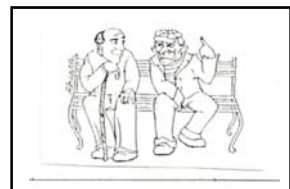


piazza del popolo



Dicembre 1995

Numero 0

Editoriale

di Giuseppe Sini

La nascita di un giornale rappresenta un momento molto importante per le implicazioni di ordine socio-culturale che da esso discendono. Intanto costituisce uno strumento fondamentale per mettere in relazione le persone con il mondo che le circonda; in secondo luogo concorre a decodificare la realtà cercando di spiegare alcuni dei più complessi aspetti che la caratterizzano;

far maturare una più profonda consapevolezza della società nella quale viviamo, creando spunti per il dibattito

in terzo luogo contribuisce ad allargare l'orizzonte di esperienze e di conoscenze della comunità alla quale si rivolge.

Piazza del popolo nasce

proprio con la segreta aspirazione di far maturare una più profonda consapevolezza della società nella quale viviamo, di chiarirne le dinamiche più recondite informando e creando nel contempo spunti per il dibattito. Si tratta in ultima analisi di un tentativo per coinvolgere la gente in un processo di approfondimento delle problematiche più vitali della collettività offrendo una chiave di lettura degli avvenimenti di più viva attualità in modo da aiutare i lettori a maturare un'opinione propria che può essere di assenso o di dissenso, ma che comunque favorisce la crescita culturale e civile della gente.

Intendiamo insomma dar vita

continua a p. 6



Voce alla gente

di Giuseppe Meloni

Le durezze della campagna elettorale sono ormai lontane, anche se i segni di polemiche che non sempre appaiono comprensibili e condivisibili restano evidenti nel tessuto sociale del paese. Dopo dieci anni l'elettorato ha dimostrato di non gradire la prosecuzione dell'esperienza con la passata amministrazione. Lo ha fatto, evidentemente, fiduciosa che un nuovo gruppo avrebbe potuto operare meglio del precedente, continuando ad offrire alla comunità tutti quei benefici che i predecessori hanno saputo offrire. Non solo; ha, evidentemente, fiducia che da ora in poi si farà un ulteriore salto di qualità nell'amministrazione della cosa pubblica.

La responsabilità che è stata affidata ai nuovi amministratori è pesante, considerato che ogni giorno è presente agli occhi degli elettori (di tutti gli elettori) il modello rappresentato dai frutti della passata amministrazione.

Certo a persone che hanno esperienza am-

Le durezze della campagna elettorale sono ormai passate, anche se i segni di polemiche che non sempre sono apparse comprensibili e condivisibili restano evidenti nel tessuto sociale del paese.

continua a p. 6

interno...

**L'olio di lentisco
Attività culturali
Sant'Andrea
Interrogazioni**

p. 2
p. 3
p. 3
p. 4

**A.D.V.S.
A spasso tra daini
Insediamenti produttivi
Ricordo di Enzo Cadoni**

p. 4
p. 5
p. 5
p. 6

Diversi olii venivano usati nel passato per condire insalate o per sostituire nella cottura il lardo nei frequenti e rispettati periodi di digiuno: quello d'oliva, di noce, di papavero, di mandorla oppure, soprattutto in Sardegna, quello di olivastro -ritenuto assai pregiato, anche se dal seme si estraeva una quantità ridotta di prodotto- o di lentisco. Questo viene ancora oggi ricordato per le sue proprietà aromatiche che lo facevano preferire, per determinati usi, persino all'olio d'oliva.

La raccolta delle bacche si effettuava dal mese di novembre sino al gennaio inoltrato, a seconda dell'andamento climatico della stagione e del conseguente processo di maturazione. Il lavoro era riservato esclusi-

Una ricerca è stata condotta in area logudorese, a Berchidda. Sulla base della testimonianza di persone che hanno lavorato in passato per la produzione dell'olio di lentisco e che sono tuttora depositarie di una cultura popolare da rivalutare.

sivamente alle donne che si recavano nelle zone più ricche di vegetazione specifica (*chessa*) munite di un semplice crivello (*chiliru*) che legavano al collo tramite una cordicella; questa permetteva di reggere il recipiente in posizione orizzontale all'altezza del petto. Ogni donna teneva accanto, ai piedi del cespuglio, un grosso sacco di lino grezzo. La raccolta avveniva scuotendo energicamente l'arbusto; le bacche ricadevano nel crivello che, una volta pieno, veniva svuotato nel sacco che, pieno, poteva pesare fino a 18 kg circa; non si trascurava di raccogliere anche le bacche che cadevano a terra, dopo averle ripulite delle impurità. Il sacco, una volta riempito, veniva trasportato a spalla sino alla casa rurale (*sa pinnetta*). Spesso il luogo di raccolta distava notevolmente dalla località di lavorazione,

Alla riscoperta di tradizioni e di cultura popolare

L'olio di lentisco

di Maddalena Corrias

Con il contributo di
Sebastiana Piga
e
Sebastiana Fresu

fino a due ore di cammino. Il sacco veniva lasciato per nove giorni, appunto perché le bacche perdessero l'umidità in eccesso, in un luogo buio, al coperto.

Trascorso questo tempo il prodotto era pronto per la lavorazione; questa avveniva generalmente all'aperto. Si procedeva inizialmente alla preparazione di un grande fuoco sul quale si disponeva *sa tribide* che reggeva un paiuolo (*su labiolu*) di 80 litri che conteneva le bacche e l'acqua fredda. Si portava il tutto ad ebollizione. Le bacche che salivano a galla venivano pescate ed eliminate.

La cottura era ultimata, dopo circa un paio d'ore, quando, al tasto, i frutti si sfarinavano. Quindi si raccoglievano con un mestolo di ferro bucato (*trudda peltunta*). Il prodotto veniva progressivamente riposto dentro un sacchetto di lino a trama molto larga e di forma stretta e allungata (35 x 75 cm.). Contemporaneamente in un paiuolo più piccolo si faceva bollire altra acqua (circa 60 litri). Inginocchiata per terra, la donna che si occupava del lavoro effettuava la lavorazione con queste modalità. Con un mattarello (*su cannone*) veniva schiacciato con notevole forza (*sa cariadura*) il contenuto del sacchetto che la donna teneva con una mano poggiato tra il petto ed una tavola liscia posta in posizione inclinata, dove il liquido scivolava fino ad essere raccolto in un recipiente di rame (*sa saltaina manna*) o di legno (*su laccu*). Mano mano che il sacchetto si svuotava, un'altra lavorante vi versava dentro mestoli di acqua bollente (*sos mares*); via via la bocca del sacchetto veniva ripiegata su se stessa.

La lavorazione era molto faticosa, non solo per la forza richiesta, ma anche perché accanto continuava a bollire l'acqua del paiuolo piccolo da cui emanava un vapore fastidioso.

Dopo questa prima fase il liquido depositato nel recipiente veniva lasciato riposare per circa dodici ore. Trascorso questo tempo, eliminata l'acqua in eccesso, solamente la parte oleosa rimasta a galla si raccoglieva col mestolo; si rimetteva al fuoco in un recipiente di rame e si faceva bollire sino a completa evaporazione dell'acqua restante. Dopo qualche ora si otteneva un liquido limpido di colore verde chiaro, dall'aroma intenso. Da un sacco di 18 kg di bacche si ricavava una resa di 3 l. circa di olio.



**Lentisco (*Pistacia lentiscus*)
Listincanu**

L'uso di quest'olio, *ozu 'e listincanu*, è documentato nel Monteacuto fino a quarant'anni fa. Veniva utilizzato comunemente in cucina come grasso vegetale, ma lo si privilegiava soprattutto per la frittura de *sos frijolos* (lunghe frittelle tipiche del carnevale logudorese) e per il soffritto del minestrone.

In genere l'olio veniva de-

*continua
a p. 6*



Sant'Andrea

di Giuseppe Sini



Un intelligente intervento di restauro statico conservativo ha riportato al suo antico splendore la chiesetta campestre di Sant'Andrea. I numerosi parrochiani che hanno presenziato alla cerimonia di consacrazione officiata dal parroco don Gianfranco Pala sono rimasti favorevolmente colpiti dalle soluzioni proposte dall'architetto Piero Corda che hanno interessato il consolidamento delle fondazioni e delle parti strutturali, il ripristino del solaio con la realizzazione della capriata in legno, la pavimentazione e l'inserimento di vari elementi decorativi che valorizzano sensibilmente la struttura. Tra le autorità presente anche l'ispettrice Paola Basoli che nel territorio berchiddese ha diretto diversi cantieri archeologici.

Il santuario, uno dei quattro che si trovano in territorio di Berchidda, sorge su una collinetta a qualche chilometro dal centro abitato e a breve distanza dalla chiesetta di Santa Caterina. La chiesa è costituita da una navata arricchita da una abside realizzata in elementi deco-

rativi in trachite rosa e granito. Priva del tetto, presentava delle profonde lesioni alla struttura che determinavano dei crolli continui e pertanto era da diverso tempo in completo abbandono. Conferiva un particolare risalto alla struttura l'utilizzazione della trachite rossa come elemento

dott.ssa Marilena Dander. L'opera si inserisce in un progetto di valorizzazione turistica del territorio e completa una programmazione di interventi che hanno in precedenza interessato la chiesa di Santa Caterina, la chiesa di San Michele e la chiesa di San Marco.



La chiesa di Sant'Andrea prima del restauro

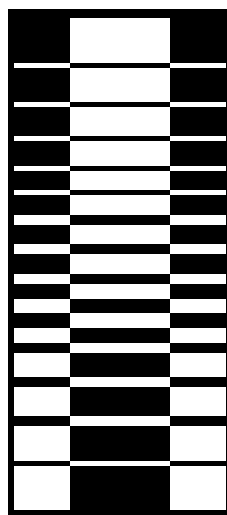
decorativo dell'architrave nella facciata principale, dell'arco trionfale a sesto acuto e della riquadratura delle feritoie. Le opere di risistemazione sono state eseguite attraverso stralci funzionali dall'impresa Solinas di Sassari e sono state dirette dalla sovrintendente ai monumenti

Grazie all'interesse che con queste iniziative le autorità regionali hanno riservato alla nostra realtà rurale, è stato possibile ottenere i finanziamenti per poter fare gli interventi di manutenzione necessari per migliorare la viabilità. Pertanto si conclude un progetto di recupero e di valorizzazione dei santuari campestri che, programmato e portato a compimento dalla precedente amministrazione, ha riportato alla loro antica bellezza importanti luoghi di culto e di socializzazione della nostra collettività.

Attività culturali nelle comunità del Logudoro

Nel mese di giugno del 1994 si è svolta presso il Museo archeologico-etnografico di Torralba una manifestazione che ha riscosso grande successo e ha visto confluire nel paese visitatori da tutte le parti dell'isola. Addetti ai lavori, ma anche e soprattutto semplici cittadini interessati dal tema, hanno potuto assistere all'inaugurazione della mostra su *Olio sacro e profano. Tradizioni olearie in Sardegna e Corsica*. Ai visitatori è stato illustrato e distribuito un libro che contiene diversi studi sul tema della mostra. Il brano di Maddalena Corrias che viene pubblicato a pagina 2 di questo giornale è tratto dal volume in questione.

G.M.



Interrogazione Strumento di democrazia

Nei regolamenti degli organismi rappresentativi dei Paesi democratici è contemplata la possibilità di presentare interrogazioni. L'interrogazione è una segnalazione che, in forma scritta o orale, un amministratore, diversi amministratori, singoli cittadini, possono fare all'autorità preposta all'amministrazione circa i vari

Uno degli strumenti di espressione democratica più semplice da usare è l'interrogazione.

problemi esistenti all'interno di una Comunità. L'autorità, sia ad alto livello, come il capo del governo, sia a livello locale, come il sindaco o i singoli assessori chiamati in causa, risponde alle interrogazioni formulate esprimendo il proprio punto di vista. In occasione del Consiglio Comunale del novembre 1995 è stata discussa un'interrogazione presentata dagli amministratori di minoranza i quali, interpretando le preoccupazioni non solo dei

loro elettori, che sono comunque poco meno della metà degli abitanti del paese, ma anche quelle della maggior parte dei nostri concittadini, hanno segnalato al Sindaco il grave problema dei disservizi riscontrati nell'asportazione della nettezza urbana.

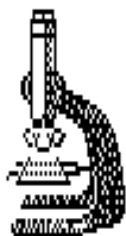
La grande affluenza di pubblico registratasi in occasione di quella riunione di Consiglio, ma soprattutto il riscontro di un immediato miglioramento nel servizio di prelievo dei rifiuti sottolinea il successo dell'iniziativa legata alla presentazione di quella interrogazione. Viene evidenziata così anche l'importanza che i cittadini esercitano il diritto-dovere di segnalare all'autorità ciò che maggiormente interessa per il buon andamento della vita della comunità, sia sottolineando il consenso, sia segnalando, quando necessario, gli episodi di cattivo funzionamento.

Per consentire a quanti interessati di conoscere il contenuto di quella interrogazione in questa pagina ne viene riportato il testo integrale. *G. M.*

A.D.V.S.

di Giuseppe Sini

L'associazione donatori volontari di sangue, che opera nel nostro paese da oltre dieci anni, si è profondamente radicata nel tessuto sociale locale e appare seriamente intenzionata ad allargare il numero dei soci e la quantità delle donazioni. La grande dimostrazione di maturità e di altruismo ha favorevolmente colpito il primario del centro trasfusionale di Ozieri dott. Bartoletti che ha elogiato in occasione dell'ultima raccolta di sangue organizzata proprio a Berchidda la straordinaria disponibilità dimostrata dai donatori locali e l'efficienza del gruppo dirigenziale; in questa occasione sono stati, infatti, 35 i flaconi donati alla struttura ospedaliera di Ozieri, mentre il numero delle donazioni è salito, nel corso



dell'anno, a 150. Particolarmente soddisfatti sono apparsi i dirigenti dell'associazione Paolo Manchinu, Rita Calvia, Tore Scanu, Tetta Mocchi, Giovanni Manzoni, Piero Delrio, Loredana Dettori, Giovannina Gaias, Mario Puggioni che hanno visto in qualche modo ripagati i sacrifici fatti. "Nonostante questo non dobbiamo cullarci sui buoni risultati ottenuti - ci dice il dirigente Paolo Manchinu - perché possiamo e dobbiamo fare di più; possiamo infatti attuare una sensibilizzazione più capillare nella nostra comunità e intavolare rapporti di collaborazione più stretti e fruttuosi con le strutture sanitarie esterne; ci confortano comunque il raggiungimento di valori percentuali tra i più alti della provincia e la presenza tra i donatori di un alto numero di giovanissimi che garantiscono la continuità dell'associa-

Interrogazione del 26 ottobre 1995

Si è constatato che nei giorni scorsi l'area adiacente allo Stadio Comunale è stata utilizzata come deposito per i rifiuti solidi urbani. Fermo restando che appare comprensibile l'utilizzo della stessa area per la raccolta temporanea dei residui ferrosi, non altrettanto è accettabile l'allargamento dei suoi usi alla raccolta di rifiuti di altro tipo. Ravvisando in questo fatto un grave danno ambientale, un'offesa notevole al decoro urbano e un pericolo per la salute pubblica, oltre che un pessimo biglietto di presentazione del paese verso i visitatori esterni, i sottoscritti consiglieri, interpretando le legittime preoccupazioni della popolazione chiedono che l'amministrazione si faccia carico in tempi brevissimi di procedere all'eliminazione dei rifiuti e al risanamento dell'area. Auspicano, inoltre, che in futuro fatti di tale gravità non si ripetano.

Con riferimento al principio della trasparenza degli Atti si prega di voler dare a questa interrogazione risposta scritta e di voler disporre perché interrogazione e risposta siano messe a disposizione del pubblico nell'Albo Comunale e nella documentazione presente in Biblioteca.

I Consiglieri

Angelo Crasta, Antonio Demartis,
Maddalena Corrias, Francesca
Santu, Pierangela Carta

zione". Durante la raccolta colpiva soprattutto l'entusiasmo dei giovanissimi, alcuni al loro primo salasso, che spinti da alti ideali di fraternità compivano un mirabile gesto di compartecipazione delle altrui sofferenze. La nostra collettività appare profondamente legata a gruppi di volontariato come quello dell'A.D.V.S., che trovano le loro più profonde radici nella solidarietà, nella partecipazione e nell'altruismo e auspica che associazioni di così elevata valenza sociale si propaghino in maniera sempre più diffusa e articolata tra la popolazione.



A spasso tra daini e mufloni

di Giampaolo Canu

Il rumore delle auto aveva interrotto il monotono ruminare del branco che, sdraiato nella radura, godeva dell'ultimo sole di novembre.

Ora gli animali, guardinghi e sospettosi, osservavano le persone che si avvicinavano.

Le femmine, più timorose, cominciarono ad alzarsi, seguite dai piccoli, ed andarono a nascondersi in mezzo alla vegetazione. Poi toccò ai maschi, imponenti e superbi, riluttanti a lasciare quella comoda posizione, a scomparire nel folto dei corbezzoli. Solo uno, evidentemente più avvezzo alla presenza dell'uomo, rimase a soddisfare la curiosità dei visitatori.

Il guardiano entrò nel recinto e cominciò a distribuire il granturco nelle mangiatoie ed il gruppo di persone ne approfittò per guadagnare un punto di osservazione privilegiato all'interno del fabbricato di servizio. Il suo richiamo, amplificato dal co-

stone incombente, echeggiò nella gola sovrastando lo scrosciare del ruscello, e quasi immediatamente i daini, che avevano osservato la scena nascosti nella macchia, sbu-



...poi toccò ai maschi, imponenti e superbi

carono da ogni parte, maschi e femmine di ogni età, per prendere parte al banchetto quotidiano; nervosi e frenetici, cambiando continuamente posizione per paura dei più forti.

Questa, che sembra la scena di qualche filmato televisivo, è invece visibile a poca distanza dal paese. Quattro chilometri, tanti ne occorrono per arrivare al recinto di sessanta ettari dove l'Azienda Foreste Demaniali sta portando avanti il tentativo di reintrodurre daini e mufloni sul Limbara. Sono una sessantina i primi e circa venti i mufloni, meno prolifici e affetti da una mortalità più frequente, alla quale contribuisce in modo non indifferente anche la presenza delle aquile.

E' ancora presto per conoscere i risultati di questo esperimento. Godiamoci, per ora, lo spettacolo, affascinante ed emozionante, stimolo per considerazioni e dibattiti, occasione sicuramente valida per una passeggiata nonché per un lezione all'aperto per i bambini e i ragazzi delle scuole.

Avvio Insediamenti Produttivi

di Andrea Campus

A fine gennaio 1995 l'Amministrazione Comunale ha emesso il bando di prenotazione delle aree del cosiddetto P.I.P. (Piano di zona per gli insediamenti produttivi), meglio conosciuto come zona artigianale o industriale.

Alcune imprese prontamente hanno fatto regolare domanda, predisposto i progetti e si sono organizzate per iniziare i lavori. Sono però trascorsi quasi dieci mesi prima di vedere i primi risultati concreti. Sentire il rumore delle ruspe in

quell'area deve essere stato piacevole per quei pionieri, come i Fratelli Carta e la Metallegno, che già da un paio di decenni si erano insediati nella zona. Infatti quell'area è sempre stata indicata come la più adeguata per gli insediamenti produttivi, sia per la vicinanza con lo scalo ferroviario sia per la facilità dei collegamenti stradali con la nuova superstrada a scorrimento veloce.

è compito dell'Amministrazione Comunale completare in brevi tempi tutte le opere indispensabili a garantire occupazione, lavoro e sviluppo

Ma come è strutturata la zona artigianale? E' suddivisa in 28 lotti di superficie variabile, da unità di circa 1.250 mq fino ad altre di 2.200 mq. l'indice di copertura è di 0,6 mc/mq; si può coprire in sostanza il 60 % del lotto. Il costo di acquisto è stato stabilito in lire 10.000 per mq.

Attualmente è in fase di completamento la viabilità interna, le reti idriche, fognarie, elettriche e telefoniche. Non manca molto per ultimare quest'opera, ma alcuni interventi artigianali sono già in atto e verranno ultimati entro il 1996; per allora tutte le infrastrutture del P.I.P. dovranno essere completate. Tra queste non potrà non essere realizzato il depuratore, struttura essenziale per garantire alle imprese che stanno per insediarsi o che hanno già iniziato la costruzione delle strutture murarie, di operare nel rispetto delle leggi vigenti.

cattivi pensieri by reflex

La trasparenza

Si racconta che un giovane avventore, uscendo dal Bar Grand'Italia, appena restaurato, abbia sbagliato l'uscita andando a sbattere contro il cristallo di una porta chiusa.

E' certamente una grande soddisfazione avere facciate così limpide, ma talvolta possono essere motivo di seria preoccupazione soprattutto **se questa trasparenza non è poi così tanto visibile.**

L'amministrazione cambia...

- la facciata del palazzo perchè vuole essere trasparente
- la pianta organica perchè con lo sportello delle pubbliche relazioni vuole essere più efficiente
- la democrazia perchè deve avere sempre l'ultima parola
- il parco macchine per essere più veloce (con la fiammante Temptra) e praticare i terreni più insidiosi (con la Panda 16) ma allora?

...cambiamo l'amministrazione!

Voce alla gente continua da p. 1

ministrativa non può sfuggire che gran parte dei problemi che oggi affliggono i ceti produttivi della nostra comunità sono legati ad una dinamica esterna, a normative europee che penalizzano un modo di lavorare e di produrre che è ormai legato ad un nostalgico ricordo; non mancano problemi economici di fondo che collegano le nostre difficoltà a quelle delle altre regioni, per non dire delle altre nazioni europee.

E' e sarà difficile, ed anche puerile, oggi e nel futuro, riuscire a dimostrare che queste difficoltà oggettive valgono per l'attuale amministrazione mentre per quella precedente esse erano legate alla cattiva disposizione dei singoli nel fare il bene del paese e dei suoi cittadini.

Lo scopo di queste considerazioni è di aprire un dialogo pubblico

Ancora più problematico sarà far credere che i disservizi che si dovessero verificare nella gestione della Cosa Pubblica siano da addebitare a vecchi errori di impostazione e non ad un inefficace e incompleto uso del potere amministrativo che solo la nuova amministrazione oggi possiede senza limitazioni se non quelle di legge. Al di là di una fascia di elettorato acritico, disposto a credere ancora alle favole, purché ben raccontate, la gran parte dei cittadini di Berchidda è ormai smalzia-

ta.

Per questo essi sono perfettamente in grado di giudicare le azioni, la capacità, la sincerità, la correttezza, e quindi di individuare le responsabilità di quanti hanno il legittimo, completo, potere di amministrare e di quanti, al contrario, non hanno che la facoltà e il dovere di segnalare eventuali problemi e dare voce, spesso inascoltata, alle opinioni diffuse nel paese.

Le difficoltà che si presentano all'amministratore sono grandi. Ma chi era tanto ingenuo da pensare che amministrare equivalesse ad occupare una poltrona e lasciar passare il tempo senza incontrare ostacoli, difficoltà, problemi? Certo non amministratori che contano alle loro spalle passate esperienze. E' evidente, però, che, pur attraverso queste difficoltà, l'attuale amministrazione cerca e cercherà di affrontare, e quindi di risolvere, i problemi che via via si apriranno.

Lo scopo di queste considerazioni è proprio quello di aprire un dialogo pubblico. Queste pagine sono disponibili per le osservazioni di quanti si interessano del buon andamento dell'amministrazione del nostro paese.

Nei prossimi appuntamenti sarà possibile, così, segnalare agli amministratori alcuni di quelli che sono i bisogni, le speranze, le attese della nostra comunità. Siamo certi che chi si è proposto alla guida del paese rispetterà gli impegni presi e sarà disponibile, senza alterigia, per "servire" i cittadini. E ovviamente tutti i cittadini.

Editoriale continua da p. 1

ad una rivista agile, spigliata, propositiva,

pluralista; un periodico aperto ai contributi e ai suggerimenti che di volta in volta ci verranno proposti in modo che tutti si sentano partecipi e allo stesso tempo protagonisti. Sappiamo che le difficoltà non saranno poche perché la parola scritta possiede delle implicazioni più dirette e immediate; ci sostiene l'entusiasmo di dar vita ad una esperienza esaltante e suggestiva perché mirata a determinare, soprattutto fra le giovani generazioni, una nuova forma di impegno civile e di testimonianza sociale; da queste colonne assumiamo l'impegno di assicurare obiettività di giudizio, rigore intellettuale e correttezza comportamentale.

L'olio di lentisco continua da p. 2

purato, prima dell'uso, del suo sapore asprigno, facendo friggere una bella fetta di pane 'e sestu (pane grosso di semola), che si buttava o serviva come pasto per i cani. Anche durante la preparazione delle frittelle la prima veniva eliminata. Una piccola ampolla di olio di scarto della lavorazione veniva conservata per curare le bruciate.



Due mesi fa è mancato improvvisamente Enzo Cadoni. Come sempre stava lavorando quando un malore lo ha costretto ad interrompere quell'attività che amava tanto e a staccarsi dalle amicizie e dagli affetti che gli erano più cari.

Il 12 dicembre si è svolta nei locali della Facoltà di Lettere dell'Università di Sassari, nella quale il prof. Cadoni insegnava Lingua e Letteratura Latina, una cerimonia di commemorazione. Alla presenza del Consiglio di Facoltà al completo il prof. Ferruccio Bertini ha ricordato la figura dello studioso nostro concittadino con commosse parole di profondo elogio per la sua preparazione, la sua dedizione agli studi, i risultati di alto livello raggiunti delle sue ricerche. Alla memoria del collega ed amico i docenti della Facoltà di Lettere hanno deciso di dedicare l'aula nella quale erano solite tenersi le lezioni

Ricordo di Enzo Cadoni di Giuseppe Meloni

di Latino. E' stata scoperta una targa ricordo ed è stato distribuito un libretto col testo del discorso tenuto a nome di tutti i colleghi dal prof. Antonio Delogu in occasione della

triste cerimonia funebre.

Per quanti hanno avuto modo nel passato di apprezzare l'umanità di Enzo nella vita di tutti i giorni, i suoi sforzi per stare vicino alle persone che più amava e apprezzava, dai parenti, agli amici, senza differenze di censo o di cultura, per quanti lo hanno avuto compagno di lavoro, non sarà facile colmare il vuoto che si è creato con la sua scomparsa.

Direttore: **Giuseppe Sini** Composizione: **Giuseppe Meloni**
Hanno collaborato:
Andrea Campus, Giampaolo Canu,
Maddalena Corrias, Chiara Vaira