impianti sportivi. Il Piredda, storico campo da calcio in terra battuta, e il Manchinu, realizzato con i contributi dei Mondiali di Calcio del 1990, subiranno delle trasformazioni che ne ingentiliranno l'immagine e perfezioneranno la loro funzionalità. Gli interventi previsti ammontano a 2.500.000 euro. Due milioni finanziati, attraverso un'accurata programmazione territoriale, dalla Comunità Montana del Monte Acuto ed ulteriori 500.000 di contributi regionali.

Il Sindaco Andrea Nieddu evidenzia l'importanza dei lavori sull'impiantistica per la comunità e soprattutto per le giovani generazioni. "Abbiamo lavorato costantemente per la ricerca di risorse finanziarie destinate ad incentivare lo sport e migliorare gli impianti. Oggi possiamo affermare di avere in cassa circa 2,5 milioni di euro che rappresentano il risultato di uno straordinario lavoro di squadra fatto insieme alla giunta e ai consiglieri. Con tali risorse finanziarie realizzeremo una trasformazione radicale dei campi Piredda e Manchinu, per consegnarli alle società e alla cittadinanza in una nuova veste. I progetti elaborati dagli ingegneri Andrea Campus e Claudio Pintore, in collaborazione con l'ufficio tecnico comunale, sono pronti. Abbiamo inserito lavori straordinari sulle strutture e sul campo da gioco del Piredda. Sulla superficie in terra battuta verrà posata una pavimentazione in erba sintetica che risponde ai requisiti di omologazione della F.I.G.C. ed è in grado di ospitare campionati fino alla categoria di Eccellenza Regionale. La soluzione in erba artificiale di ultima generazio-

ne – aggiunge il sindaco – una volta omologata dalla Lega Dilettanti, consentirà di economizzare le spese di gestione generali, migliorando la fruibilità collettiva e le pratiche sportive".



I lavori prevedono l'adeguamento e la messa a norma CONI degli spogliatoi e della tribuna e il rifacimento dell'impianto di illuminazione con proiettori a LED. Si tratta di un intervento che completerà il Parco Comunale di oltre 5 ettari, che ultimamente ha visto la realizzazione di un campo di calcio a cinque in erba sintetica, l'esecuzione dell'impianto di illuminazione e l'edificazione della tribuna spettatori. Il "Manchinu", sarà interessato dal rifacimento del manto erboso naturale, dalla sostituzione dell'impianto idrico, dalla messa in sicurezza delle tribune ai fini dell'adeguamento alla normativa di prevenzione incendi e di sicurezza. Interventi significativi che ottimizzeranno gli aspetti manutentivi e l'utilizzo del complesso. Il sindaco Andrea Nieddu conclude:

"Ringrazio tutti i componenti della Giunta e i consiglieri, in particolare l'Assessore ai Lavori Pubblici Francesco Gaias e il delegato allo sport Michele Addis per il costante impegno profuso che ci condurrà alla realizzazione di una parte molto importante del nostro programma".



Biblioteca Comunale Nuovissimi da leggere 2025

- La *seconda casa / Rachel Cusk, Torino, Einaudi, 2023.
- Il *secondo piano / Ritanna Armeni, Milano, Ponte alle Grazie, 2023.
- Il *segreto del gran maestro / Gianluca Barbera, Milano, Chiarelettere, 2023.
- *Sempre tornare / Daniele Mencarelli, Milano, Mondadori, 2023.
- La *setta delle ciambelle / Joe R. Lansdale, Torino, Einaudi, 2023.
- *Siamo scritti a matita / Fausto Brizzi, Milano, Longanesi, 2023.
- *Sorelle: una storia di Sara / Maurizio De Giovanni, Milano, Rizzoli, 2023.
- Le *stanze di Mamud / Francesco D'Adamo, Milano-Firenze, Giunti, 2023.
- *Stella di mare / Piergiorgio Pulixi, Milano, Rizzoli, 2023.
- *Stelle nere: la terza indagine della commissaria Bardi / Maria Letizia Grossi, Firenze-Milano, Giunti, 2023.
- *Stigma / Erin Doom, Milano, Magazzini Salani, 2023.

- *Sto ancora aspettando che qualcuno mi chiedi scusa / Michela Marzano, Milano, Rizzoli, 2023.
- Le *streghe di Manningtree / A. K. Blakemore, Roma, Fazi, 2023.
- *Sua eccellenza perde un pezzo: i casi del maresciallo Ernesto Maccadò / Andrea Vitali, Milano, Garzanti, 2023.
- *Tea: Perché succedono le cose brutte? / Silvia Serreli, Firenze-Milano, Giunti, 2023.
- *Tempo di caccia / Jeffery Deaver, Milano, Rizzoli, 2023.
- *Terra madre / Mariangela Tarì, Milano, Mondadori, 2023.
- La *tesina di S. V. / Alberto Capitta, Nuoro, Il Maestrale, 2023.
- *Tre amici una strega e l'astronave / Sabina Colloredo, [Belvedere Marittimo (CS)], Coccole, 2023.
- *Tre ciotole: rituali per un anno di crisi / Michela Murgia, Milano, Mondadori, 2023.

STRADE DEL VINO Interscambio Nazionale ed Internazionale *di Giuseppe Sini*

La Strada del Vermentino, guidata dal prof. Gavino Sanna, promuove, in collaborazione con l'Ambasciata della Repubblica Slovacca, il Vermentino DOCG di Gallura, i prodotti e la cultura locali.

Grazie al contributo degli amministratori comunali Luciano Sini, componente del CDA della Strada e Mirko Serra, delegato di Città del Vino, è stato possibile inserire il Comune di Berchidda in una nuova progettualità di respiro europeo. Hanno partecipato i Soci della Strada, l'Associazione Nazionale Città del Vino, le Associazioni Strade del Vino Nazionali provenienti da Umbria, Sicilia, Toscana ed Internazionali di Corsica e Slovacchia. Si darà corso a relazioni e scambi nazionali ed internazionali di promozione incentrati sul tema "Vino – Territorio".



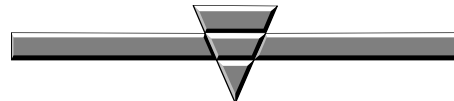
FORMAZIONE DI CALCIO AMATORIALE NATALE 1971

In alto: Dario Piga, Alessandro Tugnoli, Paolo Cadoni, Antonello Cossu, Gesuino Galaffu, Oliviero Provini, Giam-piero Piga, Franco Rizzo.

In basso: Mario Fresu, Tonino Mazza, Fausto Fresu, Giacomo Crasta, Giuseppe Meloni, Andrea Sini.

Accompagnatori: Giuseppe Sini, Maria Grazia Carta, Maria Antonietta Orgolesu, Antonietta Sini

Mascotte: piccolo col cappellino di difficile individuazione.



Direttore:
Giuseppe Sini

Composizione:
Giuseppe Meloni

Segreteria di redazione:
Maddalena Corrias

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

Stampato in proprio
Berchidda, febbraio 2025
Registrazione Tribunale di Tempio
n. 85 del 7-6-96

piazza del popolo non ha scopo di lucro



melonigiu@tiscali.it
sinigiuseppe34@gmail.com

Indirizzo Internet
www.quiberchidda.it
giornale stampabile a colori