

# L'OGGIASTRA

ATTUALITÀ E CULTURA  
NELLA DIOCESI DI LANUSEI

GIUGNO 2017 | numero 6

## Cibo

*Primo, non esagerare*

**Giuliano Pilia è sacerdote**

*La gioia di una vita donata*

**Elini**

*Un paese sereno*



UMBRIA: Foligno ▼

Mensa Caritas

## SCOPRI SU 8XMILLE.IT LA MAPPA DELLE OPERE CHE HAI CONTRIBUITO A CREARE.

Cerca le opere realizzate con i fondi destinati alla Chiesa cattolica, scoprirai un 8xmille più trasparente e vicino. Visita la mappa su [8xmille.it](http://8xmille.it) oppure scarica l' **APP** gratuita mappa 8xmille.

**8x**  
mille  
CHIESA CATTOLICA

*Non perdere neppure un numero del tuo giornale!*



Quote di abbonamento annuale 2016  
(11 numeri)

ordinario	euro 15
sostenitore	euro 20
estero (UE)	euro 35

*Ricorda di rinnovare l'abbonamento*

Per qualsiasi esigenza contattaci

- chiamando il numero 0782 482213 (eventualmente lascia un messaggio con il tuo nome e numero di telefono: ti richiameremo noi)
- mandando un fax al numero 0782 482214
- scrivendo una mail a [redazione@ogliastraweb.it](mailto:redazione@ogliastraweb.it)
- visitando il sito [www.ogliastraweb.it](http://www.ogliastraweb.it)

## EFFICENZA E SICUREZZA

PIRAS SEVERINO SRL - ASSISTENZA E VENDITA  
DI PNEUMATICI DELLE MIGLIORI MARCHE

NUOVA APERTURA CENTRO REVISIONI AUTO E MOTO



**PIRASSEVERINO** SRL  
GOMMISTA ■ CENTRO REVISIONI

VIA CIRCONVALLAZIONE EST - LANUSEI - TEL. 0782.41756

# E se non li chiamassimo più Comandamenti?

di Tonino Loddo



## La copertina

*Attraverso una corretta alimentazione si può aiutare il proprio organismo a mantenersi in forma. Come? Ce lo insegnano i nostri centenari: alzarsi da tavola senza mai sentirsi sazi! A loro capitava un po' per scelta e un po' per necessità. Eppure, loro lavoravano di più e mangiavano di meno: oggi bruciamo circa 1400 calorie in meno al giorno rispetto a 50 anni fa, quando i lavori implicavano uno sforzo manuale e si camminava molto di più. Per cominciare, sarebbe già importante trovare la forza di volontà per non esagerare con il cibo...*

**S**crive Kant, sì quel filosofo incredibile che ha turbato i sonni di milioni di liceali, uno tra i più geniali che la storia del pensiero umano ricordi, che la legge fondamentale del Cristianesimo, la legge dell'amore, contiene al suo interno un evidente controsenso: «un comandamento, infatti, che imponga di fare qualcosa volentieri (amare Dio e il prossimo, ndr) è in sé contraddittorio» (KpV, I, I, 3). Come si può, commenta l'arguto tedesco, comandare a qualcuno di amare? Lo sanno tutti che al cuore non si comanda, che non si può amare su ordinazione. L'amore viene per conto suo, seguendo le sue vie misteriose. E non lo si può controllare: è lui che controlla e possiede. È qualcosa in cui si può solo essere. E dunque? Premesso che Kant non si sottrae al fascino del primato dell'amore come fondamento dell'intenzione morale nella sua perfezione, in cosa consiste la contraddizione? Nella parola comandamento. E non a torto. Pensiamoci. La nostra ordinaria esperienza ci dice che a comandare sono sempre e solo i (pre)potenti e che l'atto del comandare è rivolto ai servi o comunque ai sottoposti. Ed è sufficiente aprire un qualsiasi dizionario per scoprire che *comandare* significa «dare ordini, imporre con autorità le proprie decisioni a qualcuno». È, cioè, l'atto tipico di chi non ha tempo di andare per il sottile, di costruire il consenso sulle proprie idee, di farsi degli scrupoli..., e utilizza la posizione che occupa per esigere che il proprio punto di vista sia applicato, facendo leva sul timore e non esitando ad usare la forza perché questo accada. Non sono pochi coloro che, fuorviati da infauste predicazioni, percepiscono Dio esattamente così: un padrone dallo sguardo severo e corrucciato, inesorabile e terribile, duro e vendicativo, che impone obblighi e divieti; una sorta di ingombrante guardiano/gendarme schierato a difesa del proprio spazio divino, dinanzi al quale l'uomo non può permettersi di scantonare senza venir subito colto in fragrante e castigato. Di conseguenza, i comandamenti altro non sarebbero che i paletti di un recinto costruito per far prendere coscienza all'uomo,

accartocciato sui propri difetti e vizi segreti, di essere solo un miserabile peccatore sempre e solo bisognoso di fare penitenza. Così si pensava una volta. Poi è venuto lui, il Figlio: «Non vi chiamo servi - ha detto -; ma vi chiamo amici» (Gv 15,15). E mai si è sentito dire di un amico che comanda all'amico, di un amico che usa la forza per imporre il proprio punto di vista, che condanna senza appello, che tratta con severità e durezza, che non discute... L'amico propone, non pretende; domanda, non esige; invita, non reclama; sollecita, non impone; prega, invoca; non si vergogna perfino di supplicare. L'amico «è paziente, è benigno, comprende, non si adira, non tiene conto del male ricevuto, tutto tollera, tutto crede, tutto sopporta»... L'amico non comanda. L'amico chiama alla responsabilità e lo fa con passione e cortesia. È presenza conosciuta e stimata, non potente e temuta. «Ama il tuo prossimo», perciò, è parola di amico, invito, proposta, supplica. Non comando e neppure comandamento. Invito che compendia e riassume tutti gli altri inviti che da Mosè in poi Dio ha rivolto all'uomo (Rom. 13,8). Solo se si coglie il senso profondo di questo invito, tutto il resto acquista significato e misura; altrimenti, si rischia di far scadere la vita cristiana in un moralismo farisaico e senza anima, che può non solo non condurre alla salvezza ma perfino allontanare da essa. Questo spiega perché i Padri della Chiesa abbiano lungamente esitato prima di collegare direttamente la morale cristiana al Decalogo: perché temevano che un tale collegamento avrebbe potuto mettere in pericolo la novità della Parola di Gesù. Lasciando a moralisti e catechisti il compito di interrogarsi sul luogo che il Decalogo debba occupare nella catechesi e nella morale, proviamo ad evitare almeno che la parola (amare) che riassume le altre dieci parole (Decalogo) passi in secondo, terzo o perfino quarto ordine. E ad evitare, in ogni caso, che il moralismo del «fino a che punto», «a che ora?» e «quante volte?»..., ci privi della «gloriosa libertà dei figli di Dio» (Rom 8,20) e della gioia della nostra responsabilità.

# SOMMARIO L'OGLIASTRA

## L'OGLIASTRA

ATTUALITÀ E CULTURA  
NELLA DIOCESI DI LANUSEI

Anno 37  
giugno 2017  
numero 6  
una copia 1,50 euro

Direttore responsabile  
**Tonino Loddo**  
direttore@ogliastraweb.it

Progetto grafico  
**Aurelio Candido**

Redazione  
**Filippo Corrias**  
**Claudia Carta**  
**Augusta Cabras**  
**Fabiana Carta**

Amministrazione  
**Pietrina Comida**  
**Sandra Micheli**

Segreteria  
**Alessandra Corda**  
**Carla Usai**

Redazione  
e Amministrazione  
via Roma, 108  
08045 Lanusei  
tel. 0782 482213  
fax 0782 482214  
[www.ogliastraweb.it](http://www.ogliastraweb.it)  
[redazione@ogliastraweb.it](mailto:redazione@ogliastraweb.it)  
Conto corrente postale  
n. 10118081

**Abbonamento annuo**

ordinario	euro 15,00
sostenitore	euro 20,00
benemerito	euro 100,00
estero (via aerea)	euro 35,00

Autorizz. Trib. Lanusei  
n. 23 del 16/6/1982

**L'Ogliastra** | Associazione culturale  
via Roma 102, 08045 Lanusei

**Proprietario**  
Diocesi di Lanusei  
Via Roma 102  
08045 Lanusei

**Stampa**  
Grafiche Pilia srl  
Zona Industriale  
Baccasara  
08048 Tortolì (OG)  
tel 0782 623475  
fax 0782 624538  
[www.grafichepilia.it](http://www.grafichepilia.it)



Membro della  
Federazione Italiana  
Settimanali Cattolici



Associato  
all'Unione Stampa  
Periodica Italiana

### Sottovoce

1 E se non li chiamassimo più Comandamenti? *di Tonino Loddo*

### Ecclesia

3 Senza corresponsabilità la comunità non cresce *di Antonello Mura*

4 Confortare ogni dolore *di Filippo Corrias*

### La Parola e la vita

8 Lo straniero nel Nuovo Testamento *di Giovanni Deiana*

10 "Mangia con gioia il tuo pane" *di Giampaolo Matta*

11 Vocabolario ecclesiale: Papa *di Minuccio Stochino*

14 C'è attesa di fraternità oltre le sbarre *di Giuseppina Fadda*

### Dossier | Cibo

16 Dall'Ogliastra la dieta per diventare centenari *di Gianni Pes*

18 Over 65. I segreti della buona salute *di Marilena Lara*

20 A tavola ieri e oggi. Generazioni a confronto *di Fabiana Carta*

22 Lande a perra e lande a fitta. Un pane nuragico *di Liana Secci*

### Attualità

5 Bici a metà *di Augusta Cabras*

6 Una vita da social *di Claudia Carta*

12 Edvige Carboni. Un'altra sarda verso gli altari *di Ernesto Madau*

13 "Un confine non può mai salvarti" *di Roberto Comparetti*

23 Bilancio 8x1000

24 Camera oscura *di Pietro Basoccu*

26 Risultanza di una vita donata *di Enrico Mascia*

28 «Ama la vita altrui in modo esagerato» *di Antonello Mura*

29 La prima Messa a Villaputzu *di Federico Murtas*

38 Non tutto ma di tutto

40 Tra natura e cultura *di Augusta Cabras*

42 Miele. Che passione! *di Sara L. Canu*

44 Non solo piccoli gesti *di Angelo Sette*

45 Linda, la lavatrice *di Rosanna A. Mesina*

46 I centenari secondo Mereu *di Claudia Carta*

47 Il carrubo *di G. Luisa Carracoi*

48 L'agenda del vescovo e della comunità

### Primo piano | Elini

30 La bottega di ricordi *di Tonino Loddo*

32 Un paese intorno al treno *di Daniela Marchionni*

34 Una comunità piena dei vita *di Rosalba Deiana*

36 Il Carmine. "Nessuno torna mai deluso" *di Pietro Vinante*

37 Maria guida il cammino *di Luca Fadda*

## Senza corresponsabilità la comunità non cresce

**N**ella mia Lettera pastorale ho ricordato che spesso mi viene in mente la domanda di Gesù riportata nel Vangelo secondo Luca: «Ma il Figlio dell'uomo, quando verrà, troverà la fede sulla terra?» (Lc 18,8). Essa ci interpella più che mai, anche partendo dalla constatazione di quanto sia cambiata la vita ordinaria delle persone rispetto a qualche generazione fa. Ci interpella in particolare nella scelta di quali criteri e modalità debbano essere messi in atto per rispondere alle due esigenze fondamentali dell'evangelizzazione: la fedeltà a Dio e quella alle persone di oggi. A questo riguardo richiamo un passaggio della mia Lettera dedicato alla corresponsabilità ecclesiale, perché sono convinto che questo obiettivo sia una condizione importante per la crescita della capacità evangelizzatrice delle nostre comunità. Se questa corresponsabilità, in primo luogo, è manifestata dalla comunione tra il vescovo e i presbiteri - grazie agli organismi quali il Collegio dei Consultori e il Consiglio Presbiterale - non è secondaria, per un'immagine di Chiesa autenticamente a servizio del Vangelo, la comunione ecclesiale che nasce dal coinvolgimento nella comunità di ogni battezzato, indipendentemente dal ruolo o dalla funzione. La scelta della corresponsabilità non è quindi casuale, né subordinata ad avere "manodopera ecclesiale" a disposizione, ma piuttosto rappresenta una matura e consapevole presa di coscienza della



foto di Aurelio Candido

dignità cristiana, dell'appartenenza ecclesiale e della responsabilità missionaria dei laici. Nella Chiesa non bisognerebbe mai aver paura di dialogare e di confrontarsi, affrontando temi e questioni umane ed ecclesiali, privilegiando l'ascolto reale delle persone che, rivestite della dignità battesimale, offrono liberamente un contributo di idee con i propri doni. Come il vescovo con i suoi presbiteri e diaconi, così anche il parroco con i suoi laici non si potrà mai sentire ridimensionato da questa sinfonia di voci libere e disinteressate, chiaramente formate nella comunità a questo lavoro sinodale. A nessuno dei due infatti, secondo il proprio livello di responsabilità, verrà tolto il compito di scegliere quale collaborazione e quale idea saranno determinanti per arrivare alle decisioni da adottare. La Costituzione *Lumen Gentium* del Concilio Vaticano II ci ricorda che proprio «dai familiari rapporti tra laici e i pastori si devono attendere molti vantaggi per la Chiesa: in

questo modo è infatti fortificato nei laici il senso della propria responsabilità, ne è favorito lo slancio e le loro forze più facilmente verranno associate all'opera dei Pastori. E questi, aiutati dall'esperienza dei laici, possono giudicare con più chiarezza e opportunità, sia in cose spirituali che temporali; e così tutta la Chiesa, sostenuta da tutti i suoi membri, compie con maggior efficacia la sua missione per la vita del mondo» (n. 37d). Ecco perché ogni volta che visito una parrocchia l'incontro con i Consigli parrocchiali (pastorale e affari economici) mi riempie di gioia. Sento che la parrocchia, quando rende attivi i suoi Consigli, respira meglio a livello ecclesiale, apre le porte alla corresponsabilità, fa crescere credenti consapevoli e maturi. Così come è significativo vedere il parroco attorniato da collaboratori leali e propositivi, capaci di manifestare attenzione e sensibilità anche alla vita del proprio sacerdote.

✠ Antonello Mura

# Confortare ogni dolore

a cura di Filippo Corrias  
parroco di Gairo



apprezzato in Italia e nel mondo, ha un ruolo speciale: continuare ad essere simbolo di generosità e di solidarietà. Nell'atto di fondazione dell'Ospedale, il Gaslini stabilì: «E' mia ferma volontà che questo Istituto abbia come base e guida la fede cattolica [...] che fermenti ogni attività e conforti ogni dolore». Noi sappiamo che la fede opera

**S**abato 27 maggio Papa Francesco, nel corso della visita pastorale alla diocesi di Genova si è recato in visita all'ospedale pediatrico «Giannina Gaslini» per incontrare i bambini ricoverati nei vari reparti. «Nella mia visita a Genova - ha esordito il Santo Padre rivolgendosi agli astanti - non poteva mancare una tappa in questo Ospedale dove si curano i bambini. Perché la sofferenza dei bambini è certamente la più dura da accettare; e allora il Signore mi chiama a stare, anche se brevemente, vicino a questi bambini e ragazzi e ai loro familiari. Tante volte mi faccio e mi rifaccio la domanda: perché soffrono i bambini? E non trovo spiegazione. Solo guardo il Crocifisso e mi fermo lì». Papa Francesco poi ha rivolto il suo saluto a coloro che lavorano «in questa rinomata struttura, che da ottant'anni si dedica con passione e

competenza alla cura e all'assistenza dell'infanzia, con il supporto importante della ricerca. Esprimo apprezzamento ai responsabili dell'Ospedale, a partire dal Presidente della Fondazione, l'Arcivescovo di Genova, ai medici, al personale paramedico, a tutti i collaboratori nelle varie specializzazioni, come pure ai Frati Minori Cappuccini e a tutti coloro che assistono e aiutano i bambini degenti con amore e dedizione. Loro infatti hanno bisogno anche dei vostri gesti di amicizia, della vostra comprensione, del vostro affetto e sostegno paterno e materno. Questo Istituto è sorto come atto d'amore del Senatore Gerolamo Gaslini. Egli, per onorare la figlia morta in tenera età, lo fondò spogliandosi di tutti i suoi beni: società, stabilimenti, immobili, soldi e persino della sua abitazione. Pertanto questo Ospedale, conosciuto e

soprattutto attraverso la carità e senza di questa è morta». Il Papa ha poi rivolto una parola d'incoraggiamento a coloro che svolgono la delicata opera di assistenza ai piccoli degenti affinché «spinti dalla carità, pensando spesso al «buon samaritano» del Vangelo» si dimostrino «attenti alle necessità dei piccoli pazienti, chinandosi con tenerezza sulle loro fragilità, e vedendo in loro il Signore. Chi serve i malati con amore serve Gesù che ci apre il Regno dei cieli». In chiusura ha auspicato che «questo Ospedale, fedele alla sua missione, possa continuare la sua apprezzata opera di cura e di ricerca mediante l'apporto e il contributo generoso e disinteressato di tutte le categorie e a tutti i livelli. Da parte mia, vi accompagno con la preghiera e la benedizione del Signore, che di cuore invoco su di voi, su tutti i pazienti e i loro familiari».

# Bici a metà

di Augusta Cabras



a Rovereto. Sono ben costruite, dotate di colonnine da cui prendere e restituire la bicicletta, ma dei mezzi, così ecologici e così di moda, complice il Giro d'Italia appena passato nelle strade in rosa dell'Ogliastra, nessuna traccia. Eppure il progetto è interessante e potrebbe servire a migliorare il traffico dei centri ogliastrini, soprattutto nel periodo estivo, potrebbe facilitare la mobilità nei brevi tragitti in alternativa all'utilizzo del proprio mezzo di

trasporto, potrebbe invogliare i cittadini a praticare uno sport, potrebbe, potrebbe... Se solo fosse attivo. Il sistema, quando partirà, funzionerà in questo modo: nelle ciclostazioni, saranno presenti biciclette a pedalata assistita con relativi sistemi di ricarica insieme a biciclette tradizionali. Il sistema di Bike Sharing sarà a servizio di cittadini e turisti per spostamenti nei centri urbani e nel territorio, consentirà all'utente di prelevare la bicicletta da una stazione e di riconsegnarla in una stazione anche diversa da quella di prelievo. Il prelievo e la riconsegna delle bici in singoli cicloposteggi verranno controllati da un sistema di gestione dell'utenza e da un sistema di tariffazione del servizio basato su tessere elettroniche individuali. Tutto perfetto, ecologico, sostenibile. Per ora però, nei centri ogliastrini, solo le ciclo stazioni fanno bella mostra, in attesa che la burocrazia tolga il freno anche a questo progetto.

**I**n alcune città italiane e soprattutto in quelle del Nord Europa è una realtà da tantissimi anni. Se a Parigi si contano oltre 1200 stazioni, a Roma se ne contano appena 29. In Sardegna, tanto per confermare la teoria che tutto sia più difficile da realizzare, il sistema del bike sharing stenta a decollare. Non parliamo poi di alcuni Comuni dell'Ogliastra che su questo progetto hanno investito risorse provenienti dalla Regione Sardegna con i fondi POR FESR 2007-2012 destinati ad interventi per la mobilità alternativa, e di cui ancora non si vedono i risultati, se non parziali. Ad Ardali e Triei, Baunei e Santa Maria Navarrese, Lotzorai e Tancau le postazioni, per l'esattezza le ciclostazioni, ci sono. Sono state fornite dall'azienda Ecospazio con sede



Miglior sorte è toccata al progetto del Comune di Tortolì, che a maggio dell'anno scorso ha inaugurato il servizio di biciclette pubbliche, integrando i servizi per la mobilità cittadina. Diciotto bici in condivisione disponibili 24 ore su 24 per cittadini e turisti, due ciclo postazioni, una in piazza Fra Locci e una a Porto Frailis per tre tipi di abbonamento: uno annuale, uno per il weekend e uno giornaliero.

# Una vita da social

## A Lanusei contro il cyberbullismo

di Claudia Carta

*Una vita da social è un progetto di sicurezza nell'uso della Rete rivolto agli utilizzatori dei social network e in particolare agli studenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado, ai loro insegnanti e ai loro familiari. Voluta dalla Polizia di Stato, questa iniziativa nasce principalmente contro il cyberbullismo, ovvero contro forme di bullismo esasperate che, allargandosi a un numero indeterminato di soggetti, rendono la vittima più debole e possono portare spesso a gesti inconsulti.*

Quando l'ispettore Superiore della Polizia Postale, Pierluigi Sanna, accende il monitor con le icone delle più note *app* che viaggiano su *tablet*, *Pc* e *smartphone* – «Ormai “cellulare” non si usa più» –, i bambini delle quinte elementari di Lanusei esplodono in un boato che fa risuonare i vetri del suggestivo *truck* (camion) bianco e azzurro posteggiato al centro della piazza Donatori di Sangue nella cittadina ogliastrina: «Whatsapp. You tube. Facebook. Skipe (che qualcuno pronuncia com'è scritto: “Sì, insomma, tanto lo uso lo stesso!”). Instagram. Telegram». Sembra un gigantesco conto alla rovescia nel quale sono loro a salire in cattedra e mostrare ai “grandi” – insegnanti per primi – tutti i segreti e i trucchi del mondo virtuale.

La carovana “Una vita da social” – campagna educativa itinerante della Polizia di Stato sui temi del social network e del cyberbullismo partita da Roma il 5 febbraio scorso e giunta alla sua quarta edizione – è approdata il 10 maggio scorso in terra sarda. Prima tappa, Lanusei. Seguiranno Sanluri e Tempio Pausania. Dalle 9 del mattino gli studenti delle scuole primarie e secondarie sfilano fra le auto in sosta della Polizia, alla presenza

del vice questore Leonardo Cappetta, degli uomini della Polizia Postale e del coordinatore dell'Opsit, l'osservatorio regionale per la sicurezza su Internet, Simone Gargiulo. Per niente intimoriti da divise e berretti, i giovanissimi ascoltano le “istruzioni per l'uso” corretto di Internet. Ma non si accontentano di ascoltare: alzano la mano, chiedono, commentano, raccontano.

«Sono tutti modi di comunicare validi – spiega Sanna – né possiamo dire che siano buoni o cattivi. Ciò che conta è l'uso che se ne fa. Dovete utilizzare la testa ogni volta che prendete in mano il vostro *smartphone*. E ricordate sempre che dietro lo schermo ci sono delle persone che voi non conoscete. Vale, dunque, la stessa





Momenti della manifestazione che si è svolta a Lanusei in Piazza Donatori di Sangue (photo by Pietro Basoccu)

12 milioni di utenti mensili sui temi della sicurezza online. Non è un caso, dunque, che proprio a dicembre 2016, “Una Vita da Social”, è stata selezionata dalla Commissione europea tra le migliori pratiche a livello europeo.

«I dati registrati nel corso degli incontri nelle scuole – si legge nella nota emanata dalla Polizia di Stato – evidenziano come le competenze digitali degli studenti provengano in tutto o quasi da esperienze di apprendimento extra scolastico. Ne deriva, pertanto, l'importanza delle attività di formazione e sensibilizzazione degli studenti per far sì che la

raccomandazione che i vostri genitori vi rivolgono ogni giorno: non si dà confidenza agli sconosciuti».

Quarantacinque minuti di piccoli grandi consigli per spiegare che Internet può essere vissuto come un'opportunità, non come un pericolo. Fornire a ragazzi e giovani, principali fruitori della rete, gli strumenti utili a evitare le insidie che essa può nascondere è l'obiettivo dell'iniziativa realizzata in collaborazione col Ministero dell'Istruzione e con il patrocinio del Garante per l'infanzia e l'adolescenza.

«Un miliardo e 700mila profili digitali che possono vedere tutto ciò che noi “postiamo” – insiste l'Ispettore Sanna –: foto, informazioni personali, dati. Una volta messa in rete, la notizia

sfugge al nostro controllo. Attenti, dunque, a ciò che condividete: ai *selfie* che, se fatti da e con minorenni, hanno bisogno di regolare autorizzazione da parte dei genitori; ai falsi profili; alle bufale che girano quotidianamente sui siti web. Non abbiate fretta! Leggete e pensate. E se vedete qualcosa di strano, parlatene subito con un adulto».

Un progetto a misura delle nuove generazioni e che nel corso delle tre precedenti edizioni ha raccolto un grande consenso: oltre 1 milione di studenti sia nelle piazze che nelle scuole, 106.125 genitori, 59.451 insegnanti per un totale di 8.548 Istituti scolastici, 30.000 km percorsi e 150 città raggiunte sul territorio e una pagina Facebook con 108.000 *like* e

rete possa essere per loro una grande opportunità e non un limite, ma anche rivolte ai genitori e agli insegnanti. I *social network* infatti sono ormai uno strumento di comunicazione del tutto integrato nella quotidianità di ciascuno. Preoccupa in maniera più forte il fenomeno del cyberbullismo: circa 2 ragazzi su 3 dichiarano di aver avuto esperienza diretta o indiretta di fenomeni di questo tipo. Per questo motivo accolgono con favore gli incontri realizzati dagli operatori della Polizia Postale per formare/informare all'uso dei social. Proprio successivamente a questi incontri è stato riscontrato un aumento consistente delle denunce di minori nei confronti di coetanei per episodi di bullismo e cyberbullismo».

# Lo straniero nel Nuovo Testamento

di Giovanni Deiana

*Il Vangelo ci invita a dialogare con ogni popolo e a rispettarne la cultura*

**D**opo aver riassunto l'atteggiamento dell'Antico Testamento nei confronti degli stranieri, vediamo cosa dice in proposito il Nuovo Testamento.

Precisiamo subito che l'apertura del cristianesimo al mondo esterno al giudaismo, che per semplificare identifichiamo con i pagani, non è stata né immediata e neanche pacifica: è avvenuta lentamente e con aspri dibattiti all'interno delle prime comunità. Ma andiamo per gradi. Il Vangelo di Matteo ci fornisce le prime affermazioni in proposito e, a prima vista, anche se poste in bocca a Gesù, ci rivelano l'atteggiamento della Chiesa primitiva verso coloro che non facevano parte del mondo giudaico.

## **Gesù e la cananea.**

Gesù durante la sua predicazione spesso usciva dai confini geografici della Galilea; una volta si recò nel territorio fenicio di Tiro e Sidone, due città molto antiche. La fama di Gesù era arrivata anche in quella regione e saputo, una madre che aveva una figlia malata gli si rivolge sperando di ottenerne la guarigione. Il Vangelo di Matteo descrive questo incontro: «Ed ecco, una donna cananea..., si mise a gridare: "Pietà di me, Signore, figlio di Davide! Mia figlia è molto tormentata da un demonio". Ma egli non le rivolse neppure una parola. Allora i suoi discepoli... lo implorarono: "Esaudiscila, perché ci viene dietro gridando!" Egli rispose: "Non sono stato mandato se non alle pecore perdute della casa d'Israele". Ma quella si avvicinò e si prostrò dinanzi a lui, dicendo: "Signore, aiutami!". Ed egli rispose: "Non è bene prendere il pane dei figli e gettarlo ai cagnolini". "È vero, Signore - disse la donna -, eppure i cagnolini mangiano le briciole che cadono dalla tavola dei loro padroni". Allora Gesù le replicò: «Donna, grande è la tua fede! Avvenga per te come desideri». E da quell'istante sua figlia fu guarita" (Mt 15,22-28).

Siamo abituati a vedere Gesù che si commuove davanti al dolore umano, perciò facciamo fatica ad immaginarlo pronunciare frasi così dure! Ma la conclusione ci illumina sul significato



MATTIA PRETI,  
Gesù e la cananea,  
olio su tela,  
1565, Staatsgalerie,  
Stoccarda



profondo del racconto: Gesù compie il miracolo dopo aver tirato fuori da quella donna la straordinaria grandezza della sua fede! È la fede che commuove Dio e Gesù, di fronte a tanta fede, non può che fare il miracolo! In un'analogia circostanza Gesù addirittura riconosce che i pagani danno lezioni di fede anche ai devoti giudei: al centurione romano, che gli chiede la guarigione del proprio servo, Gesù, stupito per la fede di questo pagano, dice: «Io vi dico che neanche in Israele ho trovato una fede così grande» (Lc 7,9). Insomma la fede è l'arma che vince anche Dio!

#### Il vangelo non ha barriere.

Gesù, prima di salire al cielo assegna il programma di lavoro ai suoi discepoli: «Andate dunque e fate discepoli tutti i popoli, battezzandoli nel nome del Padre e del Figlio e dello Spirito Santo, insegnando loro a osservare tutto ciò che vi ho comandato. Ed ecco, io sono con voi tutti i giorni, fino alla fine del mondo» (Mt 28,19-20).

Il Vangelo nel pensiero di Gesù è aperto a tutti: l'espressione "a tutti i popoli" traduce una parola greca, *ethnos*, che indica una popolazione con una cultura propria, formatasi nel corso della sua storia. Il Vangelo quindi deve riuscire a dialogare con ogni popolo rispettandone la cultura. Ogni persona e ogni popolo, aderendo al Vangelo, non solo non vengono mortificati nella loro identità, ma da esso ricevono una energia superiore per sviluppare il proprio patrimonio spirituale. Insomma il Vangelo proviene dalla stessa sorgente, Dio, che ha creato l'umanità nella sua straordinaria varietà. Tra Vangelo e umanità, perciò, non ci può essere conflitto.

#### Le resistenze iniziali.

Di fronte ad una missione formulata in termini così chiari ci saremmo aspettati da parte della Chiesa primitiva un atteggiamento di totale apertura verso tutti! E invece no. Il primo a non avere capito il compito che Gesù le aveva assegnato era proprio colui che aveva posto a capo della sua Chiesa: Pietro. Gesù però per cambiare la testa delle persone trova sempre gli argomenti più adatti.

Siamo intorno al 36 dopo Cristo e Gesù era

salito al cielo da pochi anni. Pietro aveva abbandonato Gerusalemme per trovare alloggio a Giaffa, presso un artigiano che si dedicava alla concia delle pelli e Pietro, probabilmente, gli dava una mano nell'attività. Pietro ad un certo punto sente fame e si appresta al solito pasto frugale a base di focacce e qualche pesciolino salato. Improvvisamente ha una visione: «Vide il cielo aperto e un oggetto che scendeva, simile a una grande tovaglia... In essa c'era ogni sorta di quadrupedi, rettili della terra e uccelli del cielo. Allora risuonò una voce che gli diceva: "Coraggio, Pietro, uccidi e mangia!". Ma Pietro rispose: "Non sia mai, Signore, perché io non ho mai mangiato nulla di profano o di impuro". E la voce di nuovo a lui: "Ciò che Dio ha purificato, tu non chiamarlo profano". Questo accadde per tre volte; poi d'un tratto quell'oggetto fu risollevato nel cielo» (Atti 10,10-16).

#### Che fatica, convincere un papa...

Per comprendere la reazione inorridita di Pietro è necessario tener presente che secondo Legge mosaica (Lv 11) gli ebrei potevano mangiare soltanto la carne di alcuni animali (buoi, pecore e capre), mentre dovevano astenersi da tutti i suini e i rettili! Il divieto era così assoluto che i più osservanti preferivano morire che mangiare carne di maiale (2 Maccabei 6-7) !

La visione deve aver messo in crisi il povero Pietro: Dio lo invitava a trasgredire la Sua Legge! Impossibile.

Mentre si dibatteva interiormente con questo angosciante problema arrivano dei messaggeri da parte di un centurione che lo invitava a recarsi a casa sua! Agli ebrei entrare in casa di un pagano era severamente vietato: erano impuri come gli animali che aveva visto in visione! Finalmente adesso Pietro cominciava a comprendere: doveva andare con quegli uomini e ubbidire allo Spirito! Atti 10 descrive minuziosamente questo incontro.

Alla fine Pietro capisce che "Dio non fa preferenza di persone, ma accoglie chi lo teme e pratica la giustizia, a qualunque nazione appartenga" (At 10,24-25). E lo Spirito scese sui presenti in modo da costringere Pietro a battezzarli! Ma che fatica convincere un Papa..., avrà pensato lo Spirito!

# “Mangia con gioia il tuo pane...”

di Giampaolo Matta  
parroco di Bari Sardo



LUCA GIORDANO,  
*Nozze di Cana*, 1663,  
olio su tela, Museo  
Nazionale di san Martino,  
Napoli.

misteriosamente fecondati da Dio. Qoèlet dice che nella vita c'è sempre speranza di bene; perciò va sempre vissuta in ogni condizione. E lo ripete anche nel versetto a cui facciamo riferimento: «*Và, mangia con gioia il tuo pane, bevi il tuo vino con cuore lieto, perché Dio ha già gradito le tue opere*». È un invito alla letizia del cuore, perché se ha già seguito le indicazioni di Dio, se ha già cambiato modo di vivere, Dio ha già gradito le nostre opere.

Molti forse credono che il cristiano sia un infelice che si impone di ubbidire ad un Dio le cui regole, scritte in un libro, privano gli esseri umani della libertà di godersi la vita. Ma è proprio così? Davvero pensiamo che Dio chiami *peccato* le cose buone, che lui stesso ha creato, belle da vedere e desiderabili, impedendoci di godere delle cose migliori? Molti, ad esempio, passano la propria vita ad accumulare ricchezze, pensando che il denaro permetta di realizzare tutti i propri desideri e di godersi la vita al meglio. Ma l'amore per il denaro procura dolori, e per esso gli uomini soffrono, invidiano, rubano, truffano e arrivano addirittura ad uccidere. Solo il credente può affrontare ogni situazione in *“colui che lo fortifica”* (Fil 4,13), ma chi ripone la sua speranza nelle ricchezze, come vivrà quando quelle cose verranno meno? È Cristo che ci fortifica, non le cose che abbiamo. È lui che fa la differenza tra la felicità e l'infelicità. Un credente che abbia una buona relazione con Dio e con gli altri, ha tutte le carte in regola per essere felice e per godersi davvero la vita.

**C**hi è Qoèlet? Non è un pessimista, non è un disincarnato dalla realtà e neanche uno sprovvisto. Non è un ingenuo e neanche un idealista. È invece persona fortemente piantata nella storia, nella concretezza della vita, nella quotidianità. Il Qoèlet è radicato però da saggio e non da stolto, da ricercatore e non da pigro, da appassionato della verità e non da ignaro delle cose che accadono. È uno che con *le unghie* della mente e del cuore, dello spirito e dell'anima gratta nella miniera di ogni cosa che accade per scoprirne il suo reale valore. Possiamo dire che lui è il ricercatore del valore di ogni evento vissuto dall'uomo sulla terra. Il fascino del Qoèlet risiede proprio nella tonalità non confessionale del suo discorso, una saggezza quasi

*“Và, mangia con gioia il tuo pane, bevi il tuo vino con cuore lieto, perché Dio ha già gradito le tue opere”.*

(Qo 9,7)

laica, che parla non solamente al pio israelita, ma all'uomo qualunque immerso nella vita di ogni giorno, ricco o povero, colto o incolto, dominatore o dominato, per offrirgli una sapienza di vita, qualunque sia il suo credo religioso. Eppure, fa parte del Canone dei Libri ispirati della Bibbia, a testimonianza che il terreno degli interrogativi umani, anche quelli amari che non hanno la risposta alla portata di mano, come quello della sofferenza del giusto, sono spazi che, seppure sembrano sussurrare un'amara assenza di Dio e un assordante vuoto, possono in realtà essere

# Papa

di Minuccio Stochino

parroco della Cattedrale - Lanusei

/pà·pa/

s. m.

Capo della Chiesa cattolica, vescovo di Roma e successore di san Pietro.

Chiamare *papa* il vescovo di Roma sembra una cosa tanto normale che non ci si chiede neppure il perché di questo titolo. Negli anni Settanta ho avuto modo di avvicinare il cardinale Sebastiano Baggio, allora vescovo a Cagliari, e nel dialogare mi accorsi che nei riferimenti al *papa* usava sempre l'espressione: «Il santo Padre». E ricordo quella guida che accompagnava dei pellegrini nelle grotte vaticane che ci spiegava la sigla *P.P.* con espressioni: *Pater Patrum* (padre dei padri); *Petri Apostoli Potestatem Accipiens* (colui che prende il potere dell'apostolo Pietro). Oggi, molto è cambiato e non sono pochi colori che, saltando i titoli parlano del *papa* chiamandolo semplicemente per nome: Francesco. Come sono cambiati i tempi! Il termine *papa* da un punto di vista storico-etimologico si rifà al greco *pap(p)as* e al latino *papa* e significa padre in senso familiare e affettuoso: papà. Nei primi secoli del cristianesimo il termine veniva usato per rivolgersi ai membri del clero e soprattutto ai vescovi. In un secondo momento (gli storici ne fanno risalire l'uso ai secoli IX-X) il titolo è diventato esclusivo per il vescovo di Roma.

Un primo accenno del titolo di *papa* riferito al vescovo di Roma lo troviamo negli anni 296-304 quando il diacono Severo dichiara di avere ricevuto l'ordine dal vescovo romano Marcellino di costruire per sé e per i suoi familiari un cubicolo sepolcrale



all'interno delle stesse catacombe: «*iussu pp. Marcellini diaconus iste Severus fecit* (per ordine del suo *papa* (pp) Marcellino)».

Nel *Dictatus Papae* - un documento del 1075 trovato tra le carte di Gregorio VII -, i titoli di *sommo pontefice* e *papa* sono usati come sinonimi. Possiamo, perciò, concludere che almeno da mille anni il titolo di *papa* è riservato in modo esclusivo al vescovo di Roma. Lungo i secoli i due titoli *sommo pontefice* e *papa* non sono stati esclusivi. Ricordiamo i più abituali: *Vescovo di Roma* che ricorda il *papa* come successore di san Pietro nella cattedra di Roma; *Patriarca d'Occidente*, titolo di grande importanza ecumenica, che riconosce una autorità particolare alla Chiesa di Roma; *Capo della Chiesa visibile*, titolo usato una sola volta nei documenti del Vaticano II, ma molto comune nella tradizione cattolica; *Vicario di Cristo*, titolo portato fin dal XII secolo da tutti i vescovi

LUCA GIORDANO, *Crocifissione di san Pietro*, olio su tela, 1692, Gallerie dell'Accademia, Venezia.

d'Occidente, ma poi riservato solo al vescovo di Roma; «*dolce Cristo in terra*», titolo dato al *papa* da Santa Caterina da Siena, ma anche usato negli anni 40-50 del secolo scorso dall'Azione Cattolica.

Oggi che l'ecumenismo sta facendo grossi passi avanti, alcuni titoli comuni in certi periodi storici sono stati abbandonati. Il posto del *papa* nella Chiesa, senza perdere la sua posizione di primato riconosciuto solennemente dal Vaticano I, dovrà essere capito meglio all'interno anche della collegialità episcopale. La Chiesa non deve tradire la Rivelazione («Non verrà tolta neppure una virgola») ma deve sempre anche ribadire la propria vitalità: la guida dello Spirito Santo, il Paraclito, inviato da Padre e dal Figlio, ci testimonierà ancora delle meraviglie che lasceranno stupiti.

## Edvige Carboni. Un'altra sarda verso gli altari

di Ernesto Madau

**L**a notizia attesa da decenni è finalmente arrivata. Lo scorso 4 aprile la commissione cardinalizia si è positivamente espressa sulla eroicità delle virtù evangeliche praticate da Edvige Carboni, nata a Pozzomaggiore (SS) il 2 maggio 1880 e morta a Roma, in concetto di santità, il 17 febbraio 1952. Così, non appena Papa Francesco firmerà il Decreto sull'eroicità delle sue virtù, la Carboni assumerà il titolo di Venerabile. Si chiude così una lunga e difficile causa iniziata nel 1968 dai Padri Passionisti della Scala Santa in Roma che, in collaborazione con la parrocchia natale, hanno avviato la Causa di Beatificazione.

La notizia è stata accolta con gioia dal nostro vescovo Mauro Maria Morfino, che ha auspicato un rinnovamento della vita spirituale in seno alle nostre parrocchie. Grande anche la soddisfazione manifestata dai concittadini, che hanno sempre creduto alla santità di vita di Edvige, sostenendone le procedure di avvio della causa, senza mai cedere allo sconforto nonostante i ripetuti studi dovuti alla singolarità mistica di Edvige Carboni e al lungo iter canonico.

I resti mortali della Serva di Dio, che hanno riposato nel cimitero locale di Albano Laziale (RM) sin dal 1952, sono stati riesumati e sottoposti a Ricognizione Canonica il 6 e il 7 ottobre 2015 e traslati, per una temporanea sistemazione, presso il Santuario di Santa Maria Goretti di Nettuno (RM). Alla promulgazione del Decreto di Venerabilità, seguirà una seconda ricognizione durante la quale il Postulatore, Andrea Ambrosi, procederà all'autentica delle reliquie, che potranno così essere traslate in Sardegna.

«Gesù è buono, Gesù mi ama, Gesù non mi abbandona; io amo a Gesù, l'amo tanto, l'amo quanto non è stato mai amato: vorrei avere nelle mie mani tutti i cuori degli uomini, e tutti li darei a Gesù! Del mio cuore ne vorrei fare una candela per rimanere sempre accesa davanti a Gesù Sacramentato. Gesù, Gesù, tu lo sai quanto ti amo! Vorrei che il mio amore si struggesse d'amore per te, o Gesù; niente altro desiderio, solo che il mio cuore si possa sciogliere davanti a te, come una candela».  
(dai *Diari*, marzo 1942)



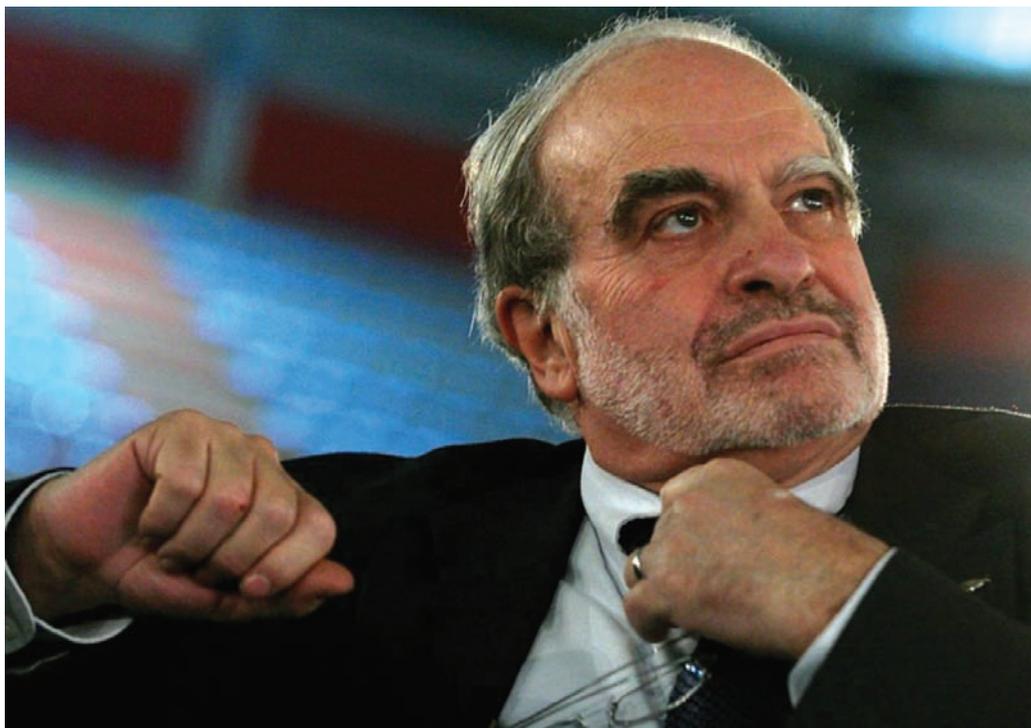
La Parrocchia di Pozzomaggiore per non farsi trovare impreparata ad un simile evento, ha in progetto di destinare una cappella della chiesa di San Giorgio Martire ad accogliere le reliquie in attesa della cerimonia di Beatificazione. L'evento è previsto a conclusione degli studi di natura medica del presunto miracolo ottenuto per intercessione della Carboni su cui si sono già positivamente espressi due periti medici scelti dalla Congregazione delle Cause dei Santi. Dopo il parere medico, l'ultima parola spetterà ancora una volta alla Commissione Teologica e al Congresso Ordinario dei Cardinali e dei Vescovi, cui

competete certificare l'avvenuta ed esclusiva invocazione alla Serva di Dio. Per tutto questo è dovere della diocesi di Alghero-Bosa ringraziare Dio per aver avuto in dono la testimonianza evangelica di Edvige Carboni, per la cui Beatificazione siamo tutti invitati a pregare. Lo scorso 30 maggio, a Pozzomaggiore si è svolta una solenne liturgia di ringraziamento presieduta dal vescovo Morfino, alla presenza di vescovi sardi e dei sacerdoti della diocesi Alghero-Bosa che era stata preceduta il 29 maggio, sempre a Pozzomaggiore, da un'ora di solenne Adorazione Eucaristica, con Vespri e meditazione.

# “Un confine non può mai salvarti”

Intervista a Savino Pezzotta

di Roberto Comparetti  
direttore de “Il Portico” - Cagliari



**P**er anni leader della Cisl, con anche alle spalle un'esperienza in Parlamento, oggi Savino Pezzotta è spesso relatore di convegni e incontri formativi per i giovani. Nei giorni scorsi a Cagliari ha partecipato all'annuale convegno della Caritas. «La Sardegna – ha detto a margine dell'appuntamento in Seminario – ha la possibilità di superare il proprio isolamento con le nuove tecnologie, mi riferisco a quelle digitali. In primo luogo perché richiedono meno energia, poi perché è un settore, non stanziale, che richiede più mobilità. Per questo occorre investire in questo comparto, specie con i ragazzi che devono essere formati sulle nuove competenze. La Sardegna, se si immette in questo flusso creato dalla rivoluzione digitale, può trovare risposte ai bisogni dei propri giovani. Se, invece, resta isolata in un mondo globalizzato, è destinata a rimanere chiusa nei confini, con i soliti

problemi atavici. Pensare che il confine, la divisione mi salvino non è assolutamente vero, perché i confini sono come la gruviera, piena di buchi».

**Resta comunque il problema energetico?**  
Sicuramente perché questa è una questione seria, senza la cui risoluzione la vostra isola rischia di non farcela. È necessario che chi amministra trovi le soluzioni più efficaci che di certo ci sono.

**Qui si è parlato di lavoro e di sviluppo integrale. Come uscire dalla sola logica del profitto?**

Siamo passati dalla teorizzazione che eravamo la civiltà del lavoro, specie in ambito industriale, a un'epoca nella quale c'è un non apprezzamento del lavoro. Per questo è necessario ripristinare il senso e il significato del lavoro, del fare, dell'intraprendere, tenendo conto della dottrina sociale della Chiesa che ha come concetto cardine la centralità della persona. Anche la Chiesa è dunque d'aiuto per

poter affrontare la rivoluzione digitale in corso, nel rispetto dei diritti che devono essere garantiti. La globalizzazione non è in se un male.

**In che senso?**

Perché se governata può dare risposte ai bisogni delle persone. Ad esempio nella globalizzazione è contemplata la localizzazione, ma dipende da come anche questa viene attuata. Ci sono aziende che delocalizzano per conquistare nuovi mercati dove inserirsi, altre imprese invece vanno via solo per ridurre il costo della manodopera.

**Papa Francesco continua a chiedere il rispetto della dignità e delle prerogative di**

**chi lavora. Come possiamo noi sostenere concretamente questa richiesta?**

Senz'altro l'insegnamento di papa Francesco ci sprona a cambiare direzione. C'è un documento di cui in pochi hanno colto l'importanza: la «Laudato si'». A mio giudizio questo documento è la «Rerum novarum» dei nostri tempi, ma l'abbiamo presa alla leggera, forse per arricchire la nostra biblioteca, mentre dovrebbe farci tremare i polsi per quanto dice su liberismo, finanza, sugli attuali modelli economici. È un documento che critica in maniera forte lo stato attuale dell'economia. Per questo è necessario ritornare a un altro modello di economia capace di modificare l'attuale situazione, anche attraverso lo spirito critico che ciascuno di noi può esercitare nelle forme e nei limiti che sappiamo, ad esempio nei progetti di economia civile, di finanza etica. Insomma un'economia che sia centrata sulla persona e sulla relazione umana.

# C'è attesa di fraternità oltre le sbarre

di Giuseppina Fadda

**T**ra le celle e gli anditi dell'Istituto Penitenziario *San Daniele* di Lanusei, tra l'umanità sofferente e in cerca di riscatto, uomini e donne di buona volontà offrono tempo, attenzione, amore e pazienza ad altri uomini la cui vita passa nella monotonia quotidiana delle sbarre, o quasi. Sono volontari che provengono da tutta la Diocesi, spinti non sempre da motivazioni di carattere specificatamente religioso, ma fortemente animati dal desiderio di incontrare l'uomo nel suo essere uomo e basta, nella consapevolezza che l'errore e la deviazione dalla norma sono in qualche modo insiti in ciascuno di noi.

Dall'altra parte del portone ci sono uomini fragili che in passato hanno mostrato la parte peggiore di sé e a cui ciascuno può sentirsi legato da quel vincolo che ci limitiamo a

atteggiamento che non ci giudica. In tanti anni di galera ho imparato a capire come sono fatte le persone e se chi ho davanti veramente mi ascolta o fa finta di ascoltarmi. È bello poter parlare liberamente del nostro mangiare, del modo di vita in cella, di che cosa abbiamo fatto in questi giorni, di che cosa sogniamo per la fine della detenzione, della visita medica rimandata, dell'avvocato che si è dimenticato di noi, del compagno di cella che ci ha aiutato perché stavamo male, delle nostre esperienze nelle altre carceri e della differenza tra gli altri istituti di pena e questo, della tristezza di non poter vedere il panorama, del sogno di poter fare una partita di pallone, della consapevolezza che sarebbe bello saper leggere e scrivere correttamente, del desiderio di poter uscire anche solo per due giorni per rivedere i figli lasciati a casa senza un padre». Desideri che hanno in sé una semplicità esagerata, se non fosse che le cose semplici non sempre si riescono a realizzare. Nel carcere di Lanusei, e sappiamo in tante carceri del mondo ogni giorno, i carcerati sanno stringere la mano che viene loro tesa, sanno ascoltare la parola se è sincera, sanno e vogliono

raccontare il loro dolore se percepiscono un'anima attenta e pronta ad ascoltare. Senza giudizio e senza pregiudizio alcuno. «Il più delle volte - prosegue Michele, senza fermarsi - noi siamo qui da soli, non abbiamo occasione di fare colloqui con i nostri familiari, o perché i nostri parenti, per varie ragioni, non vogliono più avere a che fare con noi, o perché noi stessi preferiamo non incontrarli, per evitare loro i disagi del viaggio o il

## Ricevere misericordia

Siamo troppo abituati a fare opere di misericordia per occuparci di chi riceve la nostra misericordia. Così abbiamo deciso di fare un viaggio a ritroso, chiedendo a chi riceve misericordia cosa provi dentro al suo cuore e quanto la nostra misericordia sia davvero tale e non si trasformi - come recentemente ha detto papa Francesco - «in qualcosa di molto diverso e controproducente».

chiamare *umanità*. Sono uomini con un enorme carico di sofferenza che ora scontano la loro pena e sognano un futuro migliore. Non da soli ma sostenuti, aiutati, guidati perché il carcere d'altronde, dovrebbe servire a questo.

Michele, uno dei ragazzi che sconta la sua pena in Ogliastra, è molto contento della presenza dei volontari e dice: «Mi aspetto da queste persone che vengono qui qualsiasi cosa bella. Un sorriso, un conforto, un

rinnovarsi di una pena mai sopita». Il momento dell'incontro con i volontari è molto atteso, come si attende un momento di evasione, fuori della cella, per una chiacchierata che permetta di parlare anche di aspetti della vita difficili da esprimere con i conoscenti e i parenti. «Viviamo il tempo di questi colloqui come momenti di scambio sereno tra persone, ognuno a proprio modo e con i *talenti* che possiede. Il bene offerto o ricevuto genera sempre altro bene e benessere». E come dargli torto?! Michele continua: «Sentiamo di poterci fidare, di poter chiedere un aiuto o un consiglio, e anche qualcosa di materiale che sappiamo di poter ricevere, esattamente come si farebbe con un amico».





Photo by Pietro Basocci

## 6 - Visitare i carcerati

Certo, se è vero che i delitti creano i carcerati, è altrettanto vero che i nostri pregiudizi creano forme di carcere, ghettizzano e rendono chi esce dal carcere come un lebbroso che preferiamo tenere lontano da noi, soprattutto da casa nostra. Figurarsi, poi, andarlo a trovare! Eppure, hanno fame di relazione e desiderio di sentire che qualcuno può rivolgersi a loro e ascoltarli. L'ascolto, infatti, è la prima forma di amore, la sola che rende possibile tutte le altre. Le attese dei detenuti del carcere di Lanusei.

Sono tante le storie che i detenuti potrebbero raccontare, dalle più dolorose a semplici aneddoti della vita quotidiana. Come quello di Ruggero che non avrebbe mai voluto essere trasferito a Lanusei, luogo troppo distante dalla sua famiglia, ma che si è sentito di dover ringraziare la sua sorte, o Dio, per essere arrivato qui. «Perché il San Daniele è stato un tempo un convento di frati Cappuccini ed è come se queste mura trasudassero ancora di tutto il bene che questa congregazione religiosa ha fatto e continua a fare nel mondo». Michele e i suoi compagni ricordano con gratitudine anche il progetto di falegnameria, conclusosi recentemente e finanziato dalla

Caritas Diocesana, come un'opportunità importante di condivisione delle conoscenze e delle competenze, e come possibilità di utilizzare il tempo con l'impegno per un obiettivo. Mentre continuiamo la conversazione un ragazzo dice: «Sarebbe bello anche che un sacerdote venisse da noi tutti i giorni!». Chiediamo: perché proprio un sacerdote? Ci risponde anche qualcuno di loro che si è sempre professato non

nostre sofferenze, ci ascolta e avvertiamo che è capace di darci quel vero affetto di cui abbiamo bisogno». «Vorremmo anche che la Messa ci fosse tutte le domeniche» aggiunge un altro. «Ora invece viene celebrata il sabato. Il sacerdote poi, sarebbe bello che non se ne andasse via subito ma rimanesse con noi per altro tempo...». È chiaro e forte il desiderio di vicinanza, di umanità, di prossimità senza giudizio, di fraternità umile che palpita in questi luoghi.

credente:  
«Perché un sacerdote sa capire gli uomini, è preparato ad accogliere le

# Dall'Ogliastra la dieta per diventare centenari

di Gianni Pes

cibo

**N**egli ultimi decenni un crescente numero di libri e periodici di larga diffusione si è occupato dei rapporti tra alimentazione, abitudini di vita e salute, offrendo spesso consigli per vivere più a lungo attraverso l'adozione di una sana alimentazione e di uno stile di vita regolare e misurato. Fin dall'antichità l'uomo ha cercato una spiegazione al mistero della durata della vita individuale e ha creduto di scorgere, al di là della sua sostanziale imprevedibilità, la presenza di fattori che consentono di invecchiare e rimanere sani il più a lungo possibile. La curiosità per i casi famosi di longevità eccezionale (dai patriarchi del Vecchio Testamento fino agli ultracentenari della valle di Vilcabamba in Ecuador o a quelli della Georgia nel Caucaso) è stata recentemente rafforzata dalla scoperta di alcune popolazioni che vivono in aree denominate "zone blu", nelle quali si registra un altissimo numero di ultracentenari, spesso superiore a quello della maggior parte delle altre regioni del globo. Queste "zone blu", che attualmente comprendono l'isola di Okinawa in Giappone, la zona montuosa della Sardegna, la penisola di Nicoya nel Costa Rica e l'isola greca di Ikaria nel Mar Egeo, hanno raggiunto una vasta notorietà non soltanto all'interno della comunità scientifica, ma anche presso il grande pubblico, e hanno suscitato la speranza che una conoscenza più approfondita delle abitudini di vita praticate da tali popolazioni per secoli possa insegnare anche ai comuni mortali l'arte di prolungare la vita. I comuni dell'alta Ogliastra (in particolare Villagrande e Villanova Strisaili, Arzana, Baunei, Triei, Talana e Urzulei) sono stati i primi in ordine di tempo ad essere identificati tra le aree più longeve del pianeta. Nel corso degli ultimi venti anni una serie di ricerche condotte da parte di studiosi sardi e stranieri ha tentato di identificare i fattori alimentari, genetici e ambientali che si ritiene siano all'origine della longevità straordinaria riscontrata in questi paesi. Naturalmente non tutti i fattori sono stati

completamente caratterizzati; tuttavia è stato accertato, ad esempio, che i fattori genetici influiscono solo per il 20% circa sulla durata della vita, mentre i fattori ambientali e quelli legati all'alimentazione e allo stile di vita incidono per il restante 80%. Sulla base di questi risultati, ottenuti dallo studio della popolazione ogliastrina ma anche di quelle delle altre "zone blu", si può affermare che, per quanto riguarda la durata della vita, i fattori modificabili hanno un'importanza superiore rispetto a quella dei fattori ereditari, da cui deriva che le nostre scelte di vita e soprattutto le nostre abitudini alimentari condizionano significativamente la probabilità di sviluppare malattie o, al contrario, di godere di una vita sana e duratura. Il confronto tra le varie "zone blu" ha rivelato che l'alimentazione di queste popolazioni è caratterizzata, più che da un limitato apporto calorico, dal consumo di alimenti prodotti in casa e scarsamente modificati. Fino agli anni Cinquanta l'alimentazione in Ogliastra era contraddistinta dal largo consumo di alimenti fermentati e a basso indice glicemico. Tra questi il pane a fermentazione naturale o a pasta acida (su *frammentu*), povero di zuccheri semplici e ricco di acido lattico e amido a lento assorbimento, il consumo del quale ha probabilmente contribuito a mantenere bassa l'incidenza di malattie metaboliche come il diabete. L'elevato consumo di prodotti lattiero-caseari ha consentito, specie in passato, un adeguato apporto di proteine e minerali come il calcio, evitando al tempo stesso un eccessivo consumo di carne. In generale l'alimentazione era ricca non solo di cibi a bassa densità calorica, ma anche di cibi che facevano





Photo by aurelio Candido

un largo uso di patate, apportatrici di vitamine e di selenio e di altri micronutrienti con effetti benefici per la salute, oltre che di formaggi freschi ricchi di batteri lattici in grado di preservare le funzioni della flora batterica intestinale. Questa dieta, quasi sempre “frugale”, si accompagnava naturalmente ad uno stile di vita attivo che includeva lunghi periodi di tempo trascorsi all’aria aperta. L’ampia diffusione delle attività agropastorali nella popolazione della Zona Blu sarda prima dell’era della meccanizzazione imponeva un’attività motoria adeguata e costante durante tutto l’arco della vita, contribuendo così a migliorare l’efficienza cardio-

respiratoria e a ritardare l’insorgenza delle malattie croniche dell’anziano. Queste abitudini si sono conservate anche nelle generazioni più giovani: in particolare, uno stile di vita sano è stato riscontrato tuttora nella popolazione scolare di alcuni paesi ogliastrini, in cui si registra una prevalenza di sovrappeso e obesità inferiore alla media italiana. La longevità delle popolazioni che vivono in Ogliastra e nelle altre Zone Blu dovrà però fare i conti col progresso: il loro futuro dipenderà dalla capacità delle nuove generazioni di resistere al dilagare dei fast-food e dei cibi-spazzatura, conservando le antiche abitudini alimentari e gli altri fattori positivi per la salute.

# I segreti della buona salute

di Marilena Lara

*Un'appropriate alimentazione rappresenta l'ingrediente essenziale per conservare un buono stato di salute in tutte le età, specialmente in età avanzata. Negli anziani, infatti, avvengono modificazioni fisiologiche (quali il rallentamento del metabolismo basale e la diminuzione della muscolatura scheletrica) e cambiamenti dello stile di vita (come la ridotta attività fisica), che riducono il fabbisogno energetico, ma che richiedono un giusto apporto di nutrienti.*

**I**l cibo è l'elisir che da sempre abbiamo a disposizione per mantenerci in salute e vivere una vita di buona qualità. Da tempo, numerosi studi lo confermano, una corretta alimentazione associata a corretti stili di vita, attività fisica regolare adeguata all'età, riduzione dello stress, rallenta i processi di invecchiamento ed è determinante nella prevenzione di numerose patologie: obesità, diabete, osteoporosi, cardiopatie, patologie respiratorie, tumori. Un corretto comportamento alimentare è importante in ogni età della vita compresa quella geriatrica. Gli anziani, infatti, pur nella grande variabilità individuale delle modalità di invecchiamento, vanno incontro a cambiamenti fisici, psichici, sociali che condizionano le scelte alimentari e influenzano significativamente il loro stato di salute.

**L'importanza di un'alimentazione equilibrata**  
L'invecchiamento comporta la diminuzione del metabolismo basale (quota energetica necessaria per lo svolgimento delle funzioni vitali a riposo) e del fabbisogno energetico



giornaliero; la modificazione dei compartimenti corporei, con riduzione della massa magra e dell'acqua totale ed aumento della massa grassa; la riduzione delle capacità digestive e di assorbimento dei micro-nutrienti (sali minerali e vitamine); perdita di calcio; riduzione della funzionalità di organi ed apparati (reni, fegato, intestino ecc.); alterazione del gusto e della sensazione di sete. Il peso è indice di un buono stato di nutrizione. Rispetto ad un soggetto più giovane, l'anziano ha un dispendio energetico

minore per la riduzione del metabolismo basale e per una riduzione dell'attività fisica. L'opinione che l'anziano debba mangiare in modo sensibilmente diverso rispetto all'adulto non è del tutto corretta. Salvo specifiche controindicazioni (diabete, dislipidemie, iperuricemia, obesità, ecc.), valide peraltro anche per le età precedenti, l'alimentazione indicata come opportuna per la terza età non differisce qualitativamente da quella dell'adulto. La diversità sta nella necessità di adeguamento



Photo by aurelio Candido

quantitativo della dieta in ragione del progressivo declino del metabolismo di base e della crescente sedentarietà.

#### **Il rischio di malnutrizione per difetto**

Negli anziani è frequente il riscontro di carenze susseguenti ad errori alimentari, a insufficiente varietà dei cibi, ad ostacoli derivanti dalla mancanza di diversi elementi dentari o ad inadeguatezza delle protesi sostitutive, a tecniche di cottura incongrue (cottura prolungata in molta acqua, riscaldamenti ripetuti delle porzioni avanzate, uso di

come il pesce (anche surgelato) ed il latte (meglio se scremato). Lo yogurt naturale è più digeribile del latte e svolge nell'intestino un'importante azione di mantenimento della flora batterica intestinale, mentre i formaggi sono una fonte proteica importante, da valorizzare a questa età anche per il loro contenuto in calcio e fosforo. È necessario bere ogni giorno almeno 1,5 di acqua per preservare la funzione renale, migliorare la funzionalità intestinale, idratare la pelle. L'assunzione deve essere

temperature eccessivamente alte), a farmaci, che gli anziani assumono cronicamente, che possono interferire con l'assorbimento di nutrienti, vitamine e minerali. Deve essere favorita l'assunzione di alimenti che contengono proteine di elevato valore biologico

# cibo

frequente nel corso della giornata, indipendentemente dalla sensazione soggettiva di sete perché con l'età avanzata lo stimolo della sete tende a ridursi.

#### **L'importanza dell'attività fisica**

L'anziano non deve trascurare di praticare un'attività fisica di intensità leggera o moderata: essa migliora le funzioni cardiovascolari e le attività metaboliche, contribuisce a mantenere un buon equilibrio muscolo- scheletrico e una buona capacità residua di movimento, previene le cadute, spesso causate da disfunzioni legate alla sedentarietà e dalla perdita di tono muscolare. L'attività fisica deve essere adeguata alle possibilità motorie individuali e, possibilmente, deve essere praticata all'aria aperta perché sia consentita l'esposizione all'irradiazione solare che favorisce la formazione della vitamina D. Non è necessario fare sport o svolgere attività faticose: è sufficiente camminare per 30 minuti al giorno e, se possibile, in compagnia, in modo che i rapporti sociali siano favoriti e consolidati.

#### **Invecchiare bene**

Orientando meglio le scelte alimentari dei giovani e mantenendo un giusto peso corporeo si possono gettare le basi per una longevità che non dovrà essere pagata con eccessive rinunce o proibizioni alimentari. La corretta alimentazione è fondamentale per mantenere una buona qualità di vita e per ... *invecchiare bene*, perché la salute si conquista e si conserva anche a tavola. Tutto ciò che mangiamo può diventare utile o dannoso a seconda di come ne gestiamo il consumo. Questo d'altronde è quello che ci insegnano i nostri centenari (circa 468 in Sardegna con la percentuale più alta in Ogliastra).

# A tavola ieri e oggi

## Generazioni a confronto

di Fabiana Carta

*Zia Antonia Barca ed Emanuele Secci, rispettivamente 90 e 8 anni, vivono entrambi a Santa Maria Navarrese: due generazioni a confronto, due approcci diversi al cibo.*

**Z**ia Antonia ha vissuto una vita costellata di momenti difficili e povertà, come la gran parte dei nostri anziani, una vita che ti insegna ad amare quello che la terra ti offre, a non avere il privilegio di scegliere, a rallegrarsi per quel poco che diventa tutto. Come quella mattina - mi racconta - quando da ragazzina andava con sua mamma (in realtà parla della zia, perché sua madre è morta dopo solo 15 giorni dal parto) dalla Guardia di Finanza, in paese, a prendere "sa ludura po coppiu", i cosiddetti resti di cibo che si davano ai maiali. Quel giorno il secchio era molto pesante e guardando dentro trovarono tre bistecche intere con l'osso: «noi non buttiamo niente, figgia mi! Oggi mangiamo carne». Quelle tre bistecche lavate sotto l'acqua mille volte diventarono la loro cena, *peri 'onasa furinti!* Mangiare carne era una rarità e per loro fu come un regalo di Dio.

Emanuele, un bambino che sprizza curiosità da tutti i pori, molto acuto e amante della lettura, è abituato a sentir parlare di cibo, a vedere pietanze di ogni genere, perché i suoi genitori hanno un ristorante. La cucina è di casa. Proviamo a scoprire la loro giornata tipo a tavola...

-Cosa mangi a colazione?

Emanuele: «Spesso preparo io stesso i toast con il burro, qualche volta mangio una Kinder Brioss con il tè freddo o succo di frutta. Il latte non lo bevo quasi mai, non mi piace!»

Zia Antonia: «Da bambina bevevo il latte di capra o di pecora con fette biscottate o *pistoccheddos*, fino a 15

anni fa, quando era ancora vivo mio marito. Mangiavo la polenta con il lardo ogni giorno, molti fichi d'india e fichi e quando si cucinava il minestrone lo mangiavo anche la mattina. Da qualche anno a questa parte bevo il latte di mucca con il pane, la pasta dura, insieme al tè caldo. Oggi rido guardando le pubblicità che passano in televisione, dove i bambini inzuppano quelle pastine nel latte!».

-A metà mattina mangi qualcosa?

Emanuele: «Sì, a scuola mi porto un croissant, oppure un panino con mortadella o salame e mangio la frutta che ci danno a scuola, se mi piace!».

Zia Antonia: «Di solito non mangio, aspetto il pranzo».

-Il tuo pranzo ideale?

Emanuele: «Mangio la pasta al sugo e la frutta, come il melone, la banana, la mela. Mi piace molto la polenta, anche se è strano che piaccia ad un bambino, lo so».

Zia Antonia: «Oggi mangio la pasta, il riso o il minestrone. Durante tutta la mia vita ho mangiato tantissimi legumi: ceci, fave, lenticchie, fagioli, piselli. Sarà questo uno dei segreti della longevità?».

Ne approfitto per chiedere ad Emanuele se mangia la verdura, un tasto dolente per i bambini: «Sì mi piace la lattuga, i pomodori, i fagiolini, le fave e la rucola sulla pizza».

-Fai merenda il pomeriggio?

Emanuele: «Una brioche e il tè freddo, oppure vado a fare una passeggiata fino al bar per un gelato artigianale. Qualche volta mangio i cereali, senza latte o yogurt, direttamente dalla scatola».

Zia Antonia: «Verso le quattro preparo il tè caldo con le fette biscottate e aggiungo sempre della frutta, come banane, pere, ciliegie, nespole, uva, mele bollite. Gelati non ne mangio, solo il *cremino*, quello semplice!»

-La cena

Emanuele: «Normalmente mangio la carne, che abbino ad una salsetta fatta da me, maionese e ketchup mescolati insieme. Oppure minestra o minestrone, almeno due o tre volte al mese. Se sono nel ristorante dei miei genitori mangio la pizza con i wurstel o le patatine fritte, se io e la mia famiglia siamo tutti in casa capita che prepari io stesso dei toast per tutti, mi diverte molto». Ridiamo insieme pensando alla salsetta e alla reazione di zia Antonia, «non credo che le piacerebbe» - mi dice. Zia Antonia: «Quando ero giovane mangiavo la carne di pollo ogni tanto, perché avevamo le galline. Oggi ho a disposizione tanto cibo, ma non mangio molto! La frittata con le verdure, le patate o i piselli, gli spinaci, la ricotta, *su fiscidu*. Ketchup? *Cussa cosa orrubia?* Io queste cose le chiamo *impriastusu*». Faccio la domanda fatidica, non aspettatevi una risposta scontata.

-Qual è il tuo piatto preferito?

Emanuele: «Il mio piatto preferito in assoluto è il minestrone, quello molto denso!». Risposta spiazzante. Gli faccio notare che la maggior parte dei bambini della sua età probabilmente mi avrebbe risposto la pizza, oppure il pollo con le patatine fritte, ci riflette un attimo e aggiunge: «Secondo me chi mangia meglio vive meglio, non come il protagonista di un telefilm che guardo sempre, che mangia solo pollo e odia la verdura e la frutta. Non è molto salutista! Qualche bambino potrebbe imitarlo».





Zia Antonia: « Il risotto mi piace tanto, soprattutto con il latte, ma lo mangio in tanti modi».

-Bevi bibite gassate?

Emanuele: «Ogni tanto bevo l'aranciata, la coca cola quando capita, solo dopo aver mangiato».

Zia Antonia: «Bevo solo acqua! Niente birra, niente vino, niente bibite con gas. Un giorno ho provato ad assaggiare la coca cola e mi sono sentita male, mai più».

Il pesce fa parte della tua alimentazione?

Emanuele: «Mangio i bastoncini Findus, zia Antonia saprà a cosa mi riferisco?»

Zia Antonia: «Poco. Mangio il tonno, lo sgombrò, le sardine, il salmone, le triglie e i calamari, perché non hanno le spine. I gamberi no, *non portanta nudda, eitte pappasa?* I bastoncini Findus li conosco, anche le croccole e i filetti di platessa; *gei n'de pappo giai, ma balla fudi! Non pappo tottu pisu e ciggiri no, gei nd'appo pappau meda de cussu!*».

Mi saluta, mostrandomi le sue gambe

gonfie: «Mia nipote mi ha portato dal dottore e lui mi ha detto che non sono malata, le mie gambe sono gonfie perché prima camminavo troppo e adesso che sono ferma ne hanno risentito. Mangiavo poco e lavoravo molto». Il confronto tra vecchia e nuova generazione sembrava avere il finale già scritto, ma Emanuele regala ancora un po' di speranza in questa generazione che cresce tra fast food e cibi preconfezionati, in un Paese dove un bambino su tre è in sovrappeso.

# Lande a perra e lande a fitta

## Un pane nuragico

di Liana Secci

I modi di produzione del pane e le forme di consumo sono indissolubilmente legati ai momenti fondamentali del ciclo della vita individuale e comunitaria. Gli eventi storici, economici e culturali sardi, così come le condizioni climatiche, hanno determinato consuetudini diverse di panificazione nelle diverse zone dell'isola. L'Ogliastra è una terra particolarissima dal punto di vista geomorfologico, faunistico e floristico e non poteva non essere altrettanto interessante dal punto di vista delle tradizioni culturali, dal momento che l'isolamento geografico è riuscito a preservarla da innovazioni accettate in altre parti dell'isola. Tra le tradizioni ogliastrine particolare attenzione merita il confezionamento del "pane di ghiande", una tradizione antichissima diffusa in diversi paesi dell'Ogliastra: Arzana, Talana, Triei, Urzulei e Villagrande ma che si è perpetuata quasi fino ai nostri giorni soltanto a Baunei. Da sempre il pane è stato l'alimento principale e insostituibile nell'alimentazione dell'uomo e quando le condizioni di povertà e di carestia non permettevano l'utilizzo del grano, si ricorreva al confezionamento di pani fatti con cereali poveri o con frutti spontanei quali, appunto, le ghiande. Prima di fare una breve descrizione relativa agli ingredienti e alla lavorazione del "pane di ghiande", vorrei precisare che tale appellativo è volutamente virgolettato perchè il processo di preparazione non può essere definito panificazione. Non abbiamo farine, lieviti o cottura in forno, *su lande cottu* si otteneva da una combinazione e cottura di



ingredienti: ghiande, argilla, acqua e cenere, che magistralmente raccolti, miscelati e bolliti diventavano commestibili. *Su lande* ha sostituito per tanto tempo il pane dei nostri nonni, *mardigau chin fiscidu e lardu* o *a isciuttu*, ed è stato definito da storici e letterati del passato come uno dei cibi più curiosi consumato già dai primi abitanti della Sardegna. Non tutte le ghiande erano adatte alla cottura, quelle raccolte in montagna con le quali si cibavano anche i maiali, erano garanzia di commestibilità e bontà. La raccolta veniva fatta a mano dalle donne che le stendevano ad asciugare e tostare in *su cannissu*. Prelevare l'argilla era

un compito altrettanto importante, *su torco* migliore si trovava a valle del paese di Baunei; si discioglieva in un paiolo contenente dell'acqua e si utilizzava come acqua di cottura per le ghiande tostate. *Su lande* richiedeva dalle sei alle otto ore di cottura, si rigirava in continuazione e si aggiungeva poco per volta la miscela di acqua e terra; a cottura quasi ultimata si "addolciva" il tutto con l'aggiunta di un pugno di cenere prelevata in un forno del pane. Una volta cotto aveva un aspetto poco invitante, molto denso e di colore quasi nero, veniva scolato su una plancia di sughero per formare dei piccoli pani che a contatto con l'aria si solidificavano; questo era *su lande a perra* ed era destinato alle persone adulte dallo stomaco più resistente. La parte più liquida e i rimasugli che si depositavano sul fondo si versavano sempre sul sughero, si lasciavano solidificare ma si tagliavano a fette. Questo era denominato *su lande a fitta* ed era destinato anche ai bambini e agli stomaci più delicati.



# Rendiconto 8xmille per l'anno 2016

Relativo all'erogazione delle somme attribuite alla Diocesi  
dalla Conferenza Episcopale Italiana - Ex art. 47 della Legge 222/1985

## ESIGENZE DI CULTO E PASTORALE

La somma erogata è stata di € 445.564,19  
ed è stata così distribuita:

<b>Conservazione e restauro edifici</b>	€ 97.300,00
Arredi sacri	€ 15.844,61
Sussidi e pubblicazioni varie	€ 9.000,00
Formazione di operatori pastorali	€ 4.850,00
Attività pastorali straordinarie	€ 5.000,00
Curia diocesana e Uffici diocesani	€ 25.700,00
Mezzi di comunicazione sociale	€ 20.000,00
Alla Facoltà Teologica di Cagliari	€ 18.067,70
Archivio, museo e biblioteca	€ 26.789,49
Manutenzioni straordinarie + arredi	€ 171.686,89
<b>Ilbono: € 71.918,99; Arzana: € 32.348,52; Gairo: € 25.540,78;</b>	
<b>Santuario M.d'Ogliastra: € 21.000,00; Sadali: € 2.000,00;</b>	
<b>Seulo: € 2.000,00; Jerzu: € 2.000,00; Talana: € 2.500,00;</b>	
<b>Triei: € 4.000,00; Ulassai € 3.500,00; Seui: € 4.878,60.</b>	
Seminario regionale	€ 25.000,00
Formazione presbiteri e diaconi	€ 9.500,00
Pastorale vocazionale	€ 4.500,00
Volontari missionari laici	€ 1.000,00
Cura pastorale immigrati presenti in diocesi	€ 2.000,00
Iniziative di cultura religiosa	€ 9.000,00
Al servizio diocesano per la promozione del sostegno economico della diocesi	€ 250,00
Interessi bancari	€ 75,50
<b>Saldo al 31 marzo 2017</b>	€ 348,45

## INTERVENTI CARITATIVI

La somma erogata è stata di € 412.936,58  
ed è stata così distribuita:

<b>Distribuzione persone bisognose</b>	
Da parte della diocesi	€ 125.000,00
Da parte di enti ecclesiastici	€ 35.000,00
<b>Opere caritative diocesane</b>	
In favore di extracomunitari	€ 8.000,00
In favore di anziani	€ 10.000,00
In favore di altri bisognosi	€ 43.500,00
Fondo antiusura	€ 8.446,44
<b>Altre assegnazioni/erogazioni</b>	
Alla Caritas diocesana	€ 180.620,16
<b>Interessi bancari</b>	€ 9,78
<b>Saldo conto corrente al 31.03.2017</b>	€ 2.360,20

Lanusei 31.03.2017

**L'economista diocesano**  
Dott. Alessio Loi

**Il Vescovo diocesano**  
Mons. Antonio Mura



8xmille  
**Chiesa Cattolica**

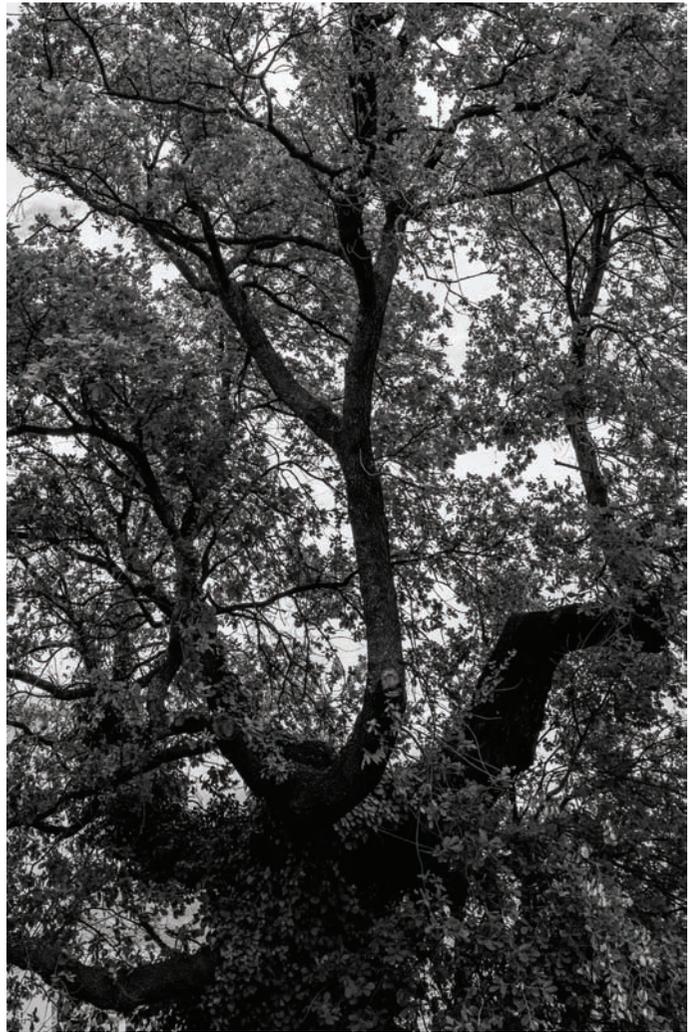
testo e foto di Pietro Basoccu

### Su piccioccu arborau

Donna Caterina, nonna paterna di Marcello Serra, nel 1883 diede alla luce Nicola Serra Satriani nella nobile dimora dei Serra Satriani, a Lanusei, in quel rione Serra che la scrittrice Lina Aresu definisce “denso di luoghi letterari”. L'aristocratica casa, enormemente ampliata, trasformata in educando, conserva pochissime tracce del tempo di donna Caterina e dell'originale zio di Marcello Serra.

Nulla resta invece del celebre rifugio arboreo del ragazzo conosciuto come “su piccioccu arborau”, di quel rifugio da cui, dicevano, Nicola non sia più sceso a terra, come immagina Lina Aresu nel suo “Fondali” in cui ricostruisce un affascinante collegamento tra Nicola e il barone rampante di Calvino. Nicola Serra Satriani come il barone Cosimo Piovasco di Rondò, si installò su un albero e da lì si spostò ovunque senza mai toccar terra, magari non fino all'assunzione in cielo mediante una mongolfiera come invece accadde al barone rampante di Italo Calvino. Una tata ogliastrina di Calvino, figlia della scienziata Evelina Mameli, avrà narrato le gesta di Nicola ad un piccolo Italo. Vero è che nel 1950, a 34 anni, Calvino ascoltò anche la storia di Salvatore Scarpitta, artista italo americano che nel 1930, in California, a 11 anni, per un diverbio con il padre, restò su un albero del pepe per 600 ore continuative. Forse entrambe le storie lo ispirarono. Nel 1957 Italo Calvino pubblicò “Il barone rampante”.





# La gioia di una vita donata

## Breve cronaca di una giornata speciale

di Enrico Mascia  
parroco del Santuario  
Madonna d'Ogliastra - Lanusei



photo by Aurelio Candido

**M**olto si può raccontare dell'ordinazione sacerdotale di Giuliano Pilia, avvenuta domenica 7 maggio per la preghiera consacratoria del vescovo Antonello. Alcune immagini possono riassumere e descrivere questo giorno importante che si è vissuto nel Santuario della Madonna d'Ogliastra a Lanusei. La prima immagine è il momento in cui, nel silenzio dell'Assemblea, il vescovo ha imposto le mani sul capo di Giuliano inginocchiato dinanzi a lui. Dopo il vescovo, il gesto è stato quindi ripetuto dai sacerdoti presenti. Con questo gesto dell'imposizione delle mani e con le successive parole della preghiera di ordinazione, gli è stato comunicato il dono dello Spirito Santo per la santificazione interiore, l'impressione del carattere e

l'abilitazione a compiere gli uffici propri dell'Ordine. L'assemblea ha partecipato a questo momento in silenzio orante e in raccoglimento. Da quel momento, Giuliano è diventato dispensatore dei misteri di Misericordia del Padre su tutto il popolo di Dio ed è stato inviato a rinnovarne la fede e l'amore. Un'altra immagine è quella della folla di persone che ha accompagnato Giuliano in questo momento decisivo della sua vita, a partire dalla sua famiglia, i diaconi e i sacerdoti, i fedeli e gli amici della sua parrocchia di origine (Villaputzu) e di quelle in cui ha prestato servizio (Seulo e Sadali), oltre alle molte altre migliaia di persone convenute per invocare su di lui la pienezza dei doni dello Spirito. Questo abbraccio della Chiesa diocesana Giuliano l'ha sperimentato



photo by Aurelio Candido



photo by Aurelio Candido



prima e dopo la celebrazione, ma sicuramente in maniera forte durante le litanie dei Santi, in cui tutti i fedeli hanno rivolto al Signore la loro preghiera per lui e per il suo futuro ministero.

La terza immagine è quella della lunga processione che, a piedi e in preghiera, partendo dalla Chiesa cattedrale in un gesto che era di penitenza e di impetrazione, ha accompagnato per le ripide strade di Lanusei in alto verso il monte la statua della patrona della diocesi, la Madonna del Rosario venerata come Madonna d'Ogliastra, ai cui piedi Giuliano ha deposto il suo «Sì, lo voglio», che ha detto a Dio e alla Chiesa. Ultima immagine (ma altre ce ne sarebbero da raccontare) è quella della gioia profonda che brillava negli occhi di Giuliano quando - mentre il



photo by Aurelio Candido

coro cantava *Ti seguirò* - abbracciava il vescovo, i sacerdoti, i parenti, gli amici... Vi si scorgeva un senso profondo di gratitudine, ma anche l'esultanza di una vita donata, pronta ad essere vissuta con fedeltà e umiltà e ad essere segno luminoso di speranza per tutta la Chiesa.

# Ama la vita altrui in maniera esagerata

## Dall'omelia del vescovo Antonello



photo by Aurelio Candido

**S**tiamo vivendo il tempo pasquale nel quale contempliamo Gesù risorto da morte: egli è l'Agnello che sulla croce è stato sgozzato, ma con la resurrezione è diventato il Pastore, e come tale guida ancora la sua comunità, nutre le sue pecore attraverso nuovi pastori da lui voluti e donati al suo gregge. L'autorità del Pastore chiamato da Dio non deriva da imposizioni di qualsiasi genere ma, come dice san Pietro nella seconda lettura, dall'esempio che egli dà: "Cristo patì per voi, lasciandovi un esempio, perché ne seguiate le orme". Diventare una guida passa dall'essere un compagno di viaggio delle persone affidate, come uno che *entra attraverso la porta delle pecore, mentre altri – gli ingannatori* - tentano di entrare scavalcando il recinto, perché in realtà da ladri e briganti desiderano le pecore non per occuparsi dei loro bisogni ma per pensare solo a se stessi [...].

Caro don Giuliano, permettimi che ti chieda: Tu chi vuoi essere come presbitero - pastore? Mi viene subito da dirti: *Alzati, vè e non temere, che poi* è anche lo slogan della Giornata mondiale di preghiera per le vocazioni che oggi la Chiesa celebra in tutto il mondo. Mettiti in missione, aggiungo, dalla testa ai piedi, lasciati incalzare da questo invito e da questo appello, e non stancarti di allenarti alla disciplina richiesta dal seguire Gesù, buon pastore, perché lui sa come portarti al gregge di Dio. Permetti di rivolgermi a te con alcuni inviti, che la Parola di questa quarta domenica di Pasqua mi suggerisce [...]. Ama la vita altrui in maniera così esagerata da offrire loro la tua vita: questa è la via della croce, che conduce alla risurrezione. Sii un pastore che promuove relazioni autentiche con gli altri: relazioni che si nutrono innanzitutto

di presenza, poi di ascolto, comunicazione, amore, cura e dedizione: sono questi gli atteggiamenti con cui va vissuta la pastorale, se non si vuole che essa scada in burocrazia, a un impegno da funzionari.

Ama, Giuliano, circondarti da collaboratori intelligenti, non da pecoroni che dietro la presunta docilità nascondono un modo di allinearsi al pastore acritico e talora persino ambiguo. Alimenta con queste persone intelligenti la corresponsabilità, formando persone con un'autentica sensibilità ecclesiale, disponibili all'iniziativa, alla responsabilità, a modalità adulte e non formali di stare nella Chiesa, senza confondere comunione con uniformità, e senza aver paura del dialogo.

Aiuta le persone a non sfuggire neanche alle responsabilità civili e a partecipare come cristiani e come Chiesa alle vicende, alle tensioni e

alle fatiche del contesto in cui viviamo.

Ama, caro don Giuliano, questa generazione che ti domanderà molto. Benedici anche la sua severità, perché essa ci dà la possibilità di restare sacerdoti coerenti e perseveranti, cioè ministri della Parola e del Sangue.

Esercita, ti prego, il tuo presbiterato assolutamente libero da ogni forma di élite, fondandolo invece sulla prossimità, e identificandoti con le persone nelle loro attese, lotte e sconfitte.

Ti auguro la passione del pastore che come compagno di viaggio sa che le sue ore sono quelle del gregge: rischi, fame, sete, sole, pioggia. Non solo guida, come dicevo, ma soprattutto condivisione [...].

Ciò che i fedeli colgono immediatamente in un sacerdote e in un pastore, è se "ci crede", se crede in ciò che dice e in ciò che celebra [...]. Sii sempre genuino, che non significa ingenuo. Capace di dialogo e di confronto, senza finzioni, senza ossequi inutili e atteggiamenti formali, aperto e libero anche con il tuo vescovo, e con tutto il presbitero. Leale sempre e comunque, e fino in fondo; sincero, lontano da ogni falsità, rispettoso della verità che, chi ti vuol bene, ad iniziare dal sottoscritto, a nome della Chiesa è chiamato a presentarti.

Fa' spazio in te, come Maria, alla Parola e cammina secondo la Parola di Dio che ti abita. In Lei la Parola ha abitato fino in fondo, dopo essere stata accolta. E come lei, che per opera dello Spirito Santo, ha concepito Cristo e, dopo averlo nutrito e portato nel suo seno, lo ha dato alla luce a Betlemme; anche tu, caro Giuliano, unto e consacrato di Spirito Santo nell'ordinazione, riempi la tua vita di Cristo e donalo a tutti coloro che incontrerai.



## La prima Messa a Villaputzu

di Federico Murtas

**V**oglio, innanzitutto, narrare i sentimenti di gioia nel vedere don Giuliano sacerdote e dirgli la mia gratitudine per la sua costante presenza nel mio cammino vocazionale e formativo, oltre che per essere mio coetaneo e grande amico. Per la parrocchia di Santa Maria di Villaputzu l'8 maggio è stato un giorno indimenticabile di festa che riporta alla mente il suo parroco fondatore, l'amato canonico Francesco Usai, che tanto si è speso in paese per le vocazioni sacerdotali: otto sacerdoti (tre religiosi e cinque Diocesani) = cui si aggiunge adesso don Giuliano, primo sacerdote originario di Santa Maria. Ha ragione Don Franco, attuale parroco, che ha esordito il suo discorso dicendo: «C'è chi semina e c'è chi raccoglie» e lui, in eredità dal suo predecessore, ha ricevuto in dono la possibilità di seguire in questi ultimi due anni e di accompagnare all'altare Giuliano e di seguirne un altro che attualmente frequenta il Seminario regionale di Cagliari. Quale segreto si nasconde a Villaputzu per aver avuto così tanti sacerdoti negli ultimi anni? Certamente uno: aver avuto la bella figura e testimonianza di un pastore come

don Usai che amava dire: «Ogni sacerdote dovrebbe trovarsi almeno un sostituto», e lui, sostituti, ne ha potuto donare tanti alla comunità diocesana. Tante le persone presenti a questo evento, tutte importanti e sarebbe impossibile ricordarle una per una. Don Giuliano ha portato tutti sull'altare, ricordando e ringraziando le numerose anime buone che lo hanno aiutato e sostenuto in ogni modo, non solo con le preghiere. Molto bella e significativa è stata l'omelia di don Mariano Solinas che, rivolto a don Giuliano, ha detto: «Non sei arrivato. Oggi per te inizia una nuova vita, un ministero pieno di ricchi doni e di tanti sacrifici». Personalmente, il ricordo più bello che conservo di questa giornata è stato il momento in cui, rivolgendosi a me durante i ringraziamenti, ha detto: «Come don Mariano nel 2011 mi passò il testimone, così oggi io lo passo a te». E a me non resta altro da fare che impegnarmi ancora di più nella mia formazione e pregare affinché in qualche altro giovane villaputzesè possa germogliare il seme della vocazione sacerdotale.

# La bottega dei ricordi

di Tonino Loddo

*La bottega era piazzata lì, al centro del centro del paese. E non a caso. Aveva un ruolo strategico. Era luogo dove si poteva acquistare (quasi) di tutto, ma anche bar e tabacchino: un punto di incontro dove scambiare due (e più) chiacchiere, comprare la pasta e la conserva, parlare del tempo e della campagna, bere un bicchiere di vino e giocare a carte. Ma mamma Assunta a lei, Virginia Melis - classe 1922 -, da sola non ce la lasciava mai. Troppo bella, troppo giovane...*

«**N**oi abitavamo a un tiro di schioppo di distanza dalla bottega, che era un'eredità di mamma

Assunta ed era lei che si occupava della sua gestione. Babbo, invece, si occupava della campagna e delle greggi. Partiva al mattino con il cavallo e tornava alla sera: bisognava stargli dietro ai servi pastori che accudivano il bestiame e spiegar loro il daffare! E quando si diffondeva la voce che *siu Erricchetto* stava rientrando col cavallo carico di formaggio, *casu ajedu* o *casu 'e fitta*, più d'una si preparava ad incontrarlo vicino a casa. Lui capiva. Non occorre che glielo chiedessero. E cominciava la distribuzione. Mamma, a volte, borbottava. *Ma non vedi che se ne approfittano?*, gli diceva. *Questa roba la dobbiamo vendere nella bottega!* Ma lui non voleva sentirne. *Po is animas*, diceva. E continuava a dare, soprattutto alle donne incinte e alle ragazze madri. Era fatto così... Ma si capiva che andavano d'accordo!

Elini era un paese piccolo ma molto unito. Ci conoscevamo tutti e ci volevamo bene. Aiutarsi a vicenda era naturale. Le lunghe sere d'estate, quando scendeva il sole e dal monte giungevano i sentori di *erbiòla*, tutti sedevano a crocchi nei vicinati a raccontar storie. Gli anziani raccontavano, immersi nel fresco serale e i bambini, facendo finta di giocare, li ascoltavano fino a tardi. Era un modo per dimenticare la povertà. Certo, il pane non mancava, anche se spesso era solo d'orzo. Ma, in genere, non c'era molto altro da mangiare. Però, il tabacco non mancava.

Toscani e mezzi toscani per gli uomini, tabacco da fiuto per le donne. Ricordo le donne più anziane che tiravano il tabacco e il loro gesto quasi furtivo che andava dalla tasca interna della gonna fino al naso. Come erano buffe! Alla bottega lo vendevamo a peso. Avevamo un bilancino con certi pesi così piccini che si faceva fatica a prenderli dalla scatolina di legno in cui erano conservati. Tanto tabacco da una parte e tanti pesetti dall'altra. E tutto era controllato, perché arrivavano i finanziari che verificavano i pesi e accertavano che le scorte corrispondessero al venduto. Le quantità che si acquistavano erano sempre piuttosto modeste: praticamente, in paese soldi non ne circolavano o ne circolavano pochissimi e il tabacco bisognava farselo durare... La bottega si animava al pomeriggio o nei giorni festivi. In un lato del locale, c'erano dei tavolini con alcune sedie e gli uomini giocavano a carte. Una specie di angolo bar. Bere? Macché bere!! In un pomeriggio potevano consumare mezzolitro di vino in quattro, centellinandolo come un nettare prezioso! Era il piacere di stare insieme e di chiacchierare che li portava lì. Superalcoolici non ne potevamo vendere, perché la nostra licenza arrivava a 21 gradi. Quando qualcuno voleva proprio invitare agli amici qualcosa di particolare, chiedeva un rosolio o un vino chinato o un marsala. Quello era il massimo! Il vino chinato e il marsala arrivavano in treno, dentro a certe accurate cassette di legno. Ah!, alla bottega si vendeva anche la ferrochina. Ma quella non era roba per tutti, era roba per donne. La si usava come ricostituente



da somministrare (con moderazione!) alle puerpere... Era un vero e proprio preparato terapeutico! Come pure a scopo terapeutico vendevamo il chinino, usato prevalentemente per curare le febbri malariche allora molto diffuse soprattutto tra gli uomini che andavano alla marina a coltivare i campi, ma anche come ricostituente per convalescenti.

Il maggior flusso di avventori, però, la bottega lo registrava al mattino alle 7,30 e alla sera prima delle 21,00, quando rispettivamente passava nella stazione il treno diretto a Cagliari o proveniente da Cagliari. All'incirca intorno a quelle ore, soprattutto nei mesi tardoprimaverili e d'estate, i paesani affollavano la piazzola della stazione ed esponevano sul muretto o a terra i prodotti dei propri orti o del gregge, sperando che i viaggiatori li acquistassero. Fagioli, patate, verdure, frutta, formaggi..., venivano messi in bella mostra. Se qualcuno riusciva a vendere qualcosa, il passaggio alla bottega era garantito, come pure era garantito il passaggio di qualcuno di coloro che, provenienti da Ilbono o da Arzana, andavano alla stazione per spedire o ricevere merci.

Tra gli avventori, naturalmente, non poteva mancare il prete. Ne ricordo diversi. Ma soprattutto *predi Vacca*, uomo particolare che non amava troppo gli elinesi: «*Seis fridus, indifferentes, rusticones e ignorantes*», era il suo ritornello. Ma lo lasciavamo dire. E la gente frequentava la chiesa con molta devozione. Mamma Assunta, ad esempio, andava a messa ogni giorno e ogni venerdì entrava scalza in chiesa per penitenza. La nostra casa, poi, era un vero porto di mare. I ramai di Isili, i cestinai di Urzulei, i torronai di Tonara..., sapevano di potervi trovare una stuoia in cui dormire ed un piatto caldo. Ricordo quando ci fu una grande nevicata e il treno non poté passare per diversi giorni. Ne ospitammo a casa non pochi che divisero con noi anche i pasti. No, non per soldi. Ma solo perché babbo e mamma erano fatti così. Altri tempi!».

# Un paese intorno al treno

di Daniela Marchionni

«**E**lini, villaggio della Sardegna della Provincia e della Diocesi della Ogliastra, nel mandamento di Lanusei. (...) Giace in un luogo concavo circondato da montagnette, fuorché dalla parte di levante, dove l'orizzonte apresi alla maremma ogliastrina e sul Tirreno. (...) Nella campagna è la chiesetta dedicata alla Vergine del Carmine alla distanza di un'ora sopra una eminenza, da cui scopresi gran parte dell'Ogliastra e il Tirreno, luogo amenissimo per molti alberi di leccio e varie fonti perenni. (...) Nuraghe. Se ne trova un solo presso la chiesetta del Carmine, da cui si denomina. Esso è piccolo e in gran parte diroccato». Queste le parole con cui, nel 1853, lo storico Vittorio Angius descrive il paese.

## Pochi documenti

Le documentazioni storiche che riguardano Elini sono scarse e frammentarie e per poterne ricostruire il passato occorre basarsi su diverse ipotesi sostenute da alcuni studiosi e ricercatori. Partendo dalla testimonianza dell'Angius si può ipotizzare che il primo insediamento abitativo si sviluppò nel Parco Carmine, in prossimità dell'altura in cui fu edificato il nuraghe, probabile punto strategico d'avvistamento, che dominava la vallata ogliastrina. Negli anni settanta l'Università di Cagliari effettuò un'analisi dell'area rilevando la presenza di due nuraghi e di un villaggio dei quali non esiste più nessuna traccia. La totale assenza di scavi archeologici impedisce di poter tracciare un quadro completo dell'insediamento. Si ritiene che le popolazioni nuragiche abbiano



abitato costantemente i siti, mantenendoli in vita e dando origine ad alcuni degli attuali paesi della Sardegna; Elini potrebbe essere stato uno di questi.

## Il podere di Elinò

A partire dal 227 a. C., la Sardegna divenne una provincia romana. Il ritrovamento di alcuni diplomi di congedo militare lascia supporre che, nella zona del Parco Carmine, in vicinanza della strada che conduce ai centri della Barbagia, si trovasse un presidio di polizia romano. Secondo lo studioso

Massimo Pittau il toponimo Elini potrebbe derivare dalla locuzione latina "villa del fundus Elini" ossia "tenuta di Elinò", in cui il *cognomen* (*Elinus*, appunto) sarebbe stato quello di un latifondista romano che avrebbe avuto una proprietà in questa zona. Non si conosce con esattezza il periodo storico in cui gli abitanti di Elini si trasferirono a valle, per cercare riparo dalla rigidità del clima e dalle incursioni delle bande barbaricine, ma è probabile che questo avvenne in un periodo successivo rispetto all'epoca di dominazione romana.



photo by Pietro Basoccu

### Letà medioevale

In epoca medioevale, con la nascita dei giudicati, ebbe luogo una ripartizione territoriale della Sardegna; dal 900 al 1258 Elini faceva parte della Curatoria d'Ogliastra nel Giudicato di Calari, per passare poi al Giudicato di Gallura e divenire, nel 1288, parte della Repubblica Comunale di Pisa. La comunità cristiana elinese faceva capo alla diocesi di Suelli. Le prime attestazioni storiche risalgono al 1316 quando Elini compare nei registri della *Cancilleria*, Archivio della Corona

d'Aragona, con il nome di Gelui de Montibus de Barbagia. In questi documenti si certifica che il paese, insieme ad Ilbono, versava le imposte nelle casse pisane. Nel 1326 in seguito ad una riorganizzazione del sistema amministrativo del territorio, l'Ogliastra venne affidata ai Carroz che, alcuni anni dopo, ottennero il titolo di conti di Quirra. Nel 1480 la contessa di Quirra Violanta Carroz volle premiare le genti ogliastrine per la fedeltà mostratagli durante lo scontro con Leonardo di Alagon del Giudicato di Arborea, concedendo loro il pascolo libero delle greggi nei salti di Quirra. Anche Elini prese parte a queste concessioni e possedette quei terreni fino alla fine del 1800 quando, secondo quanto si racconta, per far fronte alle condizioni economiche avverse in cui si trovava il paese, fu costretto a venderli.

### Il paese perde l'autonomia

L'8 novembre 1878 il comune di Elini fu soppresso per diventare frazione di Ilbono. Nel 1958, il malcontento della popolazione per la gestione amministrativa del paese, portò all'indizione di un referendum con il quale gli elettori espressero la volontà di ritrovare la propria indipendenza. La legge regionale n° 15 del 17 giugno 1958 sancì la ritrovata autonomia.

A fine Ottocento risale la costruzione della ferrovia che congiunge Arbatax e l'Ogliastra al resto dell'Isola. Nel territorio di Elini erano presenti numerose cave di granito dalle quali, grazie al sapiente lavoro manuale degli scalpellini locali, vennero ricavati i blocchi di granito impiegati nella costruzione

della stazione, delle cantoniere e dei ponti realizzati lungo la tratta. Il 1 aprile 1893 venne attivato il tronco Arbatax-Gairo e fu inaugurata la stazione con il nome di "Elini - Ilbono". L'apertura della linea ferroviaria ebbe un peso rilevante nello sviluppo socio economico del paese.

### Il treno

Ancora oggi, la stazione e il complesso di fabbricati adiacenti, edificati nel centro dell'abitato, costituiscono il luogo simbolo di Elini. Di fatto questi sono gli unici edifici presenti in paese a non aver subito significative modifiche strutturali.

La chiesa parrocchiale, dedicata a San Gavino, fu ricostruita *ex-novo* nel 1952 e sostituì quella più antica e fatiscente eretta in epoca spagnola; tra il 1999 ed il 2000 subì un nuovo restauro che ne modificò nuovamente la struttura.

Nel corso dei lavori avvenuti nei primi anni Cinquanta andarono distrutti un polittico del pittore Andrea Lussu e numerosi simulacri lignei. Anche la chiesa campestre situata nel Bivio Carmine ha subito nel corso dei secoli numerose trasformazioni strutturali.

L'attuale santuario è stato costruito alla fine degli anni e sostituì il tempio cristiano che sorse in quell'altura, dedicato a san Mauro Abate. Il culto della Beata Vergine del Carmelo fu introdotto in età spagnola dai Carmelitani, ma venne sempre preservata la devozione per il Santo Benedettino. Per questo motivo ogni anno gli abitanti di Elini, con i simulacri di San Mauro e della Madonna, ripercorrono quegli antichi sentieri che li conducono alle proprie radici, in quel luogo ricco di sacralità e mistero, là dove tutto ebbe origine.

# Una comunità piena di vita

di Rosalba Deiana  
sindaco di Elini



Photo by Pietro Basoccu

**E**lini, pur essendo il comune più piccolo della ormai soppressa provincia Ogliastra, vanta una grande vitalità in termini di iniziative ed eventi volti a far conoscere il proprio territorio ad un numero sempre crescente di persone, puntando sulle proprie peculiarità territoriali ed enogastronomiche. Fondamentale importanza riveste il Ceas, il Centro Educazione ambientale e sostenibilità,

punto di riferimento unico in materia di sviluppo sostenibile per la cittadinanza, le scuole, gli enti locali e le aziende che vogliono confrontare la propria competenza con i temi della sostenibilità. Numerose sono le iniziative promosse dal Ceas che puntano a valorizzare Elini in quest'ottica. Essendo l'Ogliastra una delle cinque Blue Zone del mondo, il comune di Elini è inserito nel progetto regionale

“Percorsi di lunga vita”, il quale è interessato a valorizzare e promuovere il proprio territorio per migliorarne attrattività e competitività, favorendo un'alta qualità della vita dei cittadini e maggiori servizi, tutelando le tradizioni alimentari e incentivando le produzioni locali grazie al sostegno alle imprese e alla diffusione dei prodotti tipici genuini e di qualità. Il comune di Elini nel 2012 ha aderito al PAES (Piano d'Area d'Azione per



Panorama  
e (foto piccola)  
Funtana Manna

l'Energia Sostenibile) e ha stipulato, assieme ad altri comuni ogliastrini, nel luglio 2016 un accordo con ENEA, ente pubblico di ricerca italiano che opera nei settori dell'energia, dell'ambiente e delle nuove tecnologie e supporta le politiche di competitività e di sviluppo. Dal 2012 le amministrazioni coinvolte agiscono come promotrici e regolatrici di misure di efficientamento energetico sul patrimonio privato insediato sul proprio territorio. L'obiettivo è il raggiungimento di una riduzione del 20% delle emissioni nel 2020 attraverso varie azioni, alcune già effettuate, come l'efficientamento dell'illuminazione pubblica stradale e di vari edifici di proprietà comunale. Ciò ha permesso un risparmio energetico ed economico notevole per le casse comunali, il che permette di

liberare fondi destinabili ad altri utilizzi. Tutto ciò rientra nell'ottica di volontà condivisa di riduzione dei propri consumi e allo stesso tempo di incremento della produzione energetica da fonti rinnovabili con propri impianti. Restando in ambito di rispetto ambientale, il comune di Elini è stato tra i primi ad attuare la raccolta differenziata e da anni la porta avanti con successo e ottimi risultati. Grazie ad un controllo dei conferimenti, reso possibile dalle etichette individuali, i cittadini virtuosi riescono ad ottenere delle riduzioni in bolletta. Fondamentale importanza riveste l'offerta scolastica del Comune di Elini. La Scuola dell'infanzia e la Scuola Primaria attraggono bambini dai paesi limitrofi (nello specifico Lanusei e Arzana) grazie a numerose attività svolte in orario scolastico e soprattutto per i diversi progetti doposcuola. Nello specifico si tratta di attività di inglese, musica,

psicomotricità, invito e animazione alla lettura e varie attività ludiche. Queste iniziative vengono attuate in collaborazione con vari soggetti quali Cooperative, insegnanti, istruttori e maestri della Scuola Civica di Musica, tra gli altri. Nell'ambito della programmazione territoriale, il comune

di Elini ha dato in gestione e locazione diversi immobili di proprietà comunale. Si pensi al Punto di ristoro situato nel Parco Carmine in gestione da qualche anno, mentre attendono stessa sorte il Vecchio Mulino e il Museo comunale, strutture recentemente ristrutturate che l'amministrazione intende concedere allo scopo di incentivare l'attività economica e turistica del paese. Altri immobili, tra i quali l'alloggio del sorvegliante è stato affidato a privati per agevolare la loro attività restando nel proprio comune, e a breve verrà inaugurata anche la nuova sede dell'Unione dei Comuni. Segnale di apertura verso l'esterno è rappresentato dalla gestione delle strutture sportive (palestra e campo sportivo) da parte di associazioni dei paesi vicini, come ad esempio Ogliastro Rugby, associazione nata di recente che ha finalmente trovato ad Elini la propria casa.

# Maria guida il cammino

di Luca Fadda  
Parroco di Elini

**L**a Parrocchia di San Gavino Martire di Elini, è sicuramente una delle comunità parrocchiali più piccole della nostra Diocesi, ma di sicuro una comunità in cui la fede cristiana è molto viva.

Quando son diventato

la tradizione popolare molto viva e che aiuta, con la sapienza tramandata dalle precedenti generazioni cristiane, a vivere in pienezza i vari momenti e misteri che si celebrano durante l'anno. Fin da subito ho trovato tanto entusiasmo e voglia di partecipare alla vita della comunità, questo ha permesso la

sardo, che la mattina del sabato più vicino al 16 luglio, accompagna il simulacro della Madonna fino al Santuario ubicato nel parco "Carmine", distante dal paese circa otto chilometri. Tutti, grandi e piccoli, accompagnano la processione che parte dalla chiesa parrocchiale alle prime luci dell'alba. I giorni della festa, con le varie celebrazioni, sono

giorni di grande fede, gioia e fraternità. Numerosi sono anche i pellegrini che accorrono al santuario da varie parti dell'Ogliastra e non solo, incantati anche dalla bellezza del luogo e dal canto "a sa Madonna de su Cramu" intonato con orgoglio dalle donne di Elini. Le altre feste sono quella della "Candelora", con la benedizione del pane dolce, San Gavino



La processione al Carmine (primi anni Sessanta)

responsabile della comunità di Elini, nel 2012, ho raccolto la grande eredità del mio predecessore don Pietro Vinante, che per quasi trent'anni ha guidato la Parrocchia. Di certo una grande eredità spirituale che rimarrà impressa nell'animo degli elinesi e che ho cercato di valorizzare in questi anni.

La vita parrocchiale è scandita dai tempi liturgici, con l'armonizzazione della liturgia con

formazione del coro, del gruppo delle catechiste, dei ministranti e la ripresa dell'antica tradizione della ministra, scelta mediante estrazione per la cura della chiesa insieme ad altre due persone chiamate "accostanti". La Parrocchia ha una forte devozione alla Madonna, invocata con il titolo del Carmelo, la cui festa è attesa tutto l'anno. Suggestivo è il pellegrinaggio, scandito dal canto del rosario in

e Sant'Agostino. Apprestandomi, nei prossimi mesi a lasciare la Parrocchia per il nuovo incarico che il Vescovo mi ha dato, non posso non ringraziare il Signore per la bella esperienza che ho fatto in questa comunità, per la fede che mi ha trasmesso. Sono certo che la semina proseguirà e che porterà abbondanti frutti.

# Il Carmine

## “Nessuno torna mai deluso“

di Pietro Vinante  
già parroco di Elini

**D**a secoli, gli antenati degli odierni elinesi erano soliti salire, ad ogni buona stagione, sull'altura chiamata oggi *Bivio Carmine*. Era per loro un ritornare ogni anno alla radice della stirpe. Salivano lungo il sentiero che gli avi avevano percorso quando, a causa dell'inclemenza delle stagioni e delle bardane barbaricine, erano stati costretti a lasciare il primitivo insediamento montano per ripararsi a valle. Al tempo della dominazione spagnola, i padri Carmelitani innestarono su quel fatto di natura etnica, la devozione della Beata Vergine del Monte Carmelo. Così quell'annuale ritrovo di *Sa Idda de su Fossu* a *Sa Idda de su Monte* diventò una processione votiva. Da allora, la meta non fu più soltanto un'altura, pur carica di antiche memorie, ma un luogo divenuto sacro per la presenza di un Santuario. E quello che prima riguardava soltanto la gente di Elini, divenne a poco a poco richiamo per tutti. Insieme agli elinesi cominciarono a salire a invocare la Madonna pellegrini di tutta l'Ogliastra. Dai paesi della montagna e della marina. Ed è bello pensare che lassù, in tempi di forti tensioni per confini di pascoli contesi, la presenza soave e materna di Maria è servita a placare animi accesi da liti ataviche. Oggi, quell'antico sentiero percorso da generazioni di antenati, è in gran parte strada asfaltata, e però è sempre faticoso salire al Carmine da *Su Salau*. Ho visto nonne arrancare ansimanti



casa.

Il Santuario è come un focolare. Chi entra può trovare il gusto di vivere perché vi respira la presenza della Madre e della misericordia di Dio. Chi sale al Carmine con animo aperto e orante non scenderà mai deluso. Porterà nel cuore la certezza di aver messo la propria vita nelle mani di una Madre pietosa e potente. Sentirà pure ravvivarsi nel cuore la certezza che il mondo

cantando *su Rosariu in limba*. Poi ho visto i loro volti soffusi di letizia quando, giunte al Santuario, potevano cantare ancora una volta *Su cantu a sa Madonna de su Cramu comente si cantat in Elini*. È una melodia tramandata a viva voce da madre in figlia. Un inno che commuove chi lo canta e chi lo ascolta. Ogni anno, per merito di Maria, quel luogo benedetto diventa per un giorno casa di tutti perché dove c'è la Madre c'è pure la mensa. Lo dice *su cùmbidu* che gli orbieri offrono all'uscita del Santuario. È gesto antico di cordialità fraterna. Lo dice anche *su durci de sa Madonna* che i pellegrini trovano ai piedi della venerata immagine, da portare anche agli ammalati costretti a rimanere a

dell'espiazione c'è. Anime innumerevoli che tendono con indicibile anelito verso la visione del volto di Dio e attendono aiuto da noi, che camminiamo ancora sulla terra. *Su Cramu* a *Bivio Carmine* è festa di riconoscenza e di speranza. Gente che fa chilometri per implorare. Gente che fa chilometri per ringraziare. È un incontro sereno di figli nella casa della Madre. Breve come un giorno che passa e lascia nel cuore la nostalgia di riviverlo.

Con l'augurio che tutti possano tornare ogni anno alle proprie case portando nel cuore più ferma Speranza, più viva Fede, più fraterno amore. Allora diventerà più bella la vita. Per tutti.

(dal *Liber Chronicus parrocchiale*, luglio 2002)

## LE BELLEZZE DEL BORGO MARINARO

**ARBATAX.** Sabato 3 e domenica 4 giugno, si è tenuta la terza edizione di Arbatax borgo marinaro, curata dall'associazione locale Vele Corsare. La manifestazione è inserita nel circuito dell'Aspen Nuoro "Primavera nel cuore della Sardegna". Gli organizzatori hanno spiegato che Arbatax borgo marinaro «nasce dalla volontà di alcuni cittadini di fare rivivere storie e saperi di un piccolo centro della costa, sviluppatosi dall'unione tra la tradizione marinara sarda e quella agropastorale locale». Numerose le manifestazioni nel primo fine settimana di giugno, con l'apertura dei tanti punti enogastronomici allestiti per le degustazioni: caratteristica che, nelle due precedenti edizioni, è stata fortemente apprezzata dalle migliaia di partecipanti.



## CORTIGIAS IN FESTA

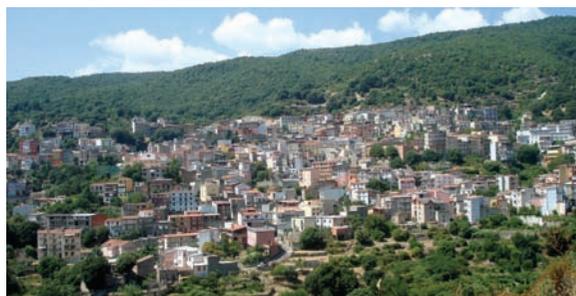
◆ **LOTZORAI.** Primavera in Ogliastra veste di nuova vita le antiche corti delle case, combinando passato e presente, vecchio e nuovo. Giunta alla sua terza edizione, "Cortigias" è inserito a pieno titolo nel panorama delle manifestazioni organizzate dalla Camera di commercio e dalla sua Azienda speciale (Aspen). Il paese del rio Pramaera ha fatto risplendere i suoi cortili di arte, con le opere inserite nel progetto "Pittori, scultori e artigiani a Lotzorai"; di sport e archeologia, con la ciclo pedalata fra necropoli e domus de janas, in collaborazione con l'associazione Agribike Ogliastra; di sapori, quelli tipici legati ai piatti della tradizione lotzoraese; di musica, grazie alle melodie etniche e alle sinfonie degli organettisti locali. Spazio anche ai festeggiamenti in onore di San Sebastiano, affidati ai Fedalis '71, coadiuvati dalla Pro loco, con la processione dei "bois mudaus", fra cavalieri e gruppi folk.

## MONUMENTI APERTI

**TORTOLI.** La quarta edizione della kermesse Monumenti Aperti, svoltasi il 20 e 21 maggio, si è conclusa con un bilancio più che positivo. «Siamo più che soddisfatti - hanno precisato gli amministratori comunali - dell'andamento della manifestazione che ha fatto tappa a Tortoli e nella frazione di Arbatax. Cittadini e turisti che hanno visitato i 18 monumenti aperti per l'occasione e partecipato ai diversi eventi collaterali». Fra i siti più visitati si confermano anche per questa edizione il Faro di Capo Bellavista e il teleposto Meteo, il campanile della cattedrale Sant'Andrea, l'ex Blocchiera Falchi e la zona archeologica S'Ortali e su Monti.

## RISARCIMENTO PER I DANNI DELL'ALLUVIONE

**VILLAGRANDE.** Il Tribunale delle acque di Cagliari ha disposto il



## IN PILLOLE

### Tartaruga a Gorropu.

Un esemplare di *testudo marginata*, detta anche *tartaruga sarda*, è stata avvistata nella gola di Gorropu. La biodiversità ogliastrina non smette di stupire.

### Libro su Barisardo

Un volume di grande formato interamente a colori è stato presentato nella sala consiliare il 2 giugno. A fare gli onori di casa il sindaco uscente Paoletto Fanni, il curatore dell'opera Tonino Loddo e tutti gli autori. Il volume racconta storia, tradizioni, economia, geologia e mille altre curiosità sul bellissimo centro costiero. Può essere richiesto alla locale Pro Loco.

### Il segreto dei centenari

Il vero segreto dei centenari ogliastrini è «Il grande affetto che continua a legare i coniugi anche oltre il secolo di vita, insieme al rispetto e alla stima di cui godono gli anziani da parte dei familiari e dell'intera comunità». L'ha detto Clemens Stroetmann, già membro del governo

risarcimento dei familiari delle due vittime della tragica alluvione del dicembre 2004. Il Ministero delle infrastrutture, la Regione e il Comune dovranno, infatti, risarcire i genitori della piccola, il fratellino e i figli della donna per oltre due milioni di euro. Le perizie tecniche, così come si legge nella sentenza del Tribunale, hanno stabilito che il gorgo di fango e detriti che travolse la casa di via Cesare Battisti, dove si trovavano Assunta Bidotti e la nipotina Francesca Longoni, si era riversato in quelle zone perché i corsi d'acqua all'interno del paese, non potendo defluire nei canali realizzati in cemento armato, erano esondati in tutto l'abitato. In particolare i canali di contenimento di rio *Figù Niedda* e *Bau 'e Porcos* non avevano retto. Errori progettuali e di esecuzione, così come evidenziato dal consulente tecnico, hanno impedito all'acqua di scorrere determinando il drammatico epilogo.

## A SAN BACHISIO NASCE IL NUOVO PARCO GIOCHI

**LOCERI.** I bambini di Loceri potranno tranquillamente divertirsi nel parco giochi nuovo di zecca e perfettamente attrezzato. L'amministrazione comunale targata Roberto Uda, infatti, ha aperto al pubblico l'area attrezzata destinata ai più piccoli. Tanti giochi colorati, luoghi tranquilli e un bel panorama: la nuova area ubicata nel rione di San Bachisio è già una realtà, in attesa dell'inaugurazione ufficiale. L'intervento, finanziato con 30mila euro (di cui 25mila stanziati dall'Unione dei comuni d'Ogliastra) va a potenziare la politica a sostegno dell'infanzia promossa dal comune.

## IN PILLOLE

di Helmut Kohl e primo presidente del comitato esecutivo dell'Agenzia Europea dell'Ambiente.

### Facoltà teologica

Lo scorso 5 giugno, a conclusione dell'Anno Accademico 2016/2017, mons. Roberto Carboni vescovo di Ales e Terralba ha presieduto una solenne celebrazione eucaristica nella Chiesa di Cristo Re, ricordando anche il XL della sua fondazione in Cuglieri (1927).

## I RAGAZZI RACCONTANO IL MEDITERRANEO

**SANTA MARIA NAVARRESE.** Sono gli alunni della IA delle scuole medie di Santa Maria Navarrese a conquistare il primo posto nel Premio Alberto Boscolo "Raccontare il Mediterraneo: storia, cultura e società", con un racconto dal titolo: "La Principessa di Navarra". «L'Istituto di storia dell'Europa mediterranea (Isem-Cnr), insieme alla direzione generale dell'Ufficio scolastico regionale per la Sardegna - scrivono in una nota gli amministratori ogliastrini - ha indetto un'iniziativa rivolta agli studenti dell'isola, con l'obiettivo di conoscere la storia del Mediterraneo narrandone le epoche, con storie e riscritture, utili a riscoprire le appartenenze e ad apprezzare le provenienze, in questo mare nostrum di popoli e identità».



## IL RILANCIO DELLA NAUTICA

**TORTOLI.** La nautica, in quel di Tortolì-Arbatax, dall'estate 2016 vede in campo "Latitudine Arbatax": una rete d'impresе della nautica d'Ogliastra che punta su una crescita del settore. La prima del territorio promossa da Confindustria Sardegna Centrale, alla quale hanno aderito sei impresе: Turismar (gestione porto turistico), B. Metal (manufatti in vetroresina, carpenteristica), Nautica ClsDesign and Construction (costruzione e manutenzione natanti), Arbatax Boat Service (rimessaggio, *refitting*, allestimento, manutenzione e assistenza), Flamar Vacanze (servizi turistici), BC Marina Sarda (noleggio, servizi, assistenza, allestimento e *refitting*). Vi lavorano in tutto 109 addetti, per un fatturato complessivo di 7,5 milioni di euro.

## Nomine del vescovo tra i presbiteri e data dell'inizio del ministero

Il vescovo Antonello al termine del ritiro dei presbiteri e dei diaconi dell'11 maggio ha comunicato le seguenti nomine:

- Don Luigi Murgia**, attualmente Parroco della parrocchia di san Sebastiano Martire a Escalaplano, viene nominato Parroco della parrocchia di San Giovanni Battista a **Ilbono** (Inizio del ministero con la S. Messa del **13 agosto**, ore 18.30);
- Don Ignazio Ferrelli** viene nominato Amministratore parrocchiale della parrocchia di San Gavino Martire a **Elini** (Inizio del ministero con la S. Messa del **26 agosto**, ore 18.30);
- Don Luca Fadda**, attualmente responsabile delle comunità di Ilbono ed Elini, viene nominato Parroco della parrocchia di San Sebastiano Martire di **Escalaplano** e Amministratore parrocchiale della parrocchia di San Pietro Apostolo a **Perdasdefogu** (Inizio del ministero a Perdasdefogu con la S. Messa del **5 agosto**, ore 18.30; a Escalaplano con la S. Messa del **6 agosto**, ore 18.30);
- Don Claudio Razafindralongo**, rimanendo Parroco di Esterzili viene anche nominato Vicario parrocchiale della parrocchia di San Sebastiano Martire a Escalaplano;
- Don Roberto Corongiu, Don Marco Congiu e Don Giuliano Pilia** sono nominati collaboratori delle foranie rispettivamente di Tortolì, Jerzu e Seui, risiedendo nell'ordine a Lotzorai, Ulassai e Perdasdefogu; in particolare, il loro ministero sarà indirizzato - oltre all'aiuto alle parrocchie della forania - verso alcuni ambiti della pastorale, anche in vista della conoscenza e dell'attuazione della recente Lettera pastorale, sui quali avranno come riferimento il vescovo;
- Don Damiano Randrianandrianina**, Parroco della parrocchia di San Giovanni Battista a Urzulei, viene nominato responsabile dell'Ufficio missionario diocesano;
- Padre Salvatore Usai**, dell'ordine dei Carmelitani scalzi, viene nominato Vicario parrocchiale delle parrocchie di S. Giorgio Martire e di Santa Maria in Villaputzu.

In conseguenza dei suddetti avvicendamenti, a partire dal prossimo settembre, ha nominato **Don Luca Fadda**, Vicario della forania di Seui e **Don Michele Congiu**, Vicario della Forania di Lanusei. Sempre a partire dal mese di settembre, per attuare inoltre una più armonica e proporzionata opera evangelizzatrice, il vescovo stabilirà con apposito decreto che la parrocchia di San Pietro Apostolo di Perdasdefogu, appartenente attualmente alla forania di Jerzu confluisca nella Forania di Seui. Il vescovo infine, ha espresso la sua fraterna gratitudine e la riconoscenza di tutta la Diocesi a **Don Ottavio Chillotti**, parroco negli ultimi 36 anni a Perdasdefogu e ha comunicato che informerà il Capitolo della Cattedrale della sua nomina a canonico onorario che avverrà il 22 luglio, festa di Santa Maria Maddalena.

# Tra natura e cultura

di Augusta Cabras

*Sabato 27 maggio, mentre in tutta Italia si celebrava la IX Giornata Nazionale delle Miniere, oltre cento studenti delle seconde e terze medie dell'Istituto Comprensivo di Baunei provenienti anche dalle scuole di Santa Maria, Triei e Urzulei, facevano un tuffo nel passato più remoto, attraverso la scoperta di minerali e fossili del territorio ogliastrino e non solo.*

**S**e solo sapessimo osservare. Se solo conoscessimo un po' di più la storia del nostro territorio, se solo non passassimo sulla terra distratti, potremmo scoprire segni, passaggi, storie, evoluzioni. Perché la natura racconta e si racconta. Sempre. Con le sue pietre, i suoi cristalli, attraverso tracce di epoche remote fissate su terra e pietre, tramandando nelle sue espressioni segni leggeri di presenze che oggi sono diventate testimonianze. La giornata del 27 maggio è stata per tanti studenti una giornata veramente speciale per guardare e osservare la Natura, imparare ad ascoltare le sue trasformazioni, comprenderne il valore intrinseco, riconoscere la sua esistenza e presenza ancor prima della comparsa dell'uomo. Quell'uomo che oggi è tentato di sottemmetterla, di corromperla, di farne strumento per la propria utilità. Gli studenti in questo viaggio conoscitivo sono stati accompagnati da esperti. Due professori universitari, Sergio Ginesu e Alberto Marini, geologi, e da due insegnanti delle scuole medie, Angela Tronci e Graziella Secci, anch'esse geologhe. Tutti impegnati da anni nel settore e con una passione contagiosa per lo studio e la ricerca. Sono stati loro a spiegare e a raccontare ai ragazzi, insegnanti, genitori, curiosi e appassionati spaccati di storia della terra e del territorio più vicino a noi, tra ere geologiche, trasformazioni ambientali e culturali. Prof. Ginesu ha spiegato come i fossili siano degli indicatori straordinari per lo studio dell'evoluzione del territorio. Grazie alla loro presenza è infatti possibile ricostruire la storia biologica e geologica della Terra che nel tempo si è inevitabilmente trasformata. Ed è affascinante scoprire come la Sardegna e anche il territorio Ogliastrino sia ricco di fossili, vegetali e animali. Tra nerinee, breccie ossifere, ammoniti, turritelle, felci e altro ancora si scopre quanto la natura in ogni suo tempo abbia regalato e offerto una va-



rietà straordinaria di vita. Alla geologa Graziella Secci il compito di raccontare ai ragazzi cosa sono i fossili, come si sono formati e la loro utilità nella ricostruzione di un passato remoto sotto diversi aspetti, ambientale, cronologico, evolutivistico e geografico. Evidenziando il grande contributo dato dallo studio dei fossili nella ricostruzione della storia geologica della Sardegna, e quanto stretto è il legame tra le terre sarde e le coste mediterranee francesi. E se i fossili ci raccontano il passato i minerali sono sempre nella contemporaneità. Prof. Alberto Marini è stato chiarissimo nell'affermare che i minerali sono sempre intorno a noi e di quanto uso ne facciamo abitualmente, tanto da consumarne enormi quantità nell'arco di una vita media. I minerali infatti, sono nelle pietre che luccicano al sole, nella preziosità di



un'ametista viola, nella trasparenza di una calcite ma anche in molti oggetti di uso quotidiano, dall'alluminio al ferro. Grazie al racconto della geologa Angela Tronci che ha ripercorso la storia mineraria a Baunei, gli studenti e non solo, hanno potuto scoprire una storia quasi sconosciuta, iniziata nei primi anni del '900 quando la piccola Miniera di *Genna Olidone*, nelle vicinanze di Ardali, fu concessa per la coltivazione di un ricco giacimento di *galena argentifera* e *blenda in ganga fluoritica*. Il racconto ha suscitato l'interesse e lo stupore dei ragazzi per la storia in generale ma anche per aver scoperto che per l'attività estrattiva venivano impegnati non solo gli adulti ma anche i bambini che avevano compiuto appena 10 anni. Lavoro duro, senza sistemi di sicurezza, senza alcun diritto, per poche lire o per un pez-



zetto di pane. Altri tempi, altra storia.

Grande curiosità ha suscitato anche la scoperta della presenza di miniere di rame, di cui si parla pochissimo e che secondo alcuni potrebbe addirittura aver dato il nome al *Golgo*.

Dopo il racconto e le spiegazioni degli esperti tutti i partecipanti hanno potuto vedere da vicino ciò di cui, fino a quel momento, avevano solo sentito parlare.

All'interno del Centro di Documentazione, edificio storico in pietra al centro del paese, è stata allestita infatti, la mostra del fossile e del minerale, grazie all'impegno di Graziella Secci, Angela Tronci e Marcello Foddìs, supportati dall'impegno e dell'energia del prof. Antonio Assorgia e dai soci dell'Associazione per il Parco Geominerario di Iglesias.

Tra i minerali e i fossili, donati o prestati da collezionisti, pastori, appassionati e studenti, catalogati ed esposti con cura, si percepisce tanta passione, tanta voglia di scoprire, conoscere, indagare ciò che ancora non si conosce del territorio e contemporaneamente si coglie la volontà, l'interesse e il desiderio di condividere soprattutto con le nuove generazioni ciò che si conosce e ciò che deve essere valorizzato e preservato, educandole alla consapevolezza di quanto queste risorse possano raccontare se lette nel proprio territorio.

E certamente, giornate come queste hanno un tale obiettivo.

# Miele. Che passione!

di Sara L. Canu

**C**ominciare da zero. Quello che sempre più giovani si ritrovano a fare in una attualità fatta di incertezze e disoccupazione.

Lo sa bene Nicola Piras, villaputzes, classe 1977. Contando solo sulle sue forze è riuscito a crearsi un'attività. E, dal suo apiario a Porto Corallo, racconta: "Il primo passo l'ho fatto nel 2006, per hobby. Ho acquistato allora i miei primi due alveari ma sono sempre stato incuriosito dalle api e in generale dagli insetti piccoli. Ad attirare fin da piccolo la mia attenzione è stato un libro che avevo a casa. Parlava delle api, era diverso dagli altri: aveva la copertina marrone e la rilegatura ad anelli". Anche Nicola, prima di avviare la sua attività ha conosciuto il lavoro stagionale come molti giovani della zona di Villaputzu: "Dopo aver lavorato come bagnino per 11 anni ho sentito il bisogno di trovare una attività mia, più sicura, non solo stagionale. Ho fatto l'ultima stagione nel 2009, convinto che avrei potuto trasformare la mia passione in un lavoro e in un reddito. Sentivo il bisogno di cogliere la differenza tra un lavoro e un hobby".

Anche un lavoro all'aria aperta come l'apicoltore deve, al giorno d'oggi, necessariamente partire dallo studio e proseguire con un continuo aggiornamento attraverso corsi, riviste specializzate.

E Nicola l'ha sperimentato: "Ho iniziato a frequentare i corsi Laore di primo e secondo livello nel biennio 2006-2007: non si può fare tutto da soli, c'è bisogno di una solida base teorica e continuare ad aggiornarsi. Nel 2013 ho seguito un altro corso patrocinato dall'Università e organizzato dalla Camera di Commercio". E aggiunge: "E per cominciare non deve mancare la passione, non si può pensare di



partire da zero basandosi unicamente sul pensiero del reddito, non può bastare, è un lavoro che ti porta ad affrontare la pioggia, il caldo torrido, il vento freddo... insomma, come si dice in dialetto, *sa terra è bascia* (la terra è bassa)!"

Partire da zero significa sentirsi inizialmente un po' spaesati.

Racconta Nicola: "Ai corsi Laore ci dissero di produrre miele perché non ce ne sarebbe mai stato abbastanza. Sembra strano ma è davvero così. È un circolo. Il passaparola fa tanto e da cosa nasce cosa. Per una persona che assaggia ce ne saranno delle altre che sentiranno il suo parere".

Farsi conoscere, dunque. Lo stand di Nicola Piras è spesso presente in fiere e nelle serate organizzate nei villaggi turistici, in cui, almeno una volta a

settimana, si organizza la serata sarda per conoscere la cultura e le tradizioni, con gruppi folk, balli e launeddas. E prodotti tipici gastronomici, naturalmente. Parte del lavoro invernale di Nicola è una diretta conseguenza di questa attività. Le api l'inverno si fermano ma, seppur alleggerito, il lavoro dell'apicoltore e del produttore non si ferma mai. Nicola infatti durante l'inverno invia i suoi prodotti in tutta Italia, a quelle persone che hanno conosciuto il prodotto durante le vacanze estive. Racconta: "L'esperienza delle fiere e dei villaggi ha avuto un peso importante. Lì ci metti la faccia, fai assaggiare il miele, vai a dire che quello è il tuo prodotto e sei lì non solo in veste di produttore ma anche in veste di garante. I clienti



prendono qualche vasetto anche come souvenir per parenti e amici. E una volta partiti, ti ricontattano”. Quasi come se il miele riuscisse a destagionalizzare il settore turistico sardo, i turisti rivivono le loro vacanze attraverso i sapori del miele. Sottolinea Nicola: “Dopotutto alcuni tipi di mieli, come cardo, corbezzolo, asfodelo, sono mieli che abbiamo solamente qui. Le persone associano il miele al territorio bello, libero e selvaggio, un ambiente dedito all’agricoltura e all’allevamento e non alle fabbriche, ai piccoli campi e non all’agricoltura estensiva”

E dal punto di vista più strettamente commerciale Nicola racconta come sia stata molto utile anche l’adesione al Sardex, dove il prodotto non va dritto al cliente finale ma viene acquistato da ristoranti, negozi e poi rivenduto successivamente. Pur partendo da zero Nicola non ha tardato a ottenere importanti riconoscimenti. Per tre volte il suo miele è stato insignito del Premio Qualità Mieli Tipici Montevercchio, premiazione che avviene ogni anno a Guspini durante la sagra del miele. Nicola Piras commenta così: “È una bella soddisfazione! Vedere il frutto del tuo lavoro che viene premiato fa bene all’anima. Ma non bisogna

adagiarsi. È bello ricevere il premio, ma poi l’ideale sarebbe metterlo da parte e ricominciare da capo. Con l’umiltà di sempre. E sempre per migliorarsi”. Proprio per migliorarsi e andare avanti, non mancano i progetti futuri di Nicola che vorrebbe aggiungere alla sua produzione di miele: quella del polline e della pappa reale. E arriva anche un suggerimento ai giovani: “È utile coltivare le proprie

passioni al meglio. Il massimo è fare della propria passione il proprio mestiere. In questo modo il lavoro è meno pesante. Io ho mosso i primi passi lavorando in un’azienda locale e mi sono messo in proprio nel 2011. Con una attività tutta tua è diverso, fai qualcosa che ti rimane, fai tutto per te. Ognuno deve seguire ciò che ama, io non riuscirei mai a immaginarmi chiuso in un ufficio, davanti a un monitor per 8 ore”. Dalle parole di Nicola si percepisce tutta la gioia e l’entusiasmo messo per portare avanti l’Apicoltura Piras, ormai un marchio per il territorio di Villaputzu e non solo. Ma è sempre tutto rose e fiori? Risponde Nicola: “Non sempre, come per tutte le cose. C’è sempre da fare i conti con la variabile meteo su cui non abbiamo nessun potere ed è meglio così. Perché per le cose in cui è possibile l’intervento dell’uomo, l’uomo peggiora le cose. Basti pensare alla chimica o ai terreni diserbati in cui non si taglia l’erba ma si fa seccare tutto. Dove c’è la chimica non può esserci l’ape. Qui fortunatamente si tratta solo degli agrumi, in altre zone d’Italia riguarda molti più prodotti. Ma lo ribadisco: ci vuole prima di tutto la passione”.



### APICOLTURA PIRAS

Via Sulis, 97,  
09040 Villaputzu (CA)  
tel. 328 283 9720  
[www.facebook.com/apiculturapiras](http://www.facebook.com/apiculturapiras)

# Non solo piccoli gesti

di Angelo Sette

*Il gesto e la “cultura” del chiedere scusa aiutano adulti e bambini a riconoscere la propria dimensione umana di fragilità, di ferita, di fallibilità; senza smarrire la stima di se stessi ed il senso del proprio valore.*

**L'**educazione compone un processo di comunicazioni e messaggi, vario e articolato, che va a declinarsi nella quotidianità di azioni e gesti comuni, apparentemente semplici, eppure capaci di contenere e attualizzare il fine essenziale dell'atto educativo stesso. Ad essi, e non tanto ai grandi eventi, è affidata la trasmissione, lo sviluppo e la scoperta delle facoltà intellettuali, delle qualità morali e delle attitudini sociali, orientate alla formazione dell'individuo, nel corso di una storia relazionale che intreccia parole ed esempio, insegnamento e testimonianza, conoscenza e sentimenti.

L'obiettivo è la crescita del bambino, la sua integrazione nella società, lo sviluppo dell'autonomia e della libertà; in parole povere la socializzazione dell'individuo, lo sviluppo della capacità a stare con gli altri, riconoscere, collaborare, rispettare regole e confini, curare e salvaguardare gli spazi comuni. In tale vastità di temi e complessità di processi, un aspetto, apparentemente piccolo, si rivela carico di significati interpersonali e di conseguenze educative: insegnare ed esercitare l'attitudine a “chiedere scusa”, a esprimere il proprio rammarico per lievi mancanze, per il disturbo arrecato, ammettendo i propri limiti e torti.

È un tratto del comportamento sociale oggi non molto apprezzato e poco praticato. Anzi è considerato un atteggiamento di debolezza, e viene associato impropriamente a una dichiarazione di resa. C'è il timore che



riconoscere e accettare i propri torti possa minare il sentimento di autostima e mettere in dubbio la tenuta della propria dignità. Si corre il rischio che al bambino venga veicolato, come valore sociale prevalente, l'affermazione di sé, delle proprie ragioni e verità, sempre e comunque, misconoscendo e sottovalutando le esigenze, i desideri e la sensibilità del prossimo. Pertanto viene consegnata un'idea dell'uomo (e di se stesso) che non contempla debolezze, sbagli, inefficienza; e viene tollerata e indotta una percezione utilitaristica degli altri, visti come oggetti utili e non soggetti portatori di bisogni e sentimenti. L'essere umano nasce con la disposizione alla solidarietà e mutualità; l'esperienza successiva introduce talora dosi crescenti di

insensibilità e indifferenza. Il gesto e la “cultura” del chiedere scusa aiutano adulti e bambini a riconoscere la propria dimensione umana di fragilità, di ferita, di fallibilità; senza smarrire la stima di se stessi ed il senso del proprio valore. Favorisce relazioni interpersonali sane, gioiose, costruttive; e genera responsabilità e consapevolezza degli effetti delle proprie azioni, specie quando esse comportano per l'altro fastidio, dolore e danno. Infine è un gesto che apre alla riparazione, come meccanismo di sviluppo e preludio alla dinamica del perdono, dato e ricevuto, dono di fede e conquista sociale di civiltà e cultura. Un piccolo gesto in grado di liberare e alimentare circuiti virtuosi e solidali, per il presente del bambino e per il futuro dell'uomo.

# Linda, la levatrice

di Rosanna Agnese Mesina

**I**l 7 febbraio la piccola comunità di Urzulei ha appreso la notizia che, alla splendida età di 96 anni, Linda Turcato è serenamente tornata alla casa del Padre. In tanti si staranno domandando chi fosse questa donna. Linda Turcato era semplicemente una delle tante ostetriche (allora le chiamavano *levatrici*) che nel dopoguerra giunse in Sardegna per assistere le partorienti dei vari paesi dove venne mandata in servizio. Signora Linda, come tutti la conobbero e la ricordano, nacque a Mantova nel 1921 e potendo studiare conseguì il diploma di ostetrica a Modena, ed è nei rispettivi ospedali di queste due cittadine che inizialmente lavorò fino all'immediato dopoguerra quando si trasferì in Sardegna. Oggi non è facile immaginare quale possa essere stata la sua disposizione d'animo nel lasciare la sua terra, allontanarsi da una città storica come Mantova, per trasferirsi in località sperdute della Sardegna, dove non conosceva nessuno, per poter lavorare ed essere indipendente. Ma per chi l'ha conosciuta non sarà difficile immaginarla, così minuta e col sorriso appena abbozzato, affrontare con determinazione questo grande cambiamento della sua esistenza, come pure pensarla con una valigia in mano, scendere da una corriera e avviarsi alla nuova vita con grande coraggio, in una terra lontana, senza poter neppure poter avvisare i suoi di essere arrivata a destinazione. Questo è stato di sicuro l'esordio di Linda ma anche di altre donne, ostetriche e maestre, che nel dopoguerra giunsero in Sardegna per lavorare. Tante tornarono a casa ma Linda no, perché il cuore la legò definitivamente e per sempre alla Sardegna, perché una delle sue prime sedi assieme ad Olzai e Ortueri, fu Ulassai, dove conobbe il suo futuro marito, il sarto Guido

*Oggi quella della levatrice è stata sostituita da una figura più emancipata, che assiste e consiglia la donna, conducendo e portando a termine parti che non richiedono interventi medici. Una volta non era così. Nonostante i rischi che comportava, il parto era un evento familiare, intimo che si svolgeva all'interno della casa con l'assistenza della levatrice (perché in grado di levare il neonato dal corpo della donna incinta), in un'atmosfera di sacralità che si è persa nel tempo. La storia di Linda e dei suoi cinquemila parti.*



Cannas con il quale condivise la sua esistenza per quarant'anni. Dopo una breve parentesi a Mantova, dove si trasferirono per avere maggiori possibilità di lavorare, i due rientrarono in Sardegna e Linda venne mandata ad Urzulei dove si insediò stabilmente dal 1955 al 1987. Nell'esercizio della sua professione assistette alla nascita di oltre 700

bambini solo ad Urzulei, ma poiché spesso sostituiva anche le colleghe di Talana, Baunei, Lotzorai e Tortoli, essa narrava di averne fatto nascere circa cinquemila. Linda assisteva le puerpere anche nei giorni seguenti il parto, dando consigli che l'esperienza di ostetrica e madre le consentiva di offrire. Nel febbraio del 1987 morì il marito Guido e subito dopo ella andò in pensione, anche se altre donne si rivolsero a lei sino al 1989. Si trasferì perciò a

Tortoli lasciando quella che era ormai la sua casa, lo scrigno dei suoi ricordi, il deposito di mille esperienze di una vita vissuta semplicemente, il luogo dove crebbe i suoi figli anch'essi ancora fortemente legati al paese. Per sua scelta, insieme al marito, riposa nel camposanto di Urzulei, che l'ha nuovamente accolta. Questa volta per sempre.

# I centenari secondo Mereu

di Claudia Carta

**V**entisette minuti per raccontare cento anni. I silenzi. Le parole. Poche. Le mani callose. Le rughe. Il buon sangue che non mente mai. Un bicchiere di vino. Carne e minestra. E ancora l'odore del mirto, le grotte e i Tacchi, le capre, i pantaloni di fustagno e "su gipone" di pizzo. Il "Club dei centenari" – ultima fatica del regista ogliastrino Pietro Mereu, sul palcoscenico del Tonio Dei, a Lanusei, lunedì 13 febbraio, alle 20.30 – profuma di buono. Asciutto e diretto, l'occhio del regista entra in punta di piedi nella vita, nelle abitudini e nel Dna di uomini e donne che il secolo di storia ce l'hanno tutto sulle spalle e negli occhi, quasi che ad affacciarsi dentro ci si perde: «Con questo documentario – ha commentato il regista e produttore – ho provato a realizzare un ritratto corale dei nostri centenari, le persone più difficili che io abbia intervistato nella mia vita. Per ascoltare le due nonnine di Urzulei abbiamo dovuto far finta di andare via: con nessuno davanti, hanno cominciato a parlare». Terra di centenari, *blue zone*, longevità.

Comunque la si voglia chiamare, è l'Ogliastra nella sua essenza, intessuta di chimica, genetica, di natura e stili di vita. Gli uomini e le donne di Arzana, Villagrande, Perdasdefogu, Talana, Urzulei, Villanova e Baunei a raccontare, senza svelarlo davvero, il segreto di un'armonia tanto suggestiva quanto misteriosa. Mereu conosce bene il contesto. Sangue ogliastrino, il suo. Nei fotogrammi che compongono il suo documentario, a parlare sono curiosità, vivacità e genuinità dei protagonisti, capaci di racchiudere la vita in una battuta: «Dovremmo essere molto più uniti intorno al tema centenari – fa notare –: è un patrimonio importante sino a ora utilizzato malissimo. Troppe le ostilità tra i paesi ad alta percentuale di centenari che bloccano possibili progetti. Occorre creare ponti, non barriere». Prodotto dalla Ilex Production – casa di produzione aperta qualche anno fa dallo stesso regista – il corto è stato realizzato con il contributo del comune di Lanusei. Quella che qualche tempo fa si è svolta

nel teatro cittadino, è stata una *full immersion* sulla longevità: a partire dalle 11, con la conferenza-dibattito a cui hanno preso parte, oltre al sindaco del centro ogliastrino, Davide Ferrelli e all'assessore alla cultura, Salvatore Acampora, anche l'assessore regionale al Turismo, Francesco Morandi; Giorgio Altieri e Andrea Vallebona con "Stiddius. Gli itinerari della longevità"; Gianleonardo Viglino e Carlo Laconi; Edoardo Fiorillo, responsabile del centro di ricerca Progenia, di Lanusei; l'antropologo Simone Ligas e Gianni Pes, docente dell'Università di Sassari. «Un documentario che mi piacerebbe poter continuare – dichiara il documentarista – per farlo è necessario avere dei finanziamenti. Certo, non è più tempo dei Mecenate romani, ma sponsor e finanziatori sono sempre ben accetti soprattutto per proseguire questo lavoro fondamentale per tutta l'Ogliastra e non solo. Aspetti peculiari questi che possono interessare e coinvolgere tutta l'Isola».



# Il carrubo

## *Ceratonia Siliqua L., Silìmba.*

di G. Luisa Carracoi

**S** secondo una leggenda, il 25 marzo 1370 una nave partita dalla Catalogna fu sorpresa da una tempesta. I marinai decisero di gettare in mare tutto il carico, tra cui una pesante cassa. La tempesta si placò all'istante e la cassa approdò a Cagliari sotto il colle di Bonaria. I frati mercedari, apertala, vi trovarono una statua di celestiale bellezza, era della Vergine Maria con in braccio Gesù Bambino e sull'altra mano una candela ancora accesa. Quanta bellezza e quanta grazia a noi donata attraverso un semplice tronco di carrubo e la maestria di chi la scolpì ispirato da dolcissima fede! Esempio concreto di come Dio si serve anche degli strumenti più umili per unirci nell'amore.

Il carrubo è un albero longevo, originario della Palestina. Il suo nome deriva dall'arabo *Kharrub*, mentre il termine scientifico *Ceratonia siliqua*, dal greco *kerás*, e dal latino *siliqua*. Introdotto in Italia dai Greci o dai Fenici, gli arabi ne diffusero la

coltivazione, e i suoi frutti costituirono per molti popoli l'unico sostentamento durante le guerre e i periodi di carestia. I semi del suo frutto hanno una particolarità: sono piccoli, lucidi e molto duri, e tutti di peso e forma quasi costanti. Per questa caratteristica in antichità erano utilizzati come unità di peso per le pietre preziose. In greco i semi del carrubo erano chiamati *kerátion*, da qui il termine *carato*. Nella cultura ebraica il carrubo è albero-simbolo, cibo dei profeti. Nei vangeli di Matteo e di Marco si legge che Giovanni Battista si nutriva nel deserto di "locuste e di miele selvatico". Il termine locuste, però e secondo molti autori, starebbe ad indicare proprio le carrube, tanto che questo frutto è noto anche come *Pane di San Giovanni*, visto che la tradizione cristiana associa questo albero al santo precursore e al suo stile di vita essenziale e ascetico. Sobrietà, digiuno, deserto, solitudine e una profonda interiorizzazione della parola di Dio. Ognuno di noi

può riconoscere in quello il proprio "deserto", là dove ci scopriamo poveri di fronte a noi stessi, nudi di fronte al nostro agire, trasparenti di fronte a Dio, piccoli come i semi del carrubo, ma preziosi. La nostra possibilità di vittoria sta nel riconoscere la nostra realtà di creature limitate, come nella parabola del figliol prodigo (Lc 15,11-32). Il giovane si era illuso di trovare la felicità nell'opulenza effimera e nella lontananza dalla casa paterna: invece della libertà e della gioia, trovò la schiavitù e gli venne persino negata la possibilità di nutrirsi con le carrube di cui si nutrivano i porci, finendo col perdere momentaneamente il suo bene supremo: la propria dignità. È a questo punto che il giovane ritornò in sé. In realtà, il suo viaggio nel paese lontano era stato un allontanamento da se stesso, dalla sua interiorità più vera, dai valori eterni, là dove Cristo riposa. Preludio al ritorno nella casa del Padre fu il suo ritrovarsi profondo, la pace nella sua essenza più vera.

*"Avrebbe voluto saziarsi con le carrube che mangiavano i porci, ma nessuno gliene dava".*

*(Gen. 18,1)*

*"Là, dove il silenzio palpita e si nutre di risveglio, mi cerco. Ti trovo e son seme che rinasce"*

*(G. Luisa Carracoi)*



## GIUGNO 2017

<b>Sabato 17</b>	<b>ore 18.30:</b> S. Messa a Villanova Strisaili per San Basilio
<b>Domenica 18</b>	<b>ore 18.30:</b> S. Messa in Cattedrale e processione del Corpus Domini che si conclude nella chiesa di Cristo Re
<b>Lunedì 19</b>	<b>ore 10.00-14.00:</b> sede Caritas di Tortolì <b>ore 16.30-19.30:</b> sede Caritas di Lanusei
<b>Martedì 20</b>	Aggiornamento dei presbiteri e dei diaconi a Bau Mela
<b>Mercoledì 21</b>	
<b>Giovedì 22</b>	<b>ore 10.30:</b> Incontro a Torre Grande (Oristano) del coordinamento regionale per il progetto culturale
<b>Venerdì 23</b>	<b>ore 19.30:</b> Inaugurazione della nuova ala espositiva del Museo diocesano a Lanusei
<b>Lunedì 26</b>	<b>ore 10.00-14.00:</b> sede Caritas di Tortolì <b>ore 16.30-19.30:</b> sede Caritas di Lanusei

## LUGLIO 2017

<b>Sabato 1°</b>	<b>ore 18.00:</b> Concelebrazione a Macomer per il 50° di ordinazione presbiterale di don Gino Dedola
<b>Domenica 2</b>	<b>ore 10.30:</b> S. Messa e celebrazione delle Cresime a Triei <b>ore 17.30:</b> Festa dei popoli nella sede Caritas a Tortolì
<b>Lunedì 3</b>	<b>ore 10.00-14.00:</b> sede Caritas di Tortolì <b>ore 16.30-19.30:</b> sede Caritas di Lanusei
<b>Mercoledì 5</b>	partecipazione al Campo scuola dell'ACR a Bau Mela
<b>Venerdì 7</b>	<b>ore 18.30:</b> S. Messa e celebrazione delle Cresime a Jerzu
<b>Sabato 8</b>	Ilaria e Giovanni sposi, benedizione del matrimonio
<b>Domenica 9</b>	<b>ore 18.00:</b> S. Messa e celebrazione delle Cresime a Talana
<b>Lunedì 10</b>	<b>ore 10.00-14.00:</b> sede Caritas di Tortolì <b>ore 16.30-19.30:</b> sede Caritas di Lanusei
<b>Mercoledì 12</b>	<b>ore 18.00:</b> S. Messa nella chiesa del Carmine a Seui
<b>Venerdì 14</b>	<b>ore 19.00:</b> S. Messa e celebrazione delle Cresime a Escalaplano

## DIOCESI DI LANUSEI

**Martedì 20**  
**Mercoledì 21 giugno**

### A BAU MELA

l'aggiornamento  
dei presbiteri e dei diaconi  
della diocesi guidato  
dal dott. **Mario Becciu**

**CUSTODI  
DI SÉ, DEI  
CONFRATELLI  
A SERVIZIO  
DELLE  
COMUNITÀ**

Il servizio e l'orario  
delle celebrazioni nelle parrocchie  
subiranno qualche variazione

info: [www.diocesidilanusei.it](http://www.diocesidilanusei.it)

PER LA  
PUBBLICITÀ  
SU L'OGGIASTRA  
RIVOLGETEVI A  
redazione@oggiastraweb.it

QUESTO  
GIORNALE  
È LETTO  
DA OLTRE  
DIECIMILA  
PERSONE

## POLLICE VERDE

di FOIS MARINA  
*Fiori, piante, addobbi ornamentali  
per tutte le cerimonie  
Artigianato sardo*

Via Cagliari, 55 - **BARISARDO** (OG)  
078229071 - 3294484429



di Tegas Marcello  
Onoranze Funebri

08045 LANUSEI (Nu) - Loc. Pitzu e Cuccu - Tel. 0782 42153  
Cell. 338 9058176 - 328 8028636 - 328 6828674  
P. IVA 01099090910



Via E. d'Arborea, 7  
08049 Villagrande Strisaili (OG) www.panificiodemurtas.it  
Tel e fax +39078232124 info@panificiodemurtas.it

AGENZIA FUNEBRE

*San Gabriele*



di Conigiu Stefania e Mura A.

Disbrigo pratiche - Cremazioni  
Trasporti nazionali e internazionali  
Marmi e Foto - Piante e Fiori

Piazza Chiesa, 12 - **Villagrande Strisaili**  
Tel. **347.2309968 - 347.5044855**

## INTERMEDIA SNC

Concessionaria Olivetti

Copiatrici e stampanti multifunzioni, plotter. Vendita e assistenza  
Registratori di cassa, Sistemi Touch screen per ristoranti, bar e  
software per gestione del negozio. Personal computer. Mobili ufficio

**Lanusei, Via Repubblica 73**  
tel. 0782 41161

intermedialanusei@gmail.com  
www.intermediashop.it



Via Umberto I° 457  
08044 Jerzu OG



email: panificiojerzu@hotmail.it  
Tel/Fax 0782.70450  
Cell. 320.4744176



P.iva 0139696810911

## Porcu Elio Impianti srl

PROGETTAZIONE, INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI

Nicola 393.9994294  
Samuele 333.1419737  
Elio 338.6067356

09032 ASSEMINI (CA)  
Sede legale: Via Dei Mandorli, 6 - Sede operativa: Via Garibaldi, 61  
Telefax 070 9484004 • e-mail: porcuelioimpiantisrl@tiscali.it  
P. Iva / C. Fisc.: 03186930925



ARZU LAVORI FERRO E ALLUMINIO

Viale Circonvallazione Est  
08045 LANUSEI  
tel. 0782 42422 | fax 0782 480975

Plva 01137330914  
info@arzualfasrl.it  
www.arzualfasrl.it



LANUSEI VIALE ITALIA KM 2  
TEL. 0782-42805  
FAX 0782-48387/8  
E-MAIL INFO@COMMERCIALTECNICA.IT  
WWW.CTA-GROUP.IT



**MARIO PIRODDI**

**Edilizia Artigiana srl**

08045 LANUSEI  
Loc. Sa Serra  
Tel. 0782 40046  
Cell. 338 4230336

mail:  
ditta.piroddimario@pec.it  
piroddi.nicola@tiscali.it

P. IVA 01487630913

# 7 MAGGIO A LANUSEI

*La gioia della nostra Chiesa per l'ordinazione presbiterale di Giuliano Pilia in occasione del Pellegrinaggio al Santuario della Madonna d'Ogliastra*



*foto*  
**EVENTO**

