

L'OGLIASTRA



ATTUALITÀ E CULTURA
NELLA DIOCESI DI LANUSEI

GENNAIO 2018
numero 1

1 lavoro *Il bicchiere*
oro *mezzo pieno*

Testamento biologico
Dov'è l'inganno



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 oppure scarica l'APP gratuita mappa 8xmille.



Non perdere neppure un numero del tuo giornale!



Quote di abbonamento annuale 2017
(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
- visitando il sito www.ogliastraweb.it

EFFICIENZA E SICUREZZA

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

NUOVA APERTURA CENTRO REVISIONI AUTO E MOTO



PIRAS SEVERINO SRL
GOMMISTA ■ CENTRO REVISIONI

VIA CIRCONVALLAZIONE EST - LANUSEI - TEL. 0782.41756

Nuovo anno. Ricominciamo dalla meraviglia

di Tonino Loddo



La copertina

Se ci guardiamo intorno, non è difficile scoprire nel nostro territorio tanti luoghi un tempo fonti di lavoro e, quindi, di reddito e benessere, ridotti a ruderi o perfino rasi al suolo. Ma se osserviamo con attenzione non sarà difficile scoprire altrettanti luoghi che oggi svolgono il ruolo di quelli: piccole e medie imprese che guardano con fiducia e profitto le sfide lavorative del futuro. Insomma, pur senza illuderci, tra il bicchiere mezzo pieno o mezzo vuoto preferiamo il primo, guardando al futuro con realismo ma anche con speranza.

Il vescovo Antonello nella sua omelia alla Messa della Notte di Natale ha preso le mosse da un dimenticato personaggio del presepe tradizionale, il Meravigliato. Un tipo bizzarro, che se ne sta a bocca aperta dinanzi alla grotta di Betlemme. Lui non porta doni come i pastori e i magi, non suona pifferi né zampogne, non dorme e neppure vende disinteressato i suoi prodotti ai passanti. Il gran daffare che lo circonda non lo riguarda neppure un poco. È là, occhi sbarrati e bocca aperta. Quasi non sa saziarsi di quel che vede, il cuore in tumulto, il cervello che si rifiuta di funzionare. Gli altri lo guardano impazienti. Ma che ci fa questo? Vanno, tornano indietro e lui sempre là. Solo il sorriso cambia lievemente e a tratti. Paradossalmente, il Meravigliato appare esser l'unico ad aver veramente intuito quel che sta accadendo, perché pensare Dio che irrompe nella storia significa pensare alla più grande sorpresa che possa capitare. Così, egli veglia, attende, caparbiamente alla ricerca della dimensione vera di ciò che si svolge sotto i suoi occhi, stupito, attonito perfino, dalla presenza di quel piccolo che è anche infinitamente immenso. Gli altri vanno e vengono, o proseguono indifferenti nei propri affari; qualcuno torna con moglie e figli. Peccato che non esistessero i *selfie*, se no chissà quanti se ne sarebbero fatti per mandarli a parenti e amici! Sì, sono prodighi di doni e di sorrisi ma non colgono l'essenziale di quel che va accadendo e rimangono avviluppati nel loro quotidiano, con buona pace di quel bimbo indigente e dimenticato. E sì che di segnali per capire che doveva trattarsi di evento stupefacente ce n'erano a bizzeffe: da un re che aveva fatto sterminare un'intera popolazione di lattanti, a una sfavillante cometa, a certe sbalorditive melodie che s'udivano a notte fonda, a fior di re venuti dall'Oriente... Ma del primo affrettarsi verso il grande bagliore, passati pochi giorni, sembra non restar più nulla. L'eccezionale rientra nei ranghi e viene rubricato come ordinario; non cambia nessuno e nessuno sembra

riuscire a cogliere la straordinaria novità di ciò che ha visto. Al punto che quel bimbo cresce e diventa uomo come i loro bimbi crescono e diventano uomini. Al punto che saranno proprio quegli stessi pastori e zampognari e i loro figli, cui avranno ben raccontato l'accaduto, che un giorno gli preferiranno un ladro e lo manderanno senza rimorsi al patibolo.

Dei bagliori sorprendenti da cui erano stati svegliati, della gioia del cuore, della meraviglia per il dispiegarsi del firmamento non era rimasto nulla. Si erano lasciati riacciuffare da quell'usuale forza di gravità che spinge al contrario e il prodigio della notte delle meraviglie si era via via trasformato in una sorpresa infeconda, in un incidente imprevisto, in uno strappo a quell'ordinario cui tutti si erano affrettati a ritornare. Nessuno che si fosse lasciato inchiodare, stupire, meravigliare! Ecco perché, nonostante quella notte (e nonostante un'altra Notte «veramente beata») il mondo ha continuato ad andare tale e quale. Perché nessuno si lascia davvero sorprendere da essa. Perché in troppi ormai abbiamo derubricato il Natale a una favola neppur più degna d'esser raccontata alla Scuola dell'Infanzia! Perché l'idea che l'Onnipotente possa non solo guardare – per dirla con J. P. Sartre – a questi pidocchi che brulicano sulla vecchia crosta della terra sporcandola con i loro escrementi, ma perfino possa decidere di voler essere uno di quei vermi, ci sembra talmente impossibile e fastidiosa che preferiamo continuare a esser vermi anziché figli. Ma proprio la scelta della strada di una «scandalosa impotenza», della debolezza, del «nascondimento»; proprio la scelta della mitezza della penombra e non della violenza dell'evidenza, costituiscono i criteri che rendono davvero significativa la Sua presenza tra noi. Basterebbe provare – provare almeno! – a lasciarsi meravigliare da quell'evento per comprendere la gioiosa bellezza del tempo e la magnifica, ancorché dolorosa, dimensione del mondo. Auguriamoci, in questo nuovo anno, di riuscire a partire da questa stupefacente meraviglia.

anno 38 | gennaio 2018
numero 1

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

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

Editore

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

 Membro della
Federazione Italiana
Settimanali Cattolici

L'Ogliastra, tramite la Fisc aderisce allo IAP (Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria) accettando il Codice di Autodisciplina della Comunicazione commerciale

Sottovoce

1 Nuovo anno. Ricominciamo dalla meraviglia *di Tonino Loddo*

Ecclesia

3 Uno stile grazioso per stupire gli abitudinari e i "lontani" *di Antonello Mura*

4 Chiamati alla gioia *di Filippo Corrias*

La Parola e la vita

10 "Insegnaci a contare i nostri anni!".
Il salmo 90 e il senso del tempo *di Giovanni Deiana*

12 "Seguimi" *di Antonio Mura*

13 Battistero *di Marco Congiu*

14 Quel Sole che illumina il buio *di Claudia Carta*

Dossier1 | Il lavoro che c'era

16 Uno squallido deserto in terra battuta...

18 Barbagia Flores. Un sogno reciso *di Augusta Cabras*

20 Cartiera di Arbatax. Storia di un declino *di Annalisa Cristo*

21 Le case, le pietre ed il carbone... Seui e la sua miniera *di Vincenzo Ortu*

22 L'eterno rilancio dell'hotel *Su Sirboni* *di Matteo Stochino*

23 Centrale ortofrutticola. Un declino lento e inevitabile *di Fabiana Carta*

Dossier2 | Il lavoro che c'è

26 "Essere dalla parte del lavoro significa trovare soluzioni"

28 Sapori d'Ogliastra. Una scommessa vinta *di Vito Arra*

30 Cooperativa Pescatori. Una sfida che continua *di Annalisa Cristo*

32 Fatti a mano. Come i formaggi di una volta *di Andrea Boi*

33 Soffia il vento *di Bruno Mulas*

Attualità

5 Ragazzi in servizio speciale

6 A Baumela i giovani si interrogano *di Filippo Corrias*

7 La Diocesi in breve

8 Ozieri. Giovani e migranti per la 31^a Marcia della Pace *di Maria Chiara Cugusi*

9 Iglesias. Riprese le attività di "Officina Ecclesiensis"

34 La piana del Golgo (Baunei).
La valle delle diecimila fumate *di Antonio Assorgia*

36 L'Ogliastra nel cuore.
Intervista a mons. Antioco Piseddu *di Fabiana Carta*

38 L'inganno del biotestamento *di Francesco Ognibene*

41 Premio Letterario "San Giorgio". Il bando

42 Non tutto ma di tutto

44 Silvia Mereu. L'Arte in una formica *di Augusta Cabras*

46 Quei NO che aiutano a crescere *di Angelo Sette*

47 Ginepro *di G. Luisa Carracoi*

48 Agenda

SOMMARIO

Uno stile grazioso per stupire gli abitudinari e i “lontani”

La Chiesa esiste per evangelizzare, e nello stesso tempo essa stessa – oltre che responsabile – è frutto di questa evangelizzazione. Per questo non deve sorprendere che la Chiesa – come è avvenuto fin dai primi tempi – s’interroghi spesso sulle modalità da mettere in atto per annunciare il Vangelo. Oggi, la grazia di avviare una nuova tappa dell’annuncio della fede è tanto più necessaria quanto più evidenti si rivelano le situazioni che l’accompagnano. In particolare nella catechesi dell’iniziazione ai sacramenti del battesimo, dell’eucaristia e della cresima – senza dimenticare la preparazione al matrimonio cristiano – si constata la “fine” di un certo tipo di cristianesimo. Attorno a noi le persone – gli adulti! – oltre ad essere lontane dalle pratiche religiose, sono diventate spesso anche indifferenti alla fede. Il nostro linguaggio risulta loro incomprensibile, e non manca chi intende eliminare perfino le impronte che la religione ha lasciato nella cultura. Ma vi è anche un “nuovo” cristianesimo che avanza, e che bisogna incoraggiare. Le opportunità che il nostro tempo offre all’annuncio del Vangelo sono numerose, e possono contribuire a generare uno stile pastorale che si presenta come una vera e propria conversione. Come ho scritto nella Lettera pastorale siamo sempre più chiamati a passare da una scontata «catechesi per la maturazione della fede» a una catechesi «di proposta della fede». I nostri credenti infatti, dopo “un primo annuncio” che li ha coinvolti in



maniera saltuaria in qualche passaggio veloce della loro vita (battesimi, prime comunioni, cresime, matrimoni e funerali) danno la fede per scontata, oppure ne hanno una rappresentazione parziale, confusa, se non addirittura distorta. Molti cristiani vivono una fede di abitudini; altri si limitano a qualche gesto e rito. Molti si sono allontanati e si tengono a prudente distanza. Si tratta ora di far loro riscoprire la novità profonda del Vangelo, quasi un ritorno al «primo amore», al «primo stupore». Chi cioè si è allontanato dalla comunità per varie ragioni: per dimenticanza, per trascuratezza, per ostilità, per distacco fisiologico, per esperienze negative con la Chiesa e i suoi rappresentanti, per vari influssi culturali e sociali ha bisogno di un “secondo annuncio”, che lo ri-avvii alla fede. Si tratta di accostare le persone sapendo che non sono una *tabula rasa*, ma che hanno un vissuto di fede che va ripreso, lasciato esprimere e rielaborato. Questo è il compito del cosiddetto *secondo annuncio*.

Un compito che va portato avanti con uno stile che un autore come Fossion definisce lo *stile grazioso dell’evangelizzazione* (A. Fossion, «Annuncio e proposta della fede oggi», in ScCatt 140 (2012), pag. 301), precisando che la modalità di enunciazione e trasmissione della fede deve essere «graziosa», nel senso che «la testimonianza resa alla grazia di Dio tocca anche il modo di enunciarla». Per questo la Chiesa deve riflettere sul suo stile di azione pastorale, perché la proposta del Vangelo va fatta con delicatezza e umiltà, gratuitamente e disinteressatamente, secondo lo stile di Gesù: umile, compassionevole, dialogico, relazionale. Come scrivevano i Vescovi italiani negli Orientamenti Pastoralmente *Comunicare il Vangelo in un mondo che cambia* (nn. 118-119): con uno stile di prossimità, del prendersi cura dell’altro nella gratuità, del farsi uno col l’altro, fino a «farsi l’altro». Lo stile di Filippo, che sale sul carro dell’etiope (At 8,26-40)

✠ Antonello Mura

Chiamati alla gioia

di Filippo Corrias
parroco di Gairo

«Ascoltare, discernere, vivere la chiamata del Signore», è il tema della 55ª Giornata Mondiale di Preghiera per le Vocazioni. Papa Francesco ha voluto solennizzare la circostanza con un messaggio.



Domenica 28 gennaio la Chiesa ogliastrina celebra, in tutte le parrocchie, la «Giornata del Seminario». Sarà un'occasione per ricordare a ciascun fedele l'importanza e la bellezza del ministero presbiterale e un invito a pregare per i nostri seminaristi e per quanti sentono nel loro cuore la chiamata del Signore a seguirlo più da vicino poiché, come afferma papa Francesco nel Messaggio per la 55ª Giornata Mondiale di Preghiera per le Vocazioni, che si celebrerà il prossimo 22 aprile, «al centro della nostra vita c'è la chiamata alla gioia». «Anche in questi tempi inquieti – esordisce il Pontefice nel Messaggio – Dio sempre ci viene incontro passando lungo le strade talvolta polverose della nostra vita chiamandoci alla gioia». Ascoltare, discernere, vivere sono i tre verbi sui quali Francesco costruisce il Messaggio prendendo spunto dall'episodio raccontato

dall'evangelista Luca al capitolo quarto (Lc 4,16-21). Ascoltare, innanzitutto: «La chiamata del Signore – chiarisce subito il Papa – non ha l'evidenza di una delle tante cose che possiamo sentire, vedere o toccare nella nostra esperienza quotidiana. Dio viene in modo silenzioso e discreto, senza imporsi alla nostra libertà «perciò, prestando attenzione anche ai dettagli della nostra quotidianità, occorre imparare a leggere gli eventi con gli occhi della fede e mantenersi aperti alle sorprese dello Spirito». Tutto questo sarà possibile, precisa Francesco, se non ci chiudiamo in noi stessi, nelle nostre abitudini e nell'apatia di chi spreca la propria vita perdendo l'opportunità di sognare e di diventare protagonisti di quella storia che Dio vuole scrivere con noi. E quindi, saper discernere: «Ognuno di noi può scoprire la propria vocazione attraverso il discernimento spirituale», un processo attraverso il quale

la persona arriva a compiere, sempre in dialogo con il Signore e in ascolto dello Spirito, le scelte fondamentali della vita. «Ogni cristiano – continua il Papa, scandagliando il verbo discernere – dovrebbe poter sviluppare la capacità di leggere dentro la vita e di cogliere dove e a che cosa il Signore lo sta chiamando». Infine, vivere: «La gioia del Vangelo – commenta Francesco, quasi continuando il *leitmotiv* del suo Pontificato – non può attendere le nostre lentezze o pigrizie. Non ci tocca se restiamo affacciati alla finestra, con la scusa di aspettare sempre un tempo propizio né si compie per noi se non ci assumiamo il rischio di una scelta. Ciascuno di noi è chiamato – qui e ora – a divenire testimone del Signore. Non dobbiamo aspettare di essere perfetti per rispondere il nostro generoso *eccomi*, né spaventarci dei nostri limiti e dei nostri peccati, ma accogliere con cuore aperto la voce del Signore».

Ragazzi in servizio speciale



L'incontro vocazionale dei ministranti

Sono stati gli undici ragazzi di Ilbono a rompere il silenzio del Seminario, venerdì 29 dicembre, presentandosi per primi al tradizionale incontro invernale per i ministranti organizzato dalla Diocesi d'Ogliastra. Nel giro di poco tempo si sono aggiunti altri ragazzi provenienti da diverse parrocchie del circondario. L'incontro, oramai consueto, è stato organizzato come ogni anno, a fine dicembre, dall'equipe del Centro Diocesano Vocazioni e dall'Assistente spirituale dei Ministranti. Alle 10, orario fissato per l'inizio della giornata, tutto era pronto per incominciare. Nell'Aula magna del Seminario diocesano erano presenti una trentina ministranti, accompagnati da diversi educatori. Arbatax, Arzana, Ilbono, Lanusei Santuario, Tortoli Sant'Andrea e Villagrande

Strisaili le parrocchie presenti. È stato il Vescovo Antonello, con l'aiuto dei seminaristi a tenere una breve riflessione, prendendo spunto dalla lettura e dell'ascolto di un breve passo del Vangelo, a illustrare ai ragazzi presenti la bellezza dell'essere a servizio di Gesù accanto al proprio sacerdote. Durante la sua meditazione, ha insistito nel ricordare ai ragazzi che essere ministranti significa assomigliare a Gesù, essere e fare come Lui. Terminato l'incontro col Vescovo, dopo la consueta foto di gruppo ai piedi del simulacro dell'Immacolata che sovrasta il cortile del Seminario, i ragazzi si sono sfidati al catequiz con domande di carattere liturgico. Quest'anno i vincitori che si sono aggiudicati il premio in palio (un gioco di società) sono stati i ragazzi provenienti dalla Parrocchia San Giovanni Battista di Arzana. Prima della condivisione del pranzo i ragazzi hanno partecipato alla celebrazione eucaristica presieduta da don Luca Fadda assistente spirituale

L'incontro diocesano dei ministranti nel giugno scorso

dei ministranti. Don Luca, prendendo spunto dalla Parola di Dio, ha esortato i ragazzi ad essere come Simeone, il vegliardo del Vangelo "pio e giusto" che serviva il Signore e i fratelli nel tempio di Gerusalemme. Significativo, ha continuato don Luca, è che Simeone prese tra le braccia il Bambino Gesù – segno questo – di un uomo sempre pronto, seppur segnato dalla vera età, a condividere e compiere la volontà di Dio. Conoscere Gesù, ha poi concluso don Luca rifacendosi alla prima lettura, significa amarlo e osservarne i comandamenti. Chi serve Gesù all'altare deve sforzarsi di comportarsi come Lui che ci ha amati dando se stesso per la nostra liberazione. La giornata si è conclusa con il pranzo conviviale durante il quale i ragazzi hanno potuto condividere l'esperienza dello stare insieme e della bellezza dell'essere adolescenti a servizio di Gesù.

Giornate di spiritualità a Bau Mela

di Filippo Corrias
parroco di Gairo



“Non aver paura dei punti interrogativi! Svegliati prima che sia tardi!

Il coraggio di attendere nuove terre.... Sono stati questi i temi che il Vescovo Antonello ha voluto affrontare con una ventina di giovani della diocesi nella suggestiva cornice di una Bau Mela invernale nelle due giornate di spiritualità dedicate ai giovani diciottenni. Protagonisti indiscussi 19 giovani provenienti da diverse comunità parrocchiali della diocesi con i quali il Vescovo ha voluto dialogare in fraternità. Le due giornate sono state scandite dall'ascolto della Parola di Dio, sapientemente commentata dal pastore della Chiesa d'Ogliastra, e dalla condivisione fraterna, in forma di *collatio* a partire anche dal vissuto esperienziale dei giovani. Interrogarsi, svegliarsi e attendere i tre verbi utilizzati dal presule per rincuorare

i giovani presenti ad avere il coraggio di prendere in mano la propria vita e farne un dono.

Interrogarsi. “La realtà continua a farci domande e ci chiede di scegliere e venire fuori per quello che siamo. Da questa chiamata a manifestare chi siamo deriva quel desiderio di fuga che di tanto tanto sperimentiamo” ha esordito Vescovo aprendo la meditazione del primo giorno. “Qual è il nostro vero profilo?” ha chiesto ai giovani. “Siamo anche noi come Giovanni Battista che non ha paura di lasciarsi interrogare dalla realtà? A volte nella vita ci sentiamo fermi e incapaci di fare il prossimo passo, ci sentiamo smarriti senza sapere bene dove andare”. A conclusione della prima riflessione il Vescovo ha ricordato che “Gesù Cristo è sempre il nuovo inizio per ciascuno”.

Svegliarsi. “Per uscire dal sonno occorre accorgersi di dove siamo” ha esordito nella seconda tappa del

cammino. “Gesù spesso invita i suoi discepoli ad aprire gli occhi. Vegliare significa tenere vivo il compito che la vita mi sta affidando poiché non siamo noi a costruirci affannosamente un senso per la vita ma lo accogliamo. Dio è generoso con tutti e non lascia mai una vita senza senso perciò ciascuno di noi è *attesa*.” Il Vescovo ha ricordato ai giovani, concludendo il secondo *step* della due giorni che “l'uomo è un essere vivente teso tra la certezza che Dio ha già visitato la mia vita e il desiderio che torni ancora ad abitarla. La notte non può durare per sempre”.

Attendere. Il capitolo 13 del libro dei Numeri è stato il brano biblico utilizzato dal Vescovo per illustrare il terzo verbo. Si tratta di un episodio biblico che si taglia bene quando si parla del tempo che passa, dell'attesa e del futuro.

“Il tempo che passa – ha ricordato – oltre al rischio di desiderare un passato che non c'è più ha spesso la tentazione di fuggire il tempo trasferendo il senso della vita umana in un «altrove» esulando dalla vita quotidiana e rifugiandosi in un recinto che offre sicurezze e appiana le difficoltà”. Quali i rimedi? “Evitare di lasciare la storia alla deriva, cogliendo il passaggio di Dio nella mia vita, abbandonandomi alla sua azione, già in opera, assecondandola”.

“Non rimettere tutto in discussione per il fatto di trovarti messo in discussione” uno dei punti fermi che il Vescovo ha voluto affidare ai giovani. Si riprende da qui...?

INDIOCESI

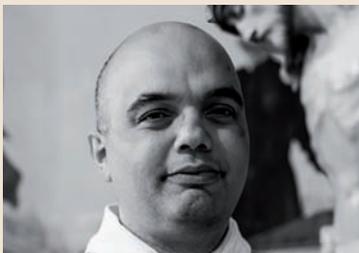
L'incontro vocazionale per i giovani in Seminario

Il 3 gennaio si è svolto in Seminario anche quest'anno l'incontro vocazionale per giovani, dai 14 anni in avanti. Organizzato dalla pastorale giovanile e da quella vocazionale, guidate da don Battista e da don Filippo, ha visto la partecipazione di 37 giovani. Il vescovo Antonello introducendo la mattinata si è soffermato sul brano evangelico del grano e della zizzania, incoraggiando a guardare con fiducia al nuovo anno, imparando a riconoscere il "buon seme" che non manca mai nella vita personale e sociale, nonostante le apparenze. Alla riflessione è seguita l'animazione e il pranzo comunitario.



Adeguamento del presbitero della Cattedrale

Nei giorni scorsi sono stati avviati in Cattedrale i lavori di adeguamento del presbitero, che prevede i seguenti interventi: l'ampliamento della zona presbiterale; lo spostamento della cattedra episcopale; la creazione della sede del presidente della celebrazione, quando la presidenza non è del vescovo; un nuovo ambone; la collocazione dell'organo a canne a ridosso della bussola, ripristinando lo spazio della cappella dove l'organo era collocato precedentemente. In particolare, lo spostamento della cattedra riveste particolare importanza perché, secondo quanto richiesto dalla Soprintendenza, permetterà di dare maggiore visibilità a un famoso dipinto di Mario Delitala, che attualmente risulta coperto in parte.



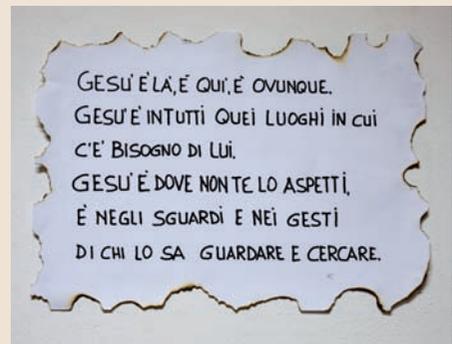
Il 22 aprile l'ordinazione presbiterale del diacono Evangelista

Il vescovo Antonello, il 14 dicembre scorso, ha comunicato ai presbiteri e ai diaconi, riuniti nel ritiro mensile, che il diacono Evangelista Tolu sarà ordinato presbitero il 22 aprile prossimo, giornata mondiale di preghiera per le vocazioni e giorno del pellegrinaggio diocesano alla Madonna d'Ogliastro. Don Evangelista è stato ordinato diacono due anni fa, il 24 aprile 2016, e attualmente svolge il suo ministero diaconale collaborando - dopo averlo fatto precedentemente in Cattedrale e in Curia - nelle parrocchie di Villagrande Strisaili e di Villanova Strisaili.

Il 27 gennaio la premiazione dei presepi vincitori

La commissione nominata per la valutazione dei presepi che hanno partecipato alla IX edizione del Concorso diocesano presepi, sul tema: "Dove Gesù oggi può e deve trovare posto?", riunitasi il 4 gennaio, ha fatto conoscere le valutazioni riguardanti i 33 partecipanti nel 2017.

Per la **sezione parrocchie**, comprendente oltre alle chiese anche le famiglie e i rioni, risulta premiato come primo classificato il presepio della comunità alloggio "Ogliastro futura" di Bari Sardo (euro 400,00), mentre un riconoscimento viene dato per il valore dell'opera al presepio della chiesa di Sant'Erasmo a Jerzu (euro 100,00). Per la **sezione scuole**, miglior presepio è risultato quello dell'Istituto Comprensivo di Lanusei, preparato nella scuola media (euro 400,00), mentre un particolare riconoscimento viene attribuito al presepio della scuola materna



GESU' E' LA, E QUI, E OVUNQUE.
GESU' E' INTUTTI QUEI LUOGHI IN CUI
C'E' BISOGNO DI LUI.
GESU' E' DOVE NON TE LO ASPETTI,
E' NEGLI SGUARDI E NEI GESTI
DI CHI LO SA GUARDARE E CERCARE.

Mons. Basoli di Lanusei (euro 100,00).

La giuria inoltre ha riconosciuto la particolare creatività del presepio preparato nel Liceo scientifico di Lanusei, assegnandogli un premio di euro 100,00.

La premiazione avrà luogo il prossimo 27 gennaio, alla conclusione dell'incontro di *scuola di teologia*, nell'Aula Magna del Seminario.

La commissione esprime un sentito ringraziamento a tutti coloro che, con impegno ed entusiasmo, hanno partecipato al Concorso.

Ozieri. Giovani e migranti per la XXXI Marcia della Pace

di Maria Chiara Cugusi

«Non c'è colore e razza, ma c'è l'uomo. La pace è inclusiva e supera ogni frontiera e opinione», ha detto don Angelo Pittau, fondatore della manifestazione.

Tanti colori, striscioni e bandiere e un fiume di persone hanno reso indimenticabile la XXXI Marcia della Pace ospitata ad Ozieri. Nel pomeriggio del 16 dicembre scorso un corteo con oltre duemila partecipanti arrivati da tutta l'Isola ha attraversato il paese. Presenti un centinaio di associazioni di volontariato, circa 500 migranti, studenti, rappresentanti delle istituzioni ecclesiali e civili – compresi i sindaci del territorio e i vescovi, accolti da mons. Corrado Melis e guidati da mons. Giovanni Paolo Zedda, Vescovo delegato dalla Conferenza episcopale sarda per il servizio della Caritas. Hanno dato forma, tutti insieme, a quella «raccolta di volti, di nomi, di persone in cerca di pace» auspicata da mons. Arrigo Miglio rendendo così ricca di significati una marcia che da ormai 30 anni diffonde i valori di giustizia, di inclusione, di solidarietà. Ozieri si è vestita con il suo abito migliore: «Siamo felici di ospitare la Marcia nella diocesi più piccola dell'Isola, che mostra i segni di integrazione e ospitalità» ha detto il vescovo di Ozieri Mons. Corrado Melis. «Un territorio che cerca di unirsi in sinergia con le istituzioni, in prima linea da alcuni anni nell'accoglienza dei migranti». Levento, nato da un'idea di don Angelo Pittau – che non ne ha mai perso una edizione – è promosso dalla Diocesi di Ales-Terralba: «Da oltre trent'anni portiamo avanti questo grido di pace cercando di coinvolgere tutta l'Isola con la



Marcia della pace di fine anno, unendo i nostri cuori al cuore dell'umanità che desidera pace e alla preghiera dei credenti nella Giornata della pace del primo gennaio», afferma il promotore. A loro, si è unita la Delegazione regionale Caritas, rappresentata dal delegato don Marco Lai, che ha sottolineato come «l'ampio respiro regionale della Marcia ci permette di parlare di pace, mobilitando l'intera comunità nella creazione di una società più giusta e inclusiva, che metta al centro il bene comune»; e in particolare si è unita la diocesi di Ozieri rendendo così forte la macchina organizzativa. Quest'anno, è stato il messaggio di Papa Francesco per la Giornata Mondiale del Migrante a suggerire i «quattro verbi attraverso i quali decliniamo oggi la parola pace», ha affermato il sindaco di Ozieri Marco Murgia. I quattro verbi (accogliere, proteggere, promuovere e integrare) sono stati il filo conduttore della Marcia, ma anche le azioni che la cittadina del Logudoro ha mostrato negli anni di saper tradurre in concreto aprendosi senza paura all'ospitalità e all'inclusione, soprattutto grazie



all'opera della Caritas diocesana. «Questi verbi riguardano le persone, non analisi astratte», ha commentato mons. Angelo Becciu, sostituto per gli Affari Generali della Segreteria di Stato della Santa Sede, per cui «le migrazioni non sono dati di geopolitica o circostanze di cronaca spesso nera a cui rassegnarci». Sulla necessità del controllo sulla pace si è anche soffermato Andrea Riccardi, altro ospite-testimone dell'evento, fondatore della Comunità di Sant'Egidio, confermando che «la pace è una responsabilità che riguarda tutti noi, una cosa troppo seria per lasciarla ai diplomatici o ai militari».

Iglesias. Riprese le attività di “Officina Ecclesiensis”

Sono riprese a Iglesias le attività della stagione autunno-inverno di *Officina Ecclesiensis*, il laboratorio promosso dall'Ufficio Beni Culturali della Diocesi di Iglesias insieme al Dipartimento di Storia, Beni Culturali e Territorio dell'Università degli Studi di Cagliari, per un comune percorso di ricerca applicata nel campo dell'educazione, della comunicazione, della valorizzazione sostenibile e partecipata del patrimonio culturale. Il laboratorio promuove ricerche e sperimenta iniziative che mettono in atto percorsi di conoscenza e di divulgazione dei beni culturali del territorio della Diocesi di Iglesias nel rispetto delle finalità delle istituzioni proponenti, in dialogo con la comunità locale e in un clima di totale apertura verso tutti coloro che ne vogliono

condividere lo spirito. In questo contesto l'Ufficio dei Beni Culturali ha recentemente presentato il volume *Il complesso ex gesuitico di Iglesias*, ultimo lavoro di Roberto Poletti, collaboratore del Dipartimento di Storia, Beni Culturali e Territorio dell'Università degli Studi di Cagliari. Alla presentazione ha fatto seguito una visita guidata alla chiesa della Purissima – a cura dell'Associazione *ItinerArtis* – e al Museo diocesano dove sono esposti parte degli oggetti sacri appartenuti ai gesuiti. La Chiesa dell'Immacolata Concezione di Maria o della Purissima fu edificata, insieme al Collegio adiacente, per volere dei Gesuiti, giunti nell'Isola nel 1559 che ebbero un ruolo fondamentale nell'insegnamento e nella catechesi, e Iglesias fu uno dei centri della Sardegna che, sul modello di Sassari e Cagliari, richiese la fondazione di un collegio. Di quello che dovette essere il primo impianto, conosciamo due disegni dei progetti conservati nella



Biblioteca Nazionale di Parigi, anche se non sappiamo quale dei due sia stato effettivamente realizzato. I lavori per la realizzazione dell'attuale edificio iniziarono nel 1695 e la chiesa fu consacrata nel 1728 dall'Arcivescovo di Cagliari Monsignor Falletti.

I gesuiti lasciarono Iglesias nel 1774 e la chiesa passò così nelle mani della diocesi. Essa presenta, soprattutto in facciata, quelli che erano i dettami di semplicità ed austerità, tipici dell'architettura

tardo-manieristica. Il prospetto è semplice, gli unici elementi che spiccano sono le parti in trachite rossa della cornice del portale e della monofora e il timpano spezzato che racchiude lo stemma Gesuitico (il monogramma IHS). Sulla sinistra sorge il campanile a pianta quadrangolare, terminante con una bifora. L'interno, voltato a botte, si presenta con impianto ad aula mononavata, diviso da archi a tutto sesto in quattro campate e ospita tre cappelle per lato. L'altare venne messo in opera nel 1743 su disegno di un anonimo progettista genovese: diviso su tre livelli, quello superiore ospita il simulacro della Vergine realizzato dal celebre Giuseppe Antonio Lonis. Al XVII secolo risale probabilmente la cantoria in legno, simile a quella della chiesa di san Michele a Cagliari. Gli ultimi interventi decorativi della chiesa, risalgono ai primi del 900: si tratta dei dipinti realizzati tra il 1906 e il 1908 dal pittore Luigi Gambini.

“Insegnaci a contare i nostri anni!” Il salmo 90 e il senso del tempo

di Giovanni Deiana

Il Salmo 90 ci invita a riflettere su molte cose e, in particolare, sul mistero del tempo. Ma non tanto sul tempo in sé, quanto sul tempo che passa e su noi che passiamo insieme ad esso.

L'eco degli auguri per il nuovo anno si affievolisce e la vita quotidiana ci obbliga a rientrare nella realtà: perché il nuovo anno sia veramente “buono, felice”, come ci è stato augurato, ci vuole fatica, impegno, tenacia! Il Salmo 90 (ma anche il Salmo 39) ci può aiutare ad assumere l'atteggiamento giusto per affrontare questa sfida.

Solo Dio è eterno!

Intanto è indispensabile partire da un dato elementare: solo Dio è eterno e tutto il resto è provvisorio o, per dirla con un filosofo greco, «tutto passa». Il salmista pone questa verità a fondamento della sua riflessione sulla vita: «Prima che nascessero i monti e la terra e il mondo fossero generati, da sempre e per sempre tu sei, o Dio» (v.2), e più avanti aggiunge: «Mille anni, ai tuoi occhi, sono come il giorno di ieri che è passato, come un turno di veglia nella notte» (v. 4). Gli scienziati ci forniscono qualche dato che ci illumina sul metro che Dio adopera per misurare il tempo: il cosmo, con i miliardi di galassie, esiste da quasi 14 miliardi di anni! Gli uomini (*homo sapiens*) sono comparsi soltanto 200 mila anni fa e la conoscenza che noi abbiamo della nostra storia è limitata ad appena cinquemila anni! Per circa 190 mila anni gli uomini avevano una sola preoccupazione: trovare il cibo per nutrirsi! Noi siamo gli eredi di



Vittore Carpaccio,
PRESENTAZIONE DEL BAMBINO AL TEMPIO
1510, olio su tavola,
Venezia, Gallerie

questo passato. Certamente la durata della nostra vita, specialmente nel mondo occidentale, ha subito un allungamento straordinario e, particolare non secondario, essa - in genere - non è più minacciata dalla fame!

La precarietà dell'esistenza umana.

Eppure, ancora essa può essere riassunta con le parole del nostro salmo: «Gli anni della nostra vita sono settanta, ottanta per i più robusti, e il loro agitarsi è fatica e delusione; passano presto e noi voliamo via» (v. 10). L'autore però poi rivolge a Dio un preghiera: «Insegnaci a contare i nostri anni e acquisteremo un cuore saggio» (v. 12). Il salmista implora la capacità di saper valutare il tempo! Egli, come la maggior parte degli uomini, ha una visione pessimista della vita! Nell'antichità si calcola che la vita media fosse di quaranta'anni. Ma anche una vita lunga, specie nella vecchiaia, lascia sempre l'amara sensazione che essa sia sempre troppo breve! A questo proposito credo sia opportuno richiamare una constatazione che già faceva il filosofo latino Seneca (*De brevitate vitae*, 1): «Non è vero che abbiamo poco tempo, il fatto è che ne perdiamo molto!» La vita, a suo dire, è sufficientemente lunga per realizzare ciò che veramente conta; il guaio è che la riempiamo di cose inutili. La maggior parte degli uomini dedica la propria esistenza ad accumulare ricchezze che alla fine dovrà lasciare ad altri, i quali le sperpereranno senza tener conto dei sacrifici che sono costate! A

proposito del tempo che sprechiamo, Seneca fa una semplice riflessione: se uno ci mette le mani in tasca per sottrarci il portafoglio ci arrabbiamo e allontaniamo quel ladro! Se uno invece ci fa perdere tempo, non solo non ci adiriamo ma spesso lo incoraggiamo a continuare! Eppure, i soldi si possono recuperare, mentre il tempo sprecato non tornerà più!

Vivi il presente.

Per vivere intensamente l'esistenza Seneca forniva una ricetta semplice ma efficace: «Vivi il presente!» Spesso passiamo il tempo a rimpiangere il passato! È inutile, esso non è più in nostro potere e non lo possiamo cambiare! Oppure coltiviamo grandi progetti per il futuro! Anche questo, in gran parte, non dipende da noi. Quello che invece possiamo fare è vivere il presente con intensità! *Age quod agis*, dicevano i Latini: «Fai bene quel che stai facendo».

Alla nascita Dio ci affida un capitale.

La parabola dei talenti fornisce il senso cristiano dell'esistenza. Per Gesù la vita di ogni persona è paragonabile a quella di un amministratore: «Avverrà infatti come a un uomo che, partendo per un viaggio, chiamò i suoi servi e consegnò loro i suoi beni. A uno diede cinque talenti, a un altro due, a un altro uno, secondo le capacità di ciascuno; poi partì» (Mt 25,14-15). Un talento era una unità teorica di conto: non esisteva come moneta, ma equivaleva ad un lingotto di argento o, più raramente, d'oro del peso di 30 chilogrammi. Cinque talenti erano quindi 150 chilogrammi d'argento! Una cifra di tutto rispetto se pensiamo che un operaio, per il lavoro di un giorno, riceveva una moneta

di 7 grammi (il denaro). Dio alla nascita ci ha affidato il capitale della nostra vita per farlo fruttare: è inutile lamentarci per non aver ricevuto dalla natura quanto avremmo voluto avere! Quello che Dio ci ha dato è «secondo le nostre capacità». Nessuno può insegnare a Dio il suo mestiere! Uno può aver ricevuto cinque talenti oppure uno! Di fronte a Dio vale l'impegno che si pone nello sviluppo delle proprie capacità! A questo proposito è quanto mai importante la raccomandazione che, si dice, fosse scritta all'ingresso del tempio di Apollo a Delfi: «Conosci te stesso!» Quante volte ci sorprendiamo a realizzare cose che pensavamo fossero superiori alle nostre capacità! È indispensabile, inoltre, ricordare che tutto quello che Dio ci ha dato lo dobbiamo mettere al servizio degli altri! San Paolo (1Cor.12) paragona la società ad un corpo: ciascuno occupa il posto che Dio ritiene funzionale al bene comune; perciò non è importante il ruolo che siamo incaricati di svolgere, ma come lo svolgiamo!

Quanto è lunga la nostra vita?

Siamo tentati di misurare il valore della nostra esistenza dal numero degli anni. La medicina, da questo punto di vista ha raggiunto traguardi straordinari! Il guaio è che non si è fatto abbastanza perché essa sia anche gratificante. Una vita lunga se vissuta con lo spirito giusto può permettere di fare molte cose. Tuttavia, non è importante quanti anni abbiamo vissuto, ma come abbiamo vissuto! L'esistenza di una quercia si misura in secoli, quella di una rosa in ore, al massimo in giornate: ma entrambe hanno una vita completa! Talvolta, un'esistenza breve ma vissuta intensamente vale come quella di un centenario!

“La luce splende nelle tenebre...”

di Antonio Mura
Rettore del Seminario Regionale - Cagliari

Giovanni approfitta dei ricordi che riguardano la chiamata dei primi discepoli per mettere in luce chi è Gesù; infatti questi versetti sono disseminati di titoli cristologici. Due quadri: nel primo (vv. 35-42) l'evangelista presenta due discepoli che passano dal Battista a Gesù, e di seguito (vv. 43-51) due discepoli chiamati da Gesù stesso. In entrambi i casi un discepolo, affascinato da Gesù diviene lo strumento perché un altro diventi discepolo. Però la fede non è completa quando si incontra il discepolo-strumento, certo significativo per far nascere una ricerca, un desiderio, ma solo quando si incontra Cristo: «vieni e vedi». In questa prospettiva incontriamo la figura di Natanaele. Filippo incontra Natanaele e parla con lui di Gesù: «Abbiamo trovato colui del quale hanno scritto Mosè nella Legge e i Profeti, Gesù, figlio di Giuseppe di Nazareth: Gesù è colui a cui si riferisce tutta la Scrittura. Natanaele è l'ultimo personaggio della cosiddetta *settimana inaugurale* durante la quale Giovanni rivela l'identità di Gesù. Natanaele è autentico. Lui aspettava sinceramente il messia secondo l'insegnamento ufficiale dell'epoca (Gv 7,41-42.52). Per questo, all'inizio, in modo pregiudiziale non accettava un messia venuto da Nazaret. Ma l'incontro con Gesù lo aiutò a capire che il progetto di Dio non sempre è come la gente immagina. Lui riconosce il suo inganno, cambia idea, accetta Gesù e confessa: «Maestro, tu sei il Figlio di Dio: tu sei il re di Israele!». La confessione di Natanaele è appena l'inizio. Sperimenterà che Gesù è il nuovo legame tra Dio e noi, esseri umani. E Gesù gli prospetterà un'ulteriore



“In quel tempo, Gesù volle partire per la Galilea; trovò Filippo e gli disse: «Seguimi!». Filippo era di Betsaida, la città di Andrea e di Pietro. Filippo trovò Natanaele e gli disse: «Abbiamo trovato colui del quale hanno scritto Mosè, nella Legge, e i Profeti: Gesù, il figlio di Giuseppe, di Nazareth». Natanaele gli disse: «Da Nazareth può venire qualcosa di buono?». Filippo gli rispose: «Vieni e vedi»”
(Gv. 1,43-46)

conoscenza e una visione più alta: «Vedrete il cielo aperto e gli angeli di Dio salire e scendere sopra il Figlio dell'uomo» (1,50-51). Natanaele, nonostante il pregiudizio, si apre all'incontro: questa apertura lo rende *vero* israelita. Natanaele in un profondo atto di fede riconosce Gesù “Figlio di Dio, re di Israele”. L'apertura a Cristo apre a Natanaele un futuro sconcertante e inedito: “vedrai cose maggiori di queste”. Egli mette in gioco ogni umana sicurezza, soprattutto i modelli interpretativi della realtà, anche quelli religiosi dentro i quali è vissuto e dai quali ha attinto la sua formazione. Attraverso Natanaele, noi siamo interpellati a riscoprire il nucleo essenziale del cristianesimo: «Dio, ricco di misericordia, per il grande amore con il quale ci ha amato, da morti che eravamo per le colpe, ci ha fatti rivivere con Cristo... Con Lui ci ha anche risuscitato e ci ha fatto sedere nei cieli, in Cristo Gesù» (Ef 2,4-6); scrive l'evangelista Giovanni: «Dio infatti ha tanto amato il mondo da dare il suo Figlio Unigenito, perché chiunque crede in Lui non vada perduto, ma abbia la vita eterna» (Gv 3,16). Come Natanaele, anche noi, siamo invitati a percorrere i sentieri che ci inducono ad abbandonare tutte, ma proprio tutte le nostre sicurezze umane (anche quelle ideologico-clerical-religiose) per fidarci pienamente di Lui. Possiamo così ipotizzare che ogni vocazione è autentica se è la possibilità di sentire e desiderare che dobbiamo permettere a Dio di formare in noi la Sua immagine, favorendo la destrutturazione di tutte quelle immagini edulcorate o spesso false di Dio e di noi stessi. È ricerca costante, quotidiana, per tutta la vita

Battistero

di Marco Congiu
Ufficio Liturgico diocesano

/bat-ti-stè-ro/
s.m.

Edificio (o luogo) destinato al rito battesimale

«**A**ndate e fate discepoli tutti i popoli, battezzandoli nel nome del Padre e del Figlio e dello Spirito Santo» (Mt 28,19). Fin dalle origini la Chiesa ha seguito questo invito di Cristo annunciando il suo Vangelo e battezzando coloro che lo accoglievano. Il Battesimo è il primo di tutti i Sacramenti, è la *porta* attraverso la quale si deve passare per entrare in una nuova relazione con Dio, liberati dal peccato originale e resi suoi figli.

Per i primi tre secoli il Battesimo era generalmente celebrato nei corsi d'acqua. Poi per motivi pratici (non c'era sempre acqua corrente a disposizione), ma ancora più per motivi teologici e pastorali, poiché si voleva distinguere il Battesimo cristiano da altri lavacri penitenziali, si iniziarono a costruire in prossimità delle chiese luoghi adatti alla celebrazione di questo sacramento, i battisteri, al cui centro si trova sempre il fonte battesimale.

Nei battisteri venivano celebrati i primi due sacramenti dell'iniziazione cristiana: Battesimo e Confermazione. Pur nella diversità delle forme artistiche, in ogni battistero sono sempre presenti simboli che richiamano l'azione salvifica di questi sacramenti. La maggiore attenzione viene posta nella costruzione del fonte, centro dell'edificio e culmine della celebrazione sacramentale. Per esprimere il legame del Battesimo con la Pasqua di Cristo e con il dono della vita eterna, le vasche erano spesso di forma circolare (il cerchio è simbolo dell'eternità) o di forma ottagonale (7



Battistero paleocristiano di Grado (Friuli), costruito dal beneventano Probrino (569-571).

si spostava poi in chiesa dove il resto della comunità era in preghiera per i neofiti e si celebrava l'Eucaristia nella quale venivano benedetti sull'altare una coppa di acqua (segno del Battesimo) e una di latte e miele a richiamare la terra promessa «in cui scorrono latte e miele» e il rito mediante il quale i padri romani riconoscevano i propri figli (subito dopo il parto il padre

sono i giorni della creazione, l'ottavo è il giorno della redenzione). Il Battesimo era generalmente amministrato ad adulti dopo un cammino di preparazione che culminava con i sacramenti dell'iniziazione nella notte di Pasqua, di Pentecoste o dell'Epifania. Avveniva per immersione, a indicare il duplice significato dell'acqua, fonte di vita e di morte; il catecumeno si immergeva nella morte lasciando morire «l'uomo vecchio», segnato dal peccato, per rinascere alla vita nuova in Cristo. Il Battesimo cristiano infatti non è un lavacro di purificazione come quello del Battista nel Giordano, ma una vera rinascita. Subito dopo si riceveva la Confermazione mediante la santa unzione e l'imposizione delle mani. Ci

andava a visitare la moglie e bagnava il dito in una coppa di latte e miele per darne un poco al neonato). Con il passare dei secoli non si costruirono più i battisteri e le vasche battesimali presero posto all'ingresso delle chiese, continuando ad esprimere il significato della *porta* che immette nella comunità dei credenti, rendendo visibile il percorso che collega Battesimo ed Eucaristia. In epoca più moderna è invalsa in alcune comunità l'abitudine di celebrare il Battesimo dentro la Messa spostando il fonte battesimale, o sostituendolo con una vasca mobile posta in prossimità del presbiterio per rendere meglio visibile la celebrazione del sacramento all'assemblea riunita per la Santa Messa.

Quel Sole che illumina il buio

di Claudia Carta

Sulle spalle un *paliacate*, a raccontare al mondo il grande cuore del Messico. Poi c'è il suo, di cuore, che non smette di incontrare quello degli altri, i soli, gli umiliati, gli sconfitti. E lì, all'ingresso della sede Caritas di Lanusei, occhi tristi e spenti se ne incontrano parecchi. Sarà il nome, Solei Sharaid Pineda Majia, "*sole del Sahara*": «È un nome impegnativo!» dice sorridendo. Un sorriso magnetico. Un'energia che tutto avvolge e rigenera. Una gioia autentica. Eppure ci sono stati momenti nei quali questo sole si è oscurato e l'ombra del dubbio ha tolto luce a ogni certezza. «Momenti durati anni», racconta Solei, partendo dal versetto 7 del Salmo 15: *Benedirò il Signore che mi ha dato consiglio, anche di notte il mio animo mi istruisce*. «Parole che mi toccano profondamente – continua – perché è lui che nella preghiera, nel silenzio, ti dà consiglio. Nei momenti più difficili della vita, quelli in cui magari dobbiamo fare una scelta importante, nei quali c'è in gioco la vocazione, la strada stessa che tu devi percorrere, il Signore ci mette sempre accanto delle persone di fede che ti indirizzano, ti aiutano a capire quale sia la cosa giusta da fare. Soprattutto con piccoli gesti. Mi ricordo una volta, entrando in una chiesa di Roma, incontrai una donna che teneva per mano il suo bambino. Non era una mamma italiana. Davanti alla statua della Madonna, il piccolo si fece il segno della croce con una devozione tale che io rimasi sbalordita. Un gesto che ha cambiato in qualche modo la mia vita. Mi son detta: «Non è possibile che un bambino di sette, otto anni appena, possa trasmettere più con i suoi gesti che con le parole! Ecco, il Signore si è fatto presente così».

2015, anno della misericordia. Il 4 ottobre dello stesso anno ha fatto la professione perpetua. Alle spalle un

lungo percorso di preparazione e discernimento. Eppure, prosegue la giovanissima suora francescana, «era un periodo per me di confusione interiore. Mi sentivo sfinita. A disagio. Cerchi uno sguardo nel cielo e non c'è. Uno spazio in terra e non vi è. Se fosse un'immagine, sarebbe quella di un pozzo: sopra, nessuno che ti regge; sotto, il vuoto. E tu sospesa nel mezzo. Il dubbio profondo che questa non fosse la mia strada. Sono quegli istanti nei quali tu cerchi ovunque delle risposte. È proprio qui che Dio si fa presente e manifesta la sua misericordia. Da quel bimbo, l'immagine che la mia era una scelta giusta, radicale certo, ma giusta perché fatta per amore. E in quella semplicità, ho visto tutto l'amore che Dio mi offriva. Era lui che, in quel momento, cercava me».

Accanto a lei le consorelle. «Continuavano a dirmi: "*Non sei sola, coraggio!*"». Ecco, coraggio e pazienza. Perché poi tutto torna, tutto si spiega, tutto trova pace. Perché anche nel buio più totale c'è sempre lo sguardo di Dio, nonostante i tuoi sbagli, i tuoi errori, le tue debolezze, il tuo essere piccolo. Ricordo con infinita riconoscenza la nostra cofondatrice, Suor Paola Maniccia: un bel personaggio! Lei è come una madre: ti fa fare esperienza, perché tu impari, anche dai tuoi errori, ma ti sta sempre affianco. E Suor Marina Cancellaro che mi ha sempre esortato a guardare la parte positiva di tutte le cose e vedere la parte bella di me: «*Ma tu sei Sole – mi diceva – devi risplendere!*».

E poi don Angelo, il confessore. Le sue parole continuano ad accompagnarla: «*Non è bene che tu prenda una decisione radicale in un momento nel quale ti senti così. Sii paziente. È ciò che il Signore ti sta chiedendo: avere pazienza. Non agire immediatamente.*

Photo by Pietro Basoccu



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»

Aspetta». E forse il Signore mi stava preparando a qualcos'altro, qualcosa di più grande che però andava preparato con cura. E don Angelo, che mi conosceva bene e mi ha visto crescere, infine, mi disse: «*Fai la tua professione senza paura, perché questa è la tua strada*». E aggiungeva: «*Tu cerchi risposte da me, ma sei tu che hai la risposta dentro di te*». Un'altra domanda forte: «*Ti senti amata da Dio?*». La mia risposta: «*No*». «*È questo il problema – sottolineava –: tu predichi l'amore di Dio, ma non ti senti amata*



Caritas
diocesana

Sede di LANUSEI

viale Europa, snc
tel. 0782 40749

Sede di TORTOLI

via Mons. Virgilio, 108
tel. 0782 624741

Per emergenze

cell. 335 6305261
giorgiopiero@tiscali.it

www.caritaslanusei.it
caritaslanusei.it

1 - Consigliare i dubbiosi

Chi pretende di possedere certezze assolute non chiederà mai consiglio. Ma guai al consigliere che dovesse presumere troppo di sé, che non conoscesse il dubbio, che dovesse ritenersi migliore degli altri, incapace di rispettare la responsabilità del dubbioso che, lui solo, dovrà trovare la risposta al suo dubbio, alla sua incertezza. Solei, quando ancora mancavano molti mesi alla professione solenne, si sentiva come dentro una lavatrice: la sua vita girava e rigirava, sbattuta qua e là. Un turbine di sentimenti. Poi, un bambino...

da lui. È molto diverso predicare e sentirsi amata». E lì, crolla tutto! Continuavo a ripetermi: «O Signore, ma finora cosa ho fatto? Aiutami tu, perché io non ci capisco nulla!» E trovavo il coraggio di dirgli: «Perché non mi sento amata da te? Senti, a questo punto io faccio silenzio: parla tu, perché io non so più cosa dire!». Fra tanti, il consiglio più prezioso: pregare sempre. «Ricordo che stavo ore e ore in cappella, per cercare di sentire il mio Dio vicino. Nel silenzio ho sperimentato una cosa curiosa: dentro di me, inizialmente, c'era molto mormorio: cose, persone, attività, impegni. Successivamente ho cominciato a sentire una pace interiore molto forte, una purificazione. Hai

presente la lavatrice? I panni vengono girati e rigirati, sbattuti di qua e di là, getti di acqua calda e fredda, ma poi vengono fuori candidi. Tutto questo "batti e ribatti" fa male: in un attimo metti insieme la tua vita personale, le tue vicissitudini precedenti, ciò che stai vivendo, la paura per il domani. Ma poi, pregando continuamente, sei una persona nuova, ti sei preparata a fondo per esserlo. È come quando devi suonare un pezzo: studi, provi, sbagli, ricominci, piangi perché non riesci. Fatica, impegno, stanchezza, ma poi

senti tutta l'armonia». Oggi Solei risplende.

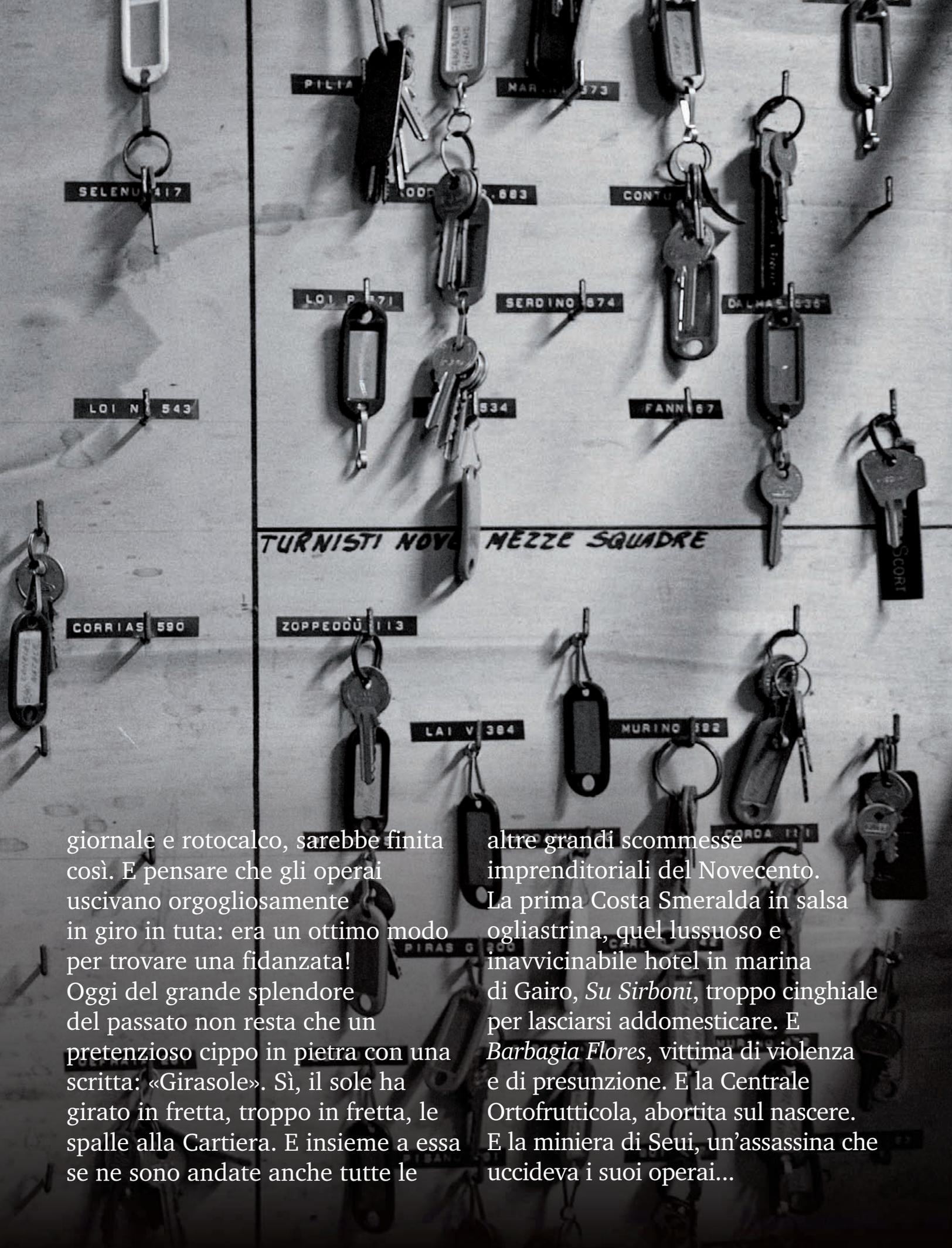
«Quando vivi

situazioni come questa – conclude – capisci davvero cosa sia la sofferenza degli altri, senti ciò che vivono gli altri. Soffri con loro. E tutto cambia. Il Signore ti mette davanti, sulla tua strada, le persone di cui tu hai bisogno. Non ci sono a caso, ma ci sono per un motivo. A quelle devi donare il meglio di te. Fosse anche solo un sorriso. Devi guardare gli occhi». Davanti a quegli occhi, le parole più belle: «Grazie per esserci! Non è scontato. Gli stai dicendo che grazie alla sua esistenza, tu sei felice!».

Il lavoro che c'era

Photo by Pietro Basocciu

Uno squallido deserto di terra battuta e qua e là resti di capannoni ridotti a scheletri informi. Eppure, proprio da lì, dalla Cartiera di Arbatax, era partito il riscatto dell'Ogliastra postbellica. E agli inizi degli anni Sessanta nessuno, neppure il gufo più gufo, avrebbe potuto immaginare che in meno di quarant'anni la seconda cartiera d'Europa giunta a coprire il 60% del consumo nazionale di carta da



TURNISTI NOVE MEZZE SQUADRE

giornale e rotocalco, sarebbe finita così. E pensare che gli operai uscivano orgogliosamente in giro in tuta: era un ottimo modo per trovare una fidanzata! Oggi del grande splendore del passato non resta che un pretenzioso cippo in pietra con una scritta: «Girasole». Sì, il sole ha girato in fretta, troppo in fretta, le spalle alla Cartiera. E insieme a essa se ne sono andate anche tutte le

altre grandi scommesse imprenditoriali del Novecento. La prima Costa Smeralda in salsa ogliastrina, quel lussuoso e inviccinabile hotel in marina di Gairo, *Su Sirboni*, troppo cinghiale per lasciarsi addomesticare. E *Barbagia Flores*, vittima di violenza e di presunzione. E la Centrale Ortofrutticola, abortita sul nascere. E la miniera di Seui, un'assassina che uccideva i suoi operai...



Barbagia Flores

Un sogno reciso

di Augusta Cabras

In origine era la *Orchid-Plant* e la sua *mission* aziendale era quella di coltivare e vendere orchidee in tutto il mondo. Siamo nei primi anni Novanta e l'azienda, che iniziava a essere costruita anche con importanti finanziamenti pubblici, si arena quasi sul nascere. L'allora proprietario, Gesuino Muledda diventato poi Assessore regionale all'Agricoltura, decide di venderla. Stefano Wallner, veronese noto in tutta Italia per essere stato presidente nazionale della Confagricoltura e sua moglie Rosanna Fiori, di origine sassarese, giunti in Ogliastra proprio in quegli anni, innamoratisi del paesaggio e del clima, iniziano a coltivare il sogno di una grazie azienda florovivaistica. Rilevano la *Orchid Plant* e sulla sua morte quasi certa costruiscono la *Barbagia Flores*: cinquantamila metri quadrati di serre su 14 ettari di terra pianeggiante, originariamente di proprietà del Comune di Villagrande.

Rosanna Fiori fin da subito mostra la sua grande tenacia e determinazione nel voler incidere positivamente sul tessuto sociale e lavorativo dell'Ogliastra, avviando e sviluppando un'azienda che doveva coltivare e vendere fiori e piante: begonie, ficus, orchidee, rose speciali, gerbere, begonie, bounganvillae, ciclamini. La previsione è di produrre 4 milioni di vasi all'anno destinati al mercato europeo. Le basi ci sono tutte, l'entusiasmo diffuso anche tra i cittadini e gli

amministratori ogliastrini, pure.

La struttura è dotata di tecnologia avanzatissima, circa trenta sono gli operatori impegnati, tra coltivazione, irrigazione e fertilizzazione, affidata a cinque computer che ne permettono una gestione ottimale compresi ordini, imballaggi e spedizioni.

Barbagia Flores è la più grande serra d'Europa in uno dei territori più poveri e isolati non solo della Sardegna ma di tutta l'Italia, è un vero gioiello di tecnologia e modernità. La sfida è di quelle davvero importanti, le risorse messe sul campo sono enormi così come il rischio che il periodo florido dell'azienda sia destinato a durare poco. Perché fin da subito il meccanismo si inceppa. I costi di produzione si rivelano troppo elevati e sono legati soprattutto alla necessità di riscaldare le serre, in un clima per gran parte dell'anno tendenzialmente freddo e con temperature spesso prossime alle zero.

Iniziano i primi problemi e le prime agitazioni tra i dipendenti che vedono retribuito il loro lavoro solo dopo mesi d'attesa. Si assiste a un clima avvelenato da atti intimidatori ai danni di chi si sussegue alla direzione dell'azienda mentre i contrasti tra Wellner, Fiori e le istituzioni locali sono all'ordine del giorno.

Pierino Cannas, sindaco di Villagrande dall'aprile del 2000 e in quegli anni infuocati, ricorda ancora quando i



Photo by Pietro Basoccu

Tutto il territorio non può che imparare dalla storia di questa azienda, che rimane nella memoria con la forza di un pugno nello stomaco, e dagli errori commessi che possono risultare utili a tracciare nuovi modelli, solidi e sostenibili, di sviluppo e lavoro.

carabinieri lo svegliarono durante la notte per avvisarlo che i dipendenti della *Barbagia Flores* avevano iniziato la loro protesta fuori dai cancelli dell'azienda e chiedevano un suo intervento. «Ricordo che in quella notte gli animi erano particolarmente accesi, era palese la difficoltà dell'azienda e la paura dei dipendenti di perdere il posto di lavoro. A quell'evento seguirono alcuni tentativi di far valere, a livello regionale, le aspettative della Fiori, che ancora attendeva di ricevere i contributi pubblici promessi anni prima. Ogni tentativo risultò inutile perché non solo i finanziamenti regionali non sarebbero mai arrivati, ma i riflettori iniziavano a essere puntati anche sui contributi già ricevuti e utilizzati».

«Ci fu probabilmente – continua Cannas – la convinzione, evidentemente errata, che l'azienda potesse reggersi sui contributi pubblici. E ci fu probabilmente una frettolosa valutazione sulle possibilità di sviluppo della vecchia *Orchid Plant* e della nuova *Barbagia Flores* e soprattutto un mancato studio sulla sua sostenibilità futura. Sul declino dell'azienda incisero quasi sicuramente le sue dimensioni, troppo grandi fin dall'inizio, e la sua collocazione in un territorio che fu scelto inizialmente proprio per quel clima, generalmente freddo, rivelatosi essere poi il punto debole di tutto il processo produttivo».

Dalle agitazioni dei lavoratori di quell'estate del 2000 la

situazione divenne sempre più complessa fino a raggiungere il momento più tragico il 3 ottobre del 2001, quando Rosanna Fiori fu uccisa, con tre colpi d'arma da fuoco e senza alcuna pietà, poco dopo essersi messa alla guida dell'auto. Fu un giorno nero per l'Ogliastra, che toccò con mano l'incapacità degli uomini di dialogare tra loro. I giorni che seguirono e le indagini avviate misero in luce un ambiente segnato da odio e veleni. L'omicidio di questa donna che tutti descrivono combattiva, non incline alla diplomazia e determinata in ogni scelta, è a oggi irrisolto. La giustizia ha indagato per anni, coinvolgendo uomini e donne a vario titolo legati all'azienda e ha posto questo delitto in collegamento con altri eventi delittuosi che segnarono la storia più nera dell'Ogliastra, senza però arrivare al colpevole o ai colpevoli.

Di certo nel progetto industriale, personale e di coppia, di Stefano Wallner e Rosanna Fiori c'era la convinzione di creare sviluppo e ricchezza a partire dalla terra e dal regalo più bello che questa offre agli uomini: i fiori. Tutto questo stride ancora di più con l'epilogo triste e drammatico di questo sogno infranto come i vetri delle serre che insieme al ferro, alla plastica delle migliaia di vasi e ai tanti macchinari distrutti dall'incuria e dal tempo, per anni sono rimasti testimoni eloquenti di uno sviluppo fallito, di scelte imprenditoriali, politiche e umane sbagliate.

L'OGLIASTRA 20 | IN EVIDENZA | IL LAVORO CHE C'ERA

Cartiera di Arbatax

Storia di un declino

di Annalisa Cristo





Photo by Pietro Basocci

Nata nel 1963, la cartiera di Arbatax, era tra le industrie più grosse per la produzione di carta da giornale e rotocalco. Strategica la posizione del porto di Arbatax, da cui giungevano via mare le materie prime necessarie. Sono questi gli anni del *boom* economico per Tortoli e l'Ogliastra intera. La grossa produzione e l'impiego di quasi mille dipendenti cambia l'aspetto della cittadina, la nascita di nuovi centri, la costruzione del villaggio cartiera, l'utilizzo delle prime auto. L'isolamento, che da sempre era stato parte dell'Ogliastra, lentamente scompare. Già dagli anni '70 però le cose iniziarono a cambiare. Lelevato costo sostenuto per l'importazione delle materie prime non direttamente reperibili in zona, la svalutazione della lira, gli scandali politici anticiperanno l'imminente declino. Nel 1973 l'azienda venne venduta alla Fabocart che si impegnò a contrastare quelli che erano i primi segni di debolezza. Impianti e servizi vengono rinnovati, si cerca di fare economia sui costi di produzione, le tecnologie e tutto il sistema produttivo hanno una forte ripresa. I costi di gestione restarono però elevati e nel 1982 l'azienda venne affidata all'amministrazione straordinaria di Mario Lupo che si impegnò fin da subito per risollevarne le sorti della Cartiera. È il 1987 quando la giunta regionale dà mandato all'assessore dell'industria di costituire una nuova società, la Nuova Cartiera di Arbatax Spa, affidando la gestione alla Burgo. Sono questi forse gli anni peggiori per la Cartiera. Se da una parte la Regione aveva fatto di tutto per evitare il fallimento, anche con l'erogazione di diversi prestiti, lo Stato invece, dichiarava che tali scelte erano vietate dalle norme europee sulla concorrenza e imponeva alla Nuova Cartiera di restituire quanto dovuto. È il 1992 quando passa nuovamente in amministrazione straordinaria, ma l'aumento a livello internazionale dei costi della carta e l'attività ferma da due anni non favoriscono la ripresa. Tutto rimase fermo fino al '94 quando si cercò di porre rimedio mettendo in vendita lo stabilimento. La manovra non ebbe il risultato sperato, i bandi andarono deserti. L'intervento del Ministero dell'industria cambiò le carte in tavola, si pensò a un contratto di affitto di tre anni e tre mesi con il diritto di prelazione sull'acquisto dello stabilimento. Nel '95 nacque Arbatax 2000, una nuova gestione in collaborazione con i canadesi per la fornitura di materie prime e il controllo degli impianti di produzione. Ma presto i canadesi si divincolarono dall'accordo portando al fallimento della giovane società nel 1997. Il Tribunale di Lanusei nomina tre curatori fallimentari che qualche anno dopo tentano la vendita degli impianti; anche questo tentativo fallì drasticamente. Il resto della storia purtroppo lo conosciamo: un totale abbandono di quella che ambiva a essere l'industria produttiva più all'avanguardia per Tortoli-Arbatax e per tutta l'Ogliastra.

Le case, le pietre
e il carbone...

Seui e la sua miniera

di Vincenzo Ortu

C'era una volta una miniera a Seui. *Fundu e' Corongiu*, l'unico giacimento di antracite presente in Sardegna e uno dei pochi esistenti in Italia. Era a un tiro di schioppo dal paese e quando avevano progettato la mitica ferrovia avevano fatto in modo che vi fosse nei paraggi anche una stazione. Un binomio vincente, avevano pensato. Ferrovia e miniera significavano lavoro, futuro. E poi, quell'antracite scoperta dal generale Della Marmora nel 1827, era di ottima qualità, semplicemente eccellente! Quelle *pietre nere*, dure e brillanti, avevano un potere calorifero molto elevato e ci si accorse ben presto che sfruttare il giacimento avrebbe rappresentato un ottimo investimento. E così fu. Leuforia raggiunse poi il massimo quando nel 1923 il celebre geologo Bernardino Lotti scrisse che lo strato permo-carbonifero di Seui si trovava sulla stessa linea che passando per la Corsica giungeva fino al bacino della *Durance*, in Francia, per concludersi col bacino carbonifero belga. Insomma, c'era di che scavare per decenni e decenni. Una manna. Così, le più importanti *company* minerarie nel tempo della sua piena attività (1870-1958) se ne spartirono lo sfruttamento. Dal 1886 al 1900 la ebbero in concessione la Società Genovese delle Miniere e la Società Generale; dal 1900 al 1938 subentrò nella gestione la Monteponi che si serviva dell'antracite di *Corongiu* per il trattamento dello zinco; e infine, dal 1938 al 1958, la concessione venne affidata alla Società Veneto-Sarda. Come scrive Rita Loi nel suo bel lavoro sulla miniera di Seui (2004) «Questa miniera fu decisiva nello sviluppo del piccolo paese del centro-Sardegna. Il suo apporto ha consentito a chi vi ha lavorato di conoscere una realtà ben diversa da quella che aveva contraddistinto il paese per anni. Rappresentava di Seui e per Seui l'industria, il nuovo e, soprattutto, il benessere. [...] *Corongiu* ha vissuto per circa sessant'anni scrivendo i destini e le storie di coloro che hanno intrecciato a lei le loro vite. Creò un rapporto che andava al di là del semplice aspetto lavorativo; era un legame inscindibile, duro, contraddittorio, impari. Ma era un legame di cui non si poteva fare a meno». Segnò, infatti, il punto di svolta tra l'economia rurale e quella industriale e valse, oltre che a frenare il fenomeno migratorio, anche a costituire una nuova classe che sviluppava autonomi interessi politici e, soprattutto, una forte consapevolezza sociale che le precarie condizioni di lavoro e le retribuzioni molto basse rendevano assai vibrante. Non pochi furono gli infortuni e persino le morti, documentati da Demetrio Ballicu (medico condotto del paese dal 1922 al 1962) che così ne scrive: «Non voglio, non posso dimenticare queste vittime del lavoro. Li terrò sempre presenti nella memoria insieme con altri minatori i quali in condizioni di completa efficienza fisica perirono sfracellati, schiacciati dalle frane [...] In un periodo gli infortuni nelle gallerie di quella miniera si susseguirono con ritmo pauroso, tanto impressionante che i familiari di una delle vittime, nel parossismo della costernazione, fecero scolpire sulla lapide del loro congiunto una scritta che incute orrore e induce a meditare: "Tha ucciso la miniera assassina"».



Centrale ortofrutticola

Un declino lento e inevitabile

di Fabiana Carta

Duemilaottocento metri quadri di struttura totalmente abbandonati nella zona industriale di Tortoli: stiamo parlando della Centrale Ortofrutticola, nata negli anni '60 e costata mezzo miliardo delle vecchie lire. Partita con 200 soci, che negli ultimi anni di vita erano scesi drasticamente a 30, ha dovuto chiudere i battenti nel 2010. E per chi ancora si chiede come sia stata possibile questa morte lenta, con richieste d'aiuto cadute inascoltate, provi ad immaginare, per esempio, la concorrenza spietata che tale iniziativa ha dovuto affrontare con l'ingresso nell'Unione Europea. Se dapprima si faceva sentire la competizione con la Sicilia, nell'anno 2000 è arrivato il confronto con la Spagna, un Paese che negli ultimi trent'anni ha puntato molto sull'agricoltura e che con i suoi prodotti ha invaso l'Europa. L'Italia e la Sardegna hanno dovuto incassare il colpo. Poteva considerarsi possibile che la Cooperativa che gestiva il Centro Ortofrutticolo arrivasse a non raccogliere neanche un'arancia ai primi di Maggio, mentre la Spagna continuava ad esportarne a tonnellate? Ovviamente no. Facendo pressione, il Centro era riuscito a ottenere controlli più mirati, scoprendo che gli spagnoli sbarcavano i loro prodotti da aziende dislocate in Algeria, Tunisia e Marocco, tramite lo Stretto di Gibilterra. Più produzione a costi più bassi, in due parole: *concorrenza sleale*. Ma l'Unione Europea non avrebbe dovuto sorvegliare? I prezzi continuavano a scendere, ma le spese che gli agricoltori dovevano affrontare nel frattempo raddoppiavano, per non parlare del fatto che bisognava stare al passo con gli altri

Paesi mettendo a norma la struttura, i mezzi, le attrezzature.

Un altro problema che è stato determinante per la caduta del Centro Ortofrutticolo è il mancato ricambio generazionale. Nell'arco di 40 anni la cooperativa è rimasta sempre la stessa, senza riuscire a passare le redini ai figli, sia perché per i giovani c'erano scelte più appetibili in quegli anni, come la cartiera, l'Intermare e la Compagnia Portuale; sia perché qualcuno ha preferito proseguire gli studi universitari. Tutto questo va a racchiudersi, forse, in un problema più ampio, quello della scarsa remunerazione nel settore agricolo e lo scarso impegno della politica nel sostenerlo e incentivarlo.

Così le piccole aziende che formavano la Cooperativa si sono ritrovate senza stimoli. In mezzo a questa marea di problemi, per tentare di sopravvivere, il Centro era arrivato quasi a imporre i propri prodotti alla mense scolastiche e agli Ospedali, con scarsi risultati. Certamente esiste un problema di produzione, che non riesce ad adeguarsi alla grande richiesta e la maggior parte dei supermercati e dei ristoranti locali si affidano alle proposte al ribasso delle multinazionali, ma se almeno quello che si produceva fosse riuscito ad arrivare nelle mense scolastiche e ospedaliere sarebbe stato un risultato. Negli ultimi anni si è tentato di riconvertire il Centro in un grande mercato per la commercializzazione dei prodotti locali, raggruppando tutte le produzioni agroalimentari ogliastrine sotto un unico marchio. Ben 5 milioni di investimento della Regione Sardegna, naufragati nel nulla.

Photo by Pietro Basocai

L'eterno rilancio dell'hotel **Su Sirboni**

di Matteo Stochino

Quasi un continente. Il titolo del bellissimo reportage del compianto Marcello Serra ben si attaglia a descrivere la varietà e complessità dei luoghi e paesaggi di cui Madre Natura ha dotato il territorio di Gairo. Da *Perda Liana* al *Monteferru*, dal nuraghe *Serbissi* a *Monticani* e a *Monte Armidda*, per chissà quale strano gioco del destino, parecchie delle *cartoline* di Gairo sono contese dai comuni vicini. Occorre, però, rendere il dovuto merito ai gairesi tutti che, tutt'altro che avidi o egoisti ma sempre fieri e decisi nel rivendicare ciò che è loro responsabilità difendere e tutelare, si son fatti sempre promotori di buone pratiche di gestione unitaria e condivisa delle frontiere, disinnescando ogni polemica e aprendo a soluzioni utili alla valorizzazione dell'offerta

culturale e turistica dell'intera Ogliastro. Rimasto estraneo alle brame dei vicini di casa, il sito di *Su Sirboni* è indiscutibilmente annoverato tra le più belle spiagge della Sardegna (quindi del mondo!) non avendo nulla da invidiare agli scenari caraibici che affollano le pagine patinate delle più rinomate riviste di viaggi. A differenza delle spiagge tropicali, però, *Su Sirboni* si caratterizza per la pressoché totale assenza di servizi alla balneazione, foss'anche il minimo sindacale del servizio di salvamento a mare. Anche il solo raggiungerla è complicato: l'accesso al litorale, infatti, è oggi consentito attraverso un disagiata sentiero, peraltro nemmeno segnalato, che dalla strada pubblica corre tra scisti e corbezzoli per un tragitto di almeno un quarto d'ora, bagagli in spalla. Se lo spettacolo della sabbia



bianchissima e dell'acqua smeraldina incastonata dal porfido rosso è tale da ripagare ampiamente la fatica e i pericoli del cammino, altrettanto non può dirsi della cornice rappresentata dal complesso di edifici dolcemente adagiati tra il cisto e la spuma di mare da quasi sessant'anni e, da almeno trenta, pressoché abbandonati alla salsedine e al vento di maestrale; silenti testimoni di un'occasione non colta o, forse, non pienamente compresa.

La storia dell'*Hotel Su Sirboni* (questo il nome della struttura) comincia negli anni Sessanta del secolo scorso, forse anche un po' prima, con la costruzione dei primi edifici e la successiva apertura ai turisti. Dieci anni (o poco più) al top con presenze del *jet set* nazionale e internazionale. Altro che Costa Smeralda! Quindi, l'oblio.

Da lì è successivamente partito un grandioso progetto di sviluppo, pienamente sostenuto dalle amministrazioni comunali, che giace da decenni arenato nelle secche della mutata urbanistica regionale. Eppure, sempre attingendo al gergo della nautica, sarebbe sufficiente anche un semplice *refit* dell'esistente, adeguando l'area alle concrete possibilità edificatorie, per consentire al Titanic gairese, superato il Capo Horn del piano urbanistico, di solcare nuovamente, e con rinnovato vigore, i pescosi mari del turismo ricettivo. Basterebbe rispolverare, anche nelle questioni territoriali interne, un po' di quello spirito che ha contraddistinto e contraddistingue i gairesi nella gestione delle questioni di vicinato per restituire a Gairo, all'Ogliastra e alla Sardegna, una delle sue perle più preziose e nuovi orizzonti di sviluppo.



“Sono spesso forti le considerazioni che confermano anche tra noi una lettura di isolamento e di scoraggiamento di questa nostra terra, che appare difficile trasformare in progetti identitari e di fiducia. Ogni tanto vorrei gridare la mia, la nostra fame di futuro. Non possiamo come cittadini, oltre che come credenti, assistere passivamente al passaggio

contagioso del pessimismo nelle nostre famiglie e nelle nostre strade, con la conseguente imperante rassegnazione [...].

Oggi, essere dalla parte del lavoro significa trovare soluzioni per le piccole imprese, che in questo territorio – più di altri – sono da incoraggiare, non essendoci al momento né industrie né prospettive

Il lavoro che c'è

FORMAGGIO: ARMI DDE
LOTTO N° 050516 FM
DEL 05/03/2016
CON ANTIQUITA'

Photo by Pietro Basocci

per grandi imprese. Soluzioni che i nostri rappresentanti politici sono chiamati a cercare con più decisione e fantasia, non sottovalutando i malcontenti e le frustrazioni presenti, oltre a un disorientamento e a un senso di impotenza che stanno paralizzando anche chi ha fame di speranza e di futuro”.

(Antonello Mura, Sul carro con Filippo. Lettera alla Chiesa diocesana, 2017, pp. 51-52).

Caseificio Sivi Boi
LOTTO N°



Sapori d'Ogliastra Una scommessa vinta

di Vito Arra

Correva l'anno 2004 quando decidemmo di avviare un'impresa di produzione di pasta fresca in Ogliastra. Avevamo l'idea di realizzare una gamma di formati che fosse di qualità, ma soprattutto che valorizzasse il patrimonio tipico locale. Ci avevamo riflettuto a lungo, nella convinzione che in un mercato già saturo da molti punti di vista, ci saremmo potuti imporre solo proponendo qualcosa di diverso. Non è stato difficile capire che quei piatti strepitosi che potevano trovare il gradimento del pubblico, altro non erano che le nostre specialità tipiche regionali. Non ci siamo inventati nulla, abbiamo solo dato il giusto spazio a cibi pregiati che il mondo ci invidia. E abbiamo pensato di portarli laddove nessuno li conosceva, proponendoli da subito a mercati diversi da quello locale, nella consapevolezza che se non ci fossimo presentati con un'offerta differente da quella che normalmente occupa gli scaffali della grande distribuzione organizzata oltre Tirreno, non ce l'avremmo fatta ad affermarci e saremmo stati presto scalzati da nomi ben più noti dell'industria della pasta fresca nazionale.

Sebadas, pardulas, malloreddus, coccoi prena, ma soprattutto *culurgionis*: volevamo proporli raccontandone la storia, portando sulle tavole non solo l'idea di un piatto, ma anche quella della tradizione e dell'identità ogliastrina che trova in questi meravigliosi cibi, la sua espressione più alta. Eravamo convinti che questo fosse esattamente ciò che il mercato voleva e il tempo ci ha dato fortunatamente ragione. Il nostro prodotto di punta, quel meraviglioso fagottino ripieno di patate e formaggio – che l'anno scorso ha ottenuto dall'Unione Europea la Igp, il più prestigioso riconoscimento internazionale per un prodotto alimentare trasformato – è oggi l'elemento che più di qualunque altro traina l'azienda. Con una produzione annua di 210.000 kg, i nostri *culurgionis* raggiungono i supermercati di molte regioni del Nord Italia. Non è stato facile crearci degli spazi nelle catene di distribuzione oltremare, ma oggi, fatto 100 i ricavi dell'azienda, l'Ogliastra rappresenta una cifra prossima allo 0 e il mercato regionale il 30% circa. Il resto della produzione è destinata ai consumatori del Nord del Paese e una minima parte all'estero. Essendo un prodotto chiuso manualmente, i *culurgionis* richiedono un impiego importante di manodopera. Da qui il nostro maggior orgoglio: dare lavoro stabile ad una ventina di persone. Di queste, quindici sono impegnate sulla più nota specialità locale. E quasi tutte sono donne. Così come sono donne la responsabile amministrativa e la responsabile della produzione. Abbiamo quindi invertito anche un'altra tendenza del nostro tessuto imprenditoriale, che è quella di mettere la figura femminile ai margini del mondo del lavoro. L'altra tendenza che abbiamo invertito, è il fatto che in 13 anni di attività, pur avendo affrontato momenti difficili e una crisi finanziaria mondiale senza precedenti nell'ultimo cinquantennio, non abbiamo mai fatto ricorso all'articolo 18, ai *voucher* o al lavoro interinale. Siamo estremamente convinti che i nostri collaboratori e le nostre collaboratrici siano la vera ricchezza dell'azienda. Per questo continuiamo

a investire costantemente in formazione. L'impresa non può poggiare le sue fondamenta su collaborazioni occasionali perché un'impresa che basa il suo sviluppo su lavoratori precari diventa di per sé una struttura dal futuro incerto. In questi anni non è stato, però, sempre tutto facile. Nel 2007 ci siamo trasferiti nei locali in cui tuttora operiamo, a Lanusei, e lo abbiamo fatto all'alba della crisi, con tutte le conseguenze del caso. Avremmo potuto tirare i remi in barca, almeno nell'attesa che il mercato si stabilizzasse, ma dovevamo onorare gli impegni presi. E abbiamo pensato che, nonostante tutto, valesse la pena di investire. Così dopo qualche tempo abbiamo chiesto la certificazione BRC (uno standard internazionale rilasciato alle aziende in grado di dimostrare che sono state prese tutte le misure ragionevoli per evitare incidenti o danni), che tuttora ci consente di presentarci al mercato, alla GDO (Grande Distribuzione Organizzata) in particolare, con un biglietto da visita importante.

E soprattutto ci ha imposto un'organizzazione interna ed esterna del lavoro che – pur impegnativa – alla fine ha dato risultati visibili sul piano pratico perché l'aspetto commerciale è stato rivisto e i riflessi sul bilancio si sono subito resi evidenti. Anche quando un prodotto è realizzato al meglio e ha enormi potenzialità di incontrare il gradimento dei consumatori, infatti, il lavoro è comunque ancora a metà strada. L'altra metà lo fa la capacità di venderlo in quantità e al giusto prezzo. Un prezzo che quantomeno remunererà ogni costo sopportato dall'azienda. Tutte queste valutazioni e la ponderazione usata in ogni azione all'interno dell'impresa, ci sono valsi, tra il 2007 e il 2017, un incremento delle vendite, pari al 50% e un aumento degli occupati da 14 a 20. Ma siamo convinti che il nostro mercato di riferimento abbia ancora moltissimo da offrire non solo a noi, ma a tutto l'agroalimentare ogliastrino.

La globalizzazione sta sconvolgendo il sistema produttivo mondiale come un vero e proprio tsunami. Tra le varie cose accade che i guadagni non si realizzino più dove si produce, ma dove dimora il servizio di commercializzazione. Eppure i prodotti come i nostri possono ancora – anzi, devono – rimanere fuori dal tritacarne del mercato globalizzato. Le specialità locali necessitano di essere tutelate, al pari dei *culurgionis d'Ogliastra* Igp, e di essere supportate da una rete commerciale e logistica lontana dagli standard delle multinazionali. I numeri per conquistare e fidelizzare i consumatori dell'eccellenza ci sono. Manca forse la consapevolezza dello straordinario vantaggio che abbiamo: prodotti autentici indissolubilmente legati a quella che è ormai universalmente considerata la terra della longevità. Questa potrebbe essere la carta vincente dell'Ogliastra. Ma è un treno su cui si può salire solo tutti assieme e se c'è una volontà comune di imprenditori, amministratori pubblici, parti sociali e sindacati. Nessuno escluso.

I Sapori d'Ogliastra

Via Circonvallazione Est,
08045 Lanusei (OG)
Tel. 078240301
www.isaporidogliastra.it

Cooperativa Pescatori

Una sfida che continua

di Annalisa Cristo

Arbatax si affaccia su uno dei mari più belli della nostra isola, fonte di orgoglio, di sacrificio, ma anche di guadagno per molti tortoliesi che abitano nella zona. Percorrendo a ritroso la storia, però, notiamo che non è sempre stato così. Gli arbataxini, quelli locali, non si erano fino ad allora dedicati, o quasi, alla pesca. Con l'arrivo delle prime famiglie ponzesi, da sempre grandi conoscitrici del mare, le cose iniziarono a cambiare. Certo, la pesca non era per quei tempi grande fonte di guadagno, ma il mare incontaminato e la grande pescosità dei fondali favorirono sempre più lo sviluppo dell'attività. Inizialmente le barche che venivano utilizzate erano molto piccole e ogni famiglia lavorava in autonomia, scambiando i prodotti del pescato con la classica formula del baratto, pesce in cambio di ortaggi, formaggio o carne. Intorno agli anni '40 però qualcosa inizia a cambiare: viene fondata la prima Cooperativa. È esattamente il 1944 quando pescatori locali e ponzesi fondano la Cooperativa Pescatori. La necessità di unirsi per fronteggiare le difficoltà, cercare un modo per sostenersi a vicenda e migliorare. La presenza poi dello stagno di Tortoli fa sì che quella cooperazione non si limiti solo al lavoro in mare aperto, ma anche allo sfruttamento di quella risorsa naturale che poteva essere fonte di guadagno soprattutto durante i mesi invernali, quando le condizioni meteorologiche non permettevano e non permettono tutt'oggi la pesca in mare aperto. Dapprima possesso esclusivo di privati, a sua volta in coabitazione con un'altra società nazionale che aveva la concessione dal Ministero dei Trasporti, la famosa Mar Piccolo, nacquero ben presto delle controversie di tipo legale

concluse con la concessione diretta al privato. Sul finire degli anni '40 i soci ottennero la concessione con il privato, fatto che creò ancora una volta numerosi problemi. Solo a partire dagli anni '50, dopo una lunga lotta, riuscirono a ottenere la concessione esclusiva. In quegli anni lo stagno era molto pescoso e garantiva a chi ci lavorava di condurre una vita dignitosa. Ma, la nascita della Cartiera prima e dell'Intermare Sarda poi, hanno modificato quell'assetto idroclimatico caratteristico dello stagno, portando alla moria di numerose specie e alla diversificazione di altre. È qui che la grande capacità di collaborazione, tipica di chi lavora in squadra, entra nel pieno delle sue funzioni: dalla pura e semplice pesca si passa all'allevamento e alla coltivazione, non solo di pesci come orate, spigole e cefali, ma anche di numerosi mitili come cozze, vongole e le pregiatissime ostriche. La capacità di gestione, la voglia di migliorare, lo spirito imprenditoriale fa oggi della Cooperativa il suo punto di forza. Oggi grande parte del prodotto ittico che viene pescato o all'interno della Laguna, o in mare aperto subisce una fase di trasformazione, diventando un succulento piatto pronto, facilmente reperibile nelle pescherie della zona. Inoltre durante la stagione estiva è possibile degustare piatti unici di mare all'interno dell'Ittiturismo, uno splendido locale che si affaccia direttamente lungo le rive lagunari. Un'altra sfida importante iniziata nel 2007 è quella della fattoria didattica, rivolta soprattutto a bambini e ragazzi delle scuole. Si tratta di un percorso all'interno dello stagno dove personale specializzato accompagna i visitatori nella conoscenza di tutte le fasi tipiche della laguna, dalla pesca vera e propria fino alla



Photo by Pietro Basoccu

trasformazione. L'obiettivo principale è quello di valorizzare la pesca e la tutela dell'ambiente. Come già anticipato, all'interno della laguna vengono coltivate cozze, vongole e ostriche che, grazie alla limpidezza delle acque e alla stabulazione in loco, fanno del prodotto una vera prelibatezza. All'interno dei locali della Peschiera viene inoltre lavorata la famosissima bottarga di muggine: si passa dalla cattura del cefalo fino alla lavorazione, essiccazione e confezionamento del prodotto, anche



questa una sfida vinta a pieni voti, data la grossa esportazione che viene fatta del prodotto. L'allevamento delle ostriche ha invece una storia più recente. Il prodotto lavorato è della specie *crassostrea gigas*. Più comunemente conosciute come ostriche concave, vengono immerse in Laguna quando hanno le dimensioni di 1mm, sistemate all'interno di un acceleratore di crescita fino a quando raggiungono le dimensioni di 10mm, dopodiché vengono trasferite in cassette o lanterne e, raggiunte le dimensioni

adeguate, possono finalmente essere immerse nel mercato ittico. Le ostriche portano il nome del vecchio presidente della Cooperativa che tanto si era impegnato per questo progetto e al quale i soci hanno dato memoria, le *Fabrizie*. Tante sono state sicuramente le difficoltà che negli anni la Cooperativa ha dovuto affrontare, tanti i momenti di crisi e di sconforto, la grossa concorrenza, il mare sempre meno pescoso, lo stare sempre al passo con i cambiamenti che il mercato impone. Fattori, questi che

non hanno di certo scoraggiato chi fa parte di questa realtà. Una società in continua evoluzione, alla ricerca della perfezione e di nuove idee, alla ricerca di nuovi mercati e di nuove prospettive. È questa la Cooperativa Pescatori, simbolo di unione e coesione, di impegno e fiducia nel futuro.

Cooperativa Pescatori Tortoli Srl
Via Tirso, 08048 Tortoli
0782 624801
www.pescatortoli.it

Fatti a mano

Come i formaggi di una volta

di Andrea Boi

Non ci siamo inventati nulla, abbiamo solo dato il giusto spazio a cibi pregiati che il mondo ci invidia. E abbiamo pensato di portarli laddove nessuno li conosceva, proponendoli da subito a mercati diversi da quello locale.

Nella seconda metà degli anni '50, in Ogliastra, nasceva una piccola azienda, il Caseificio Silvio

Boi. Superati i primi ostacoli, grazie al costante lavoro del suo fondatore Silvio Boi, l'azienda si è pian piano affermata prima nel mercato ogliastrino e, poi, anche a livello nazionale. Il caseificio è oggi gestito dai figli e dai nipoti del suo fondatore e mantiene vive le antiche tradizioni della produzione di formaggi ovis, caprini, e ovi-caprini, freschi e stagionati, che sono tuttora lavorati a mano come nei tempi antichi. La forte impronta tradizionale e familiare, testimoniata dall'esistenza di una terza generazione che si occupa attivamente dell'azienda, ha consentito e consente di mantenere uno stretto rapporto con i suoi allevatori, attraverso una collaborazione pluridecennale con la maggior parte di essi. La raccolta del latte, infatti, viene effettuata o prelevando il prodotto direttamente dagli ovili o tramite la raccolta che avviene direttamente nel caseificio a opera degli allevatori stessi e del personale dell'azienda. Vi è da rimarcare, peraltro, che il



Photo by Pietro Basoccu

caseificio, nel pieno rispetto del corso della natura, sospende la raccolta del latte nei mesi in cui le pecore e le capre devono figliare. Attraverso questo modo di operare, l'azienda si pone come obiettivo primario quello di mantenere vivi i principi dell'arte casearia ogliastrina e, così facendo, preserva la qualità e la bontà dei suoi prodotti, da sempre apprezzati a livello locale e nazionale.

L'attenzione verso la qualità dei propri prodotti e la lavorazione ancora *a mano* degli stessi, sono alcuni dei tratti distintivi che a oggi permangono all'interno dell'azienda.

Non meno importante, inoltre, è il rapporto che lega la proprietà ai suoi dipendenti. Questi ultimi, infatti, oltre a essere altamente specializzati, conoscono le migliori tecniche dell'arte casearia ogliastrina e collaborano con il caseificio da molti anni. Anche grazie a questo bagaglio di esperienza, peraltro il Caseificio è tra i soci fondatori del Consorzio per la tutela del pecorino Sardo Dop.

In una cornice caratterizzata da una forte componente tradizionalistica, il caseificio si preoccupa anche di tenersi al passo con il mercato e con le sue innumerevoli innovazioni e complessità.

Senza pregiudicare la qualità e i tratti distintivi dei suoi prodotti, infatti, l'azienda sta sviluppando il suo mercato non solo a livello nazionale, ma anche estero. A oggi, infatti, il caseificio annovera clienti in Gran Bretagna, in Francia, negli Usa ed inoltre sviluppa direttamente il mercato in Germania, ove gestisce una piattaforma logistica assieme ad altre aziende della filiera agroalimentare sarda. L'aver portato i propri prodotti nelle tavole estere rappresenta un ulteriore motivo di orgoglio per l'azienda, che attualmente si trova nella possibilità di servire clienti in ogni parte del mondo.

Caseificio Silvio Boi
Via Nazionale, 8
08040 Cardedu (OG)

Soffia il vento

di Bruno Mulas

È un vento nuovo quello che tira tra Ulassai e Perdasdefogu. Un forte vento di futuro.

Se la grande Maria Lai cercò di catturare il vento, nella sua visione onirica del *luogo natio*, la Sardeolice lo ha ammaestrato in una visione più prosaica e utilitaristica, a soddisfazione del bisogno di sviluppo economico di un'intera comunità. Il parco eolico di Ulassai, sviluppato in un territorio vocato al pascolo brado, con 48 torri che producono 96 MW annui, nato nell'anno 2002, è ormai diventato una consolidata realtà produttiva. Il bassissimo impatto ambientale in termini di consumo del territorio, di inquinamento acustico e visivo, di inquinamento in generale – tra cui la discussa esperienza del Salto di Quirra, la riqualificazione del territorio in termini di possibile integrazione produttiva con altre esperienze economiche (allevamento e turismo), la maggior tutela del territorio col costante presidio umano – ne fanno un modello avanzato di compromesso virtuoso tra

l'irrinunciabile rispetto dell'ambiente e l'altrettanto irrinunciabile bisogno di crescita socio economica e di occupazione. E questi sono i numeri: il parco occupa 25 giovani, tra impiegati e tecnici, formati direttamente dalla Società, si aggiungono da 2 a 5 occupati nell'indotto, Vestas (società di manutenzione) e Vigilanza, altri occupati occasionalmente in lavori di impianto e manutenzione delle infrastrutture. Possibilità di ulteriore sviluppo della produzione degli impianti esistenti e ampliamento del parco anche in territorio di Perdasdefogu. Tutto questo incorniciato nel notevole ritorno economico, affitto dei terreni e percentuali di produzione, che si riversa direttamente nelle casse comunali, agevolando così l'azione dell'amministratore locale nella programmazione degli interventi a favore dell'intera popolazione. Forse è questo il modello di sviluppo sostenibile da seguire e perseguire in

un territorio a così alto contenuto naturalistico e ormai proiettato nel panorama turistico. Non è semplice, ma l'equazione è stata scritta e messa in pratica in questi anni di vita del parco: (azione illuminata dell'amministratore locale + sapienza e serietà industriali dei singoli imprenditori + rispetto dell'ambiente) = (benessere economico + crescita sociale + freno allo spopolamento + qualità della vita). Esperienza positiva, dunque, da difendere e sviluppare. Non è semplice, come detto, perché gli attori sul palcoscenico sono tanti: l'amministrazione locale, il mondo imprenditoriale, l'amministrazione regionale con il coacervo di leggi e regolamenti che spesso si contraddicono, e i cittadini. I cittadini vigili e partecipi delle sorti del territorio che vivono. Con un certo orgoglio posso affermare che il cittadino ulassese ha capito, *senza darsi troppe arie*.



La valle delle diecimila fumate

di Antonio Assorgia

Circa due milioni e mezzo di anni fa, nella Piana del Golgo, si poteva assistere a un'intensa attività vulcanica, caratterizzata da molteplici effusioni laviche, di tipo basaltico, e concomitanti e diffuse esalazioni di vapori che scaturivano, ovunque, dai molteplici meati presenti nelle rocce calcaree mesozoiche, costituenti l'epidermide del Supramonte di Baunei. D'altra parte, non solo il Supramonte di Baunei era interessato da intensa attività vulcanica, ma anche gran parte del settore contro-orientale sardo: da *Capo Ferrato* (a Sud) a *Barisardo*, fino a *Dorgali* (a Nord); località tutte posizionate lungo una direttrice Nord-Sud, parallela alla costa tirrenica orientale sarda.

Tuttavia, l'attività vulcanica che si è manifestata nella Piana del Golgo, si differenzia dagli altri settori citati, non tanto per il chimismo del magma, ma soprattutto per la diversa modalità di messa in posto dei prodotti magmatici e per le conseguenti strutture vulcaniche edificate.

Infatti, restringendo per ora il confronto alle sole aree di *Barisardo* e alla *Piana del Golgo* (distanti fra loro circa 20 chilometri, in linea d'aria), si può notare come, nel primo settore l'attività vulcanica abbia dato luogo a molteplici colate laviche che, dipartendosi dal centro eruttivo di *Gibba Manna*, sono defluite verso la costa (da *Cea* a *Punta Niedda*, fino a *Cala Punta su Mastixi*). Un dato da rimarcare è che in questo settore i flussi lavici, di tipo basaltico, si sono espansi su un basamento granitico, molto alterato, quasi pianeggiante o leggermente degradante verso il mare; le rocce granitiche, talora intensamente alterate e arenizzate, risultano intersecate poi da numerosi filoni di porfido, messisi in posto nel tardo Paleozoico.

Per quanto riguarda, invece, l'assetto strutturale e geologico della *Piana del Golgo*, essa si può considerare, a tutti gli effetti, una piccola "Fossa tettonica", avente una larghezza massima di circa 1,5 km e lunga circa 6 km, impostata in una successione calcarea d'età giurassica, potente circa 500 metri, trasgressiva su un basamento Paleozoico, qui costituito, essenzialmente, da una sequenza, molto potente, di rocce metamorfiche di basso e medio grado.

Nella *Piana del Golgo* le lave basaltiche costituiscono dei rilievi collinari che si susseguono, senza una apparente discontinuità, lungo una depressione che, partendo da *Su Porteddu*, arriva sino a *Folgone*, delimitata da fratture multiple attraverso le quali sono risaliti i fusi magmatici. Più in dettaglio, i rilievi lavici della *Piana del Golgo* possono essere assimilati a "cupole di ristagno", poco elevate dal suolo e con diametri che si aggirano intorno al centinaio di metri; talora, la loro parte superficiale risulta suddivisa in grossi blocchi metrici che inducono molti a crederli come elementi di costruzioni megalitiche, anche per la vicina presenza di numerosi nuraghi. Questi blocchi sono, invece, frutto di una suddivisione sia verticale, per ritenzione da raffreddamento, con conseguente fessurazione prismatica della massa lavica, sia piano-convessa, dovuta ad un differente raffreddamento instauratosi tra i "gusci" più interni e quelli più esterni dell'ammasso cupoliforme lavico.

Ancora, per quanto riguarda la modalità di messa in posto dei basalti affioranti nella *Valle del Golgo*, è stato possibile constatare come i corpi magmatici sembrano radicarsi entro le masse calcaree; infatti, anche quando l'erosione fluviale è stata così intensa da isolare le strutture laviche e arrivare così alla loro base, non si è

mai osservata una netta sovrapposizione o contatto dei basalti sui calcari. Poiché, poi, la copertura calcarea presenta un'intensa fratturazione e molteplici cavità carsiche, durante la risalita delle lave, una parte del fuso magmatico è potuto iniettarsi e riempire così una parte di questi vuoti.

Per questo motivo gli speleologi iglesienti del CISSA, durante una recente esplorazione, hanno trovato, lungo le pareti e nel fondo del pozzo carsico di *Su Sterru*, numerose vene di lava basaltica che, una volta, copriva anche l'ingresso di questa cavità. D'altra parte, la risalita dei fusi magmatici e la sosta entro la copertura calcarea, deve aver provocato sia un'accelerazione nel processo di



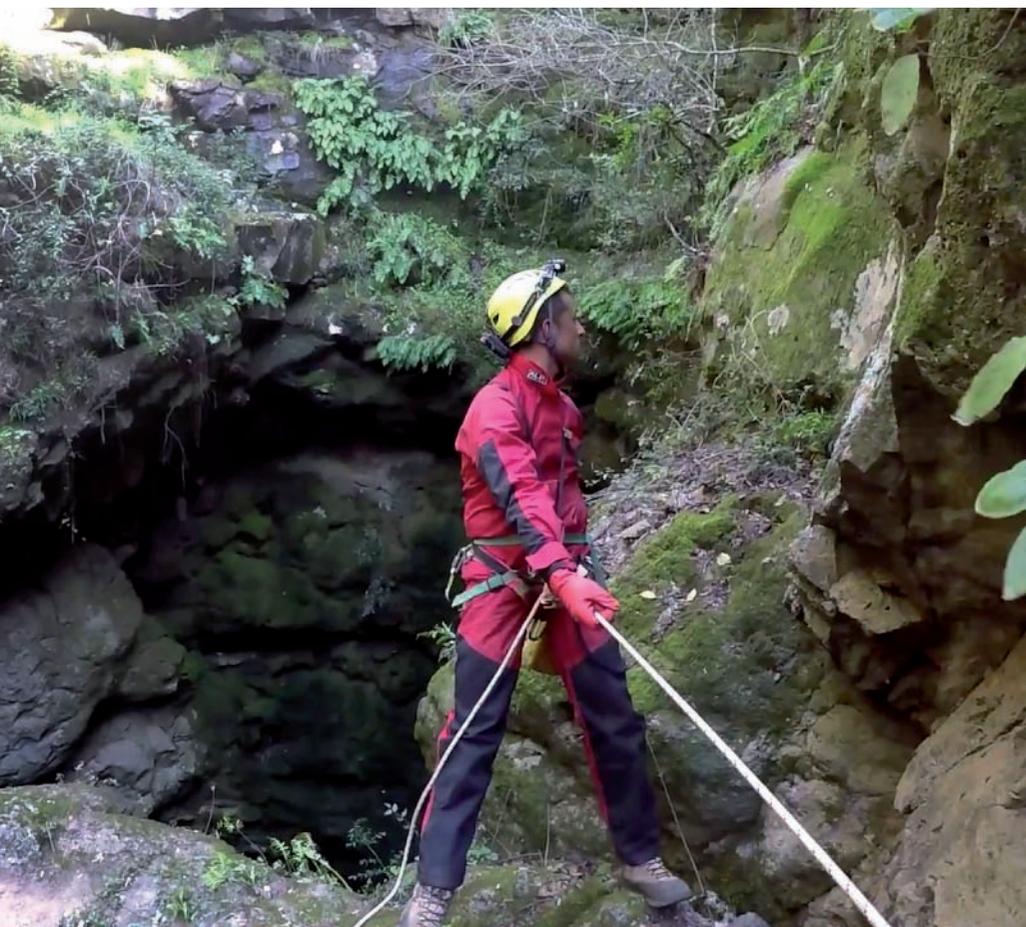


raffreddamento del magma, sia una conseguente e concomitante perdita dei vapori gassosi magmatici che, pertanto, potevano esalare dalle rocce, unitamente ai getti di vapor d'acqua, originatisi dal surriscaldamento delle acque di origine carsica, venute a contatto col liquido magmatico. Per quanto detto, è suggestivo poter immaginare quale poteva essere la visione della Piana del Golgo, durante la messa in posto dei fusi magmatici, avvenuta circa due milioni e mezzo di anni fa: dalle rocce calcaree e dalle coperture laviche dovevano scaturire e sollevarsi centinaia e centinaia di pennacchi gassosi e, forse, anche di *geysers*, dovuti alla esalazione sia dei gas magmatici, sia al vapor d'acqua, di origine carsica, surriscaldato ad opera del magma.

Per questo motivo ci pare anche lecito fare un parallelo tra la Piana del Golgo, qual era due milioni e mezzo di anni fa, e la "Valle delle diecimila fumate", che fu caratterizzata dalla presenza di migliaia di getti di vapore che emanavano da una spessa coltre di materiale piroclastico che fu eiettato, nel 1912, dal vulcano di Novaparruta in Alaska.

Finora le ricerche geologico-naturalistiche del Supramonte di Baunei sono state portate avanti da alcuni Soci dell'ApgS (Associazione per il Parco Geominerario Storico ed Ambientale della Sardegna), unitamente ad alcuni appassionati naturalisti locali. Tuttavia, in questa porzione del Territorio Ogliastrino è stata riscontrata una tale complessità di fenomeni geologici e vulcanologici che solo tramite la collaborazione di vari esperti si riuscirà ad analizzare e comprendere.

Ci auguriamo che questa breve nota riesca a invogliare qualche studioso. Se lo augura anche la Comunità di Baunei che promuove e sostiene le ricerche naturalistiche del suo territorio.



L'Ogliastra nel cuore

Intervista a mons. Antioco Piseddu

di Fabiana Carta



Incontro il vescovo emerito Antioco Piseddu nel suo appartamento a Cagliari, all'interno del Seminario Arcivescovile, dove mi accoglie con tanta gentilezza. Le sue analisi puntuali mi colpiscono subito, frutto della profonda conoscenza del territorio e delle persone, del bagaglio di saggezza accumulato con gli anni. Le parole *cultura* e *ottimismo* saltano fuori spesso

durante la nostra chiacchierata. Sono trascorsi tre anni da quell'ultima messa nel Santuario della Madonna d'Ogliastra, in cui ha salutato tutti con grande commozione, ma è evidente che l'Ogliastra è ancora saldamente piantata nel suo cuore.

Ci aveva lasciati con queste parole: «Non so quello che mi aspetta...». È stata dura?
Si trattava di cambiare

totalmente tipo di vita. Poi, dopo oltre 30 anni di apostolato attivo è pesante lasciare tutto e iniziare una vita su basi nuove. Mi ha facilitato il fatto che sono tornato dove vivevo prima di diventare vescovo, io ero parroco a Sant'Anna a Cagliari e ho vissuto proprio qui al Seminario. È stato un po' come tornare alle origini.

Di cosa si occupa adesso?

Sto continuando le mie passioni di ricerca di archivio, scrivo articoli, ho scritto anche un libro sulle leggende del mio paese, *Senorbì*. Sono disponibile per le pastorali nelle parrocchie, mi chiamano per fare delle prediche, per le feste; e l'arcivescovo mi chiama spesso per celebrare le cresime, quando non può essere presente. Certi periodi sono molto impegnato! Gli anni ci sono e quando meno te lo aspetti si fanno sentire! A volte prendo degli impegni, anche molto vicini nel tempo, poi mi accorgo che faccio fatica. C'è la volontà, interiormente mi sento più giovane, ma questi anni ci sono e bisogna farci i conti! La vita è cambiata totalmente, sono tornato nel mio ambiente, ho tante amicizie, tante possibilità di incontri. Ho ripreso i contatti con gli universitari della FUCI (Federazione universitaria cattolica italiana), dove sono stato assistente, li avevo lasciati giovanotti e li ho ritrovati settantenni. Ogni volta che posso, quasi tutte le domeniche, vado a *Senorbì* a fare visita a mio fratello e mia sorella.

Che cosa augura all'Ogliastra e agli ogliastrini per questo nuovo anno?

Auguro loro ogni bene. Che continui questo lavoro di aggiornamento e di progresso che l'Ogliastra sta facendo ormai da molti anni, che possa raggiungere le mete che merita sotto l'aspetto culturale, economico, sociale. Secondo un'espressione che avevo usato alla fine della mia permanenza a Lanusei, auguro che l'Ogliastra non sia un problema per la Sardegna, ma un dono. Voglio sottolineare l'aspetto della loro identità molto forte, prima di dire «sono sardo» gli abitanti di questa terra benedetta dicono: «sono ogliastrino». Io ritengo che il senso di identità sia una ricchezza, un motivo di stimolo, come qualcosa da difendere.

Quali aspetti andrebbero valorizzati?

Credo che l'Ogliastra, ma un po' tutta la Sardegna, dovrebbe insistere di più nella crescita culturale. C'è il pericolo di chiudersi e di prescindere da quello che avviene al di fuori, anziché sentirsi protagonisti di una storia succede che ci si mette da parte a vedere un po' che cosa capita, magari lasciandosi sfuggire qualche critica o condanna. Mi preoccupavo molto quando, per esempio, vedevo i dati sulla dispersione scolastica. Logliastrino, ma il sardo in generale, è portato alla malinconia e alla tristezza. Non siamo molto ottimisti, a volte tendiamo a piangerci addosso, a trovare gli aspetti negativi

senza poi fare concretamente qualcosa. Dovremmo vincere questa sfida con noi stessi.

Come possiamo intensificare la crescita culturale?

È questione di educazione. È la generazione di adulti che deve instillare nei giovani questo impegno del *darsi da fare*. È evidente che anche la scuola deve fare la sua parte, il giovane di oggi deve sentire il piacere di imparare, è questione di cultura. Ci sarebbe bisogno di un centro di promozione culturale che faccia un lavoro di educazione per tutti. Io l'avevo sognato con l'Associazione Culturale *Ogliastra* e vedevo come stimoli alla cultura la pubblicazione del mensile "L'Ogliastra", che era interrotta da decenni, quella di "Studi Ogliastrini", che sta continuando e mi fa enorme piacere, il premio letterario, il museo diocesano...

Non sono tanti i giovani che si interessano all'arte, alla letteratura o alla lettura, purtroppo. Se potesse guardare negli occhi i giovani ogliastrini, che cosa gli direbbe?

C'è una questione, sempre legata alla cultura: la mentalità. Nei giovani manca lo spirito imprenditoriale, questo è un difetto. Gli dire che devono avere più coraggio! Ripetevo spesso la frase di Giovanni Paolo II: «Non abbiate paura, prendete in mano la vostra vita, rendetela bella, fatene un capolavoro». Vedo molti giovani impauriti, spaventati da questo mondo che corre veloce e non

credo che gli adulti li aiutino molto. Mi pare ci sia una sensazione, molto diffusa in Sardegna, di *tirare i remi in barca*, con l'economia in crisi, la popolazione che diminuisce, ci si trova di fronte a problemi che sembrano impossibili da risolvere. E allora che si fa? Ci si mette da parte ad aspettare. Ma questo è l'errore più grande. E ai giovani direi anche che è molto importante studiare, approfondire, per potersi confrontare con tutti, per non vivere di pregiudizi.

Cosa si augura per il lavoro?

Mi auguro che le aziende riescano a influire nelle multinazionali, allargando gli orizzonti. Credo che la strada da seguire sia questa. Le iniziative industriali in Ogliastra sono venute da fuori e gestite sempre da persone non della zona, come la Cartiera, che ha seguito le logiche del «la costruisco qui perché mi conviene, la faccio fallire perché mi conviene». Auguro di aprire lo sguardo, di pensare in grande, di far crescere il senso di sicurezza e di ottimismo. L'Ogliastra dovrebbe avere un progetto. Per camminare bisogna avere una strada davanti, se non hai la strada ti fermi o torni indietro. C'è bisogno di un obiettivo. Oggi dovremmo puntare molto sul turismo e metterci in prima linea, nelle decisioni, nella gestione. Chi ci governa dovrebbe essere in grado di dialogare con le multinazionali, ecco la questione culturale che torna, dobbiamo diventare i protagonisti.

L'inganno del biotestamento

di Francesco Ognibene
caporedattore di *Avvenire*

Se anche ritenessimo che possa bastarci quel che già abbiamo visto, sentito e letto sin qui sul biotestamento e la relativa legge appena approvata, s'incarica poi la realtà a richiamarci a restare vigili. Perché le «Norme in materia di consenso informato e di Disposizioni anticipate di trattamento» (o Dat) varate a grande maggioranza alla Camera il 20 aprile dello scorso anno e al Senato in via definitiva il successivo 14 dicembre non si limitano a introdurre alcune rilevanti novità nel nostro ordinamento giuridico sulla relazione di cura ma cambiano in modo radicale il paradigma di riferimento dell'intero sistema legislativo e sanitario sulla vita umana. Esageriamo? Nient'affatto.

Basti pensare alla distanza che passa tra la legge 38 sulle cure palliative e la 2.801 sulle Dat. La prima fu approvata nel 2010 e poi presa a modello da altri Paesi per il suo stampo profondamente umanistico in un'era di dominio della tecnologia, eppure in Italia resta ancora largamente inapplicata. Al centro di quella legge c'è la dignità del paziente al quale va garantito il diritto di affrontare l'ultimo tratto della vita con la piena «tutela della dignità e dell'autonomia», oltre alla «promozione della qualità della vita fino al suo termine» e l'«adeguato sostegno sanitario e socio-assistenziale» a lui e alla famiglia. La legge 38 dispone che ci si prenda cura dell'altro, perché è consapevole che di questo la persona umana ha bisogno. Un approccio saggio che ascolta le vere necessità del paziente ritenendolo anzitutto una persona ancora e sempre nella sua pienezza. Nel testo varato sette anni fa (ma che la stragrande maggioranza degli italiani non conoscono) si coglie la sapienza della cultura cristiana di un

Paese – e di una civiltà – che alla figura del buon Samaritano vede ispirarsi innumerevoli testimonianze personali e sociali del sapersi far carico della sofferenza altrui, e dispone che mai si possa recedere dalla coerenza rispetto a questo stile. Non altrettanto si può dire purtroppo della ben più reclamizzata legge sul fine vita, che rovescia il fondamento sul quale si costruisce l'impianto normativo: con le Dat lo Stato prende atto che si possa chiedere e si debba ottenere di interrompere la propria vita quando si ritiene venuta meno la propria dignità, senza neppure fissare criteri temporali (ad esempio, la terminalità della malattia) o clinici (la refrattarietà alle cure, o l'accertata mancanza di margini per un miglioramento). In pratica al diritto di essere assistiti si sostituisce – senza neppure dirlo – quello di morire quando e come si desidera. Basta chiedere, lasciandolo scritto nelle proprie disposizioni (e non semplici dichiarazioni) anticipate di trattamento, e nessun medico potrà opporsi.

È la conferma di come spesso nel nostro Paese le leggi servano assai più come grimaldelli per introdurre nuove letture della realtà, e dunque diffondere una mentalità e una cultura calate dall'alto, che come strumenti per risolvere problemi: leggi come quella sulle Dat si configurano, in altre parole, come «manifesti». Era necessaria una legge per affermare il diritto di rifiutare le terapie, sospendere le cure o evitare l'accanimento terapeutico? O la Costituzione, la deontologia medica e il rapporto personale tra ogni medico e ogni paziente già bastava come garanzia per evitare situazioni che potessero ledere la dignità del paziente? E ha senso una legge per sua stessa natura generalista per regolare ognuna delle infinite situazioni

concrete nelle quali si incarna un percorso di fine vita? Come ha osservato più di un medico, scettico oltre che preoccupato per un'ulteriore dose di burocratizzazione aggiunta alla vita professionale, delle Dat non si sentiva alcuna mancanza. Tanto più che una legge sul fine vita il nostro Paese già l'aveva: quella sulle cure palliative, appunto, e per di più esemplare e impegnativa. Ma evidentemente andava affermato un nuovo principio, facendo leva sulla retorica ormai inarrestabile dei «nuovi diritti» e della libertà individuale eretta a dogma illusorio di una società dove si convincono i cittadini di poter fare di sé ciò che meglio credono, quasi a voler eludere un discorso serio sulle vere libertà e i veri diritti che oggi reclamano di essere ascoltati (primo tra tutti quello di essere curati e assistiti come la propria malattia esige), e forse sul diritto e la libertà in quanto tali. Il rovesciamento del metro col quale si misura la vita umana è un passo grave al quale ci si è disposti in una situazione paradossale se si pensa alla posta in gioco: è noto infatti che con



GIUSEPPE DE RIBERA,
Il buon samaritano,
1650-1700 ca.
Pinacoteca Comunale
di Ravenna



pochi giorni di lavori parlamentari ancora a disposizione prima dello scioglimento delle Camere una maggioranza trasversale e anomala che va dal Pd a M5S alle varie formazioni della sinistra radicale, pescando però anche in altri partiti, ha scelto il fine vita come scalpo da esibire ai potenziali elettori lasciando scadere un gran numero di altri provvedimenti assai più rilevanti. Il senso politico di una simile operazione sfugge, a meno che non si ascolti l'esultanza di chi questa legge

l'ha ispirata davvero avendo in mente una chiara strategia per giungere per via parlamentare o giudiziaria (i prevedibili contenziosi per applicare una norma confusa e ambigua) alla legalizzazione dell'eutanasia e del suicidio assistito, senza obiezione di coscienza.

Se la si vede sotto questa lente, la legge sulle Dat appare dunque come un altro passo verso la secolarizzazione del Paese ripulito con metodicità da ogni residuo di "principio primo" che superi e

preceda la volontà individuale eretta a nuovo idolo, e da ciò che può fondarlo, legittimarlo e renderlo condiviso, religione in primis. Più che una legge, un'altra mano di bianco stesa sul capolavoro dell'umanesimo che ispira la nostra comunità nazionale. Di solito, l'ideologicità di operazioni simili non fa i conti con la resistenza della realtà e dell'essere umano rispetto a operazioni che ne forzano la natura. Ora tocca anche a ciascuno di noi testimoniare che non c'è diritto di morire che valga la vita.

Grazie ai sacerdoti

Ogni persona, ogni storia è importante



INSIEME
AI SACERDOTI



Don Diego Conforzi, parroco di Sant'Ugo a Roma

In Italia ci sono 35 mila sacerdoti diocesani che hanno deciso di donare la loro vita al Vangelo e agli altri. Per vivere hanno bisogno anche di noi. [Doniamo a chi si dona.](#)

Sostieni il loro impegno con la tua Offerta

OFFRI IL TUO CONTRIBUTO AI SACERDOTI CON:

■ versamento sul conto corrente postale n. 57803009 ■ carta di credito, chiamando il Numero Verde 800-825000 o sul sito www.insiemeaisacerdoti.it
■ bonifico bancario presso le principali banche italiane ■ versamento diretto all'Istituto Sostentamento Clero della tua Diocesi. **L'Offerta è deducibile.**

Maggiori informazioni su www.insiemeaisacerdoti.it
Segui la missione dei sacerdoti su www.facebook.com/insiemeaisacerdoti





La **Diocesi di Lanusei**,
tramite l'**Associazione Culturale Sarda Ogliastra**
bandisce la ventitreesima edizione del

Premio "San Giorgio Vescovo"

Tema: L'Ogliastra

Il Premio è diviso in due sezioni

1. SAGGISTICA

- Scritti in prosa e poesia in lingua italiana, editi o inediti, purché mai premiati in altri concorsi.
- Le opere eventualmente già editate dovranno essere state pubblicate negli ultimi 5 anni.
- Le opere dovranno pervenire in 4 copie dattiloscritte, in formato A4, sottoscritte e corredate dalle generalità dell'autore (nome, cognome indirizzo, numero di telefono e indirizzo mail); unitamente alle 4 copie dattiloscritte, possibilmente, far pervenire una copia dell'opera su CD.

2. FOTOGRAFIE E CORTOMETRAGGI

- Ogni partecipante potrà inviare massimo numero 1 fotografia in bianco e nero o a colori, in alta risoluzione (300 dpi), lato lungo cm 36, lato corto cm 24.
- I filmati girati con qualsiasi supporto video dovranno avere una durata massima di 6 minuti, titoli di testa e coda inclusi. Ciascun concorrente può presentare un solo filmato. La partecipazione al concorso è gratuita, aperta a tutti senza limiti di età.

Diritti d'autore

- I diritti sui video e sulle fotografie rimangono di proprietà esclusiva dell'autore che le ha prodotte, il quale ne autorizza l'utilizzo per eventi o pubblicazioni. Ad ogni loro utilizzo i video e le foto saranno accompagnati dal nome dell'autore e, dove è possibile, da eventuali note esplicative indicate dallo stesso.
- Il materiale pervenuto, in assenza di specifico documento liberatorio da parte di persone coinvolte nelle immagini, si considera libero di autorizzazione alla pubblicazione per fini non commerciali.

Modalità e termini di consegna del materiale

- Il materiale deve essere inviato su supporto Dvd, pendrive, mail o Wettransfer e contenere le seguenti indicazioni: breve descrizione del soggetto delle foto (luogo, situazione...) o breve sintesi del filmato (max 10 righe), nome cognome, indirizzo, numero di telefono, indirizzo mail.
- Al termine del concorso, le foto vincitrici e quelle selezionate da una giuria tecnica saranno esposte in una mostra organizzata dalla Diocesi.

3. La giuria composta da professionisti del settore esprimerà un giudizio insindacabile sui partecipanti alle due Sezioni.

4. Presentazione delle opere

- Tutte le opere, per entrambe le sezioni, dovranno pervenire, **entro e non oltre il 20 febbraio 2018**, a mezzo posta e/o a mano, alla "Segreteria del Premio San Giorgio Vescovo", via Roma 102, 08045 Lanusei. Oppure via mail all'Indirizzo: **segreteria.curialanusei@gmail.com**

5. Premi per ciascuna Sezione

- Opere inedite euro 1.000,00 (mille/00) per primo classificato
- Opere editate euro 700,00 (settecento/00) per il primo classificato
- Eventuali ulteriori premi ai partecipanti potranno essere assegnati secondo le possibilità e secondo le valutazioni dell'Associazione.

6. La giuria può prendere in considerazione anche opere diverse da quelle pervenute direttamente da parte degli autori e/o delle case editrici, purché in possesso dei requisiti sanciti dal presente regolamento.

7. L'Associazione Culturale Sarda Ogliastra si riserva di segnalare le opere premiate

e meritevoli dalla Giuria agli editori per una loro eventuale pubblicazione e potranno essere censite sul giornale "L'Ogliastra" e sulla rivista "Studi Ogliastrini".

8. Tutto il materiale inviato per il concorso non verrà restituito; gli autori, per il fatto stesso di partecipare al concorso, cedono il diritto di pubblicazione sul sito Internet dell'Associazione e/o su eventuale Antologia del premio senza aver nulla a pretendere come diritto d'autore. I diritti rimangono comunque di proprietà dei singoli Autori.

9. Gli autori che saranno premiati con il primo premio non potranno concorrere per le successive cinque edizioni del premio.

10. La **cerimonia di premiazione** avverrà a Lanusei venerdì 27 aprile 2018, in prossimità della festa di San Giorgio vescovo.

11. La partecipazione al Concorso implica l'accettazione integrale delle norme contenute in questo bando.

12. Resta espressamente inteso che eventuali obblighi legali inerenti ai diritti SIAE sono di competenza del realizzatore/autore/produttore. In ogni caso, ogni autore, accettando di partecipare al Premio, autorizza l'utilizzo dell'opera senza pretendere indennizzi SIAE.

13. Informativa ai sensi della Legge 196/03 e successive modifiche: Il trattamento dei dati è effettuato esclusivamente ai fini di cui al presente bando. I partecipanti potranno richiederne gratuitamente la cancellazione o la modifica in qualsiasi momento.

Lanusei, 29 dicembre 2017

SETTORE VINICOLO AL COLLASSO

◆ **TORTOLI.** «Senza politiche specifiche che tutelino e valorizzino le produzioni, il settore vitivinicolo rischia il collasso». Non usa mezzi termini il presidente di Confindustria Sardegna centrale, Roberto Bornioli, in visita tra aziende e territori ogliastrini, prendendo atto della situazione di debolezza particolarmente sentita in Ogliastra, dove la siccità è aggravata dalla mancanza di reti idriche adeguate, denunciata a più riprese dalle diverse anime di un comparto che il patron degli industriali definisce, senza timore di essere smentito, «fiore all'occhiello dell'economia della Sardegna centrale». Soci, agricoltori, produttori, imprenditori. Insieme per dire che una soluzione va trovata e va trovata ora: «Occorre fare di più per tutelare questo settore - ha ribadito Bornioli - che esalta le vocazioni produttive delle aree interne, soprattutto in Ogliastra e nel Nuorese, e che sta dando tanto anche in termini di promozione dei territori e di export.



ANNO NUOVO, STRADE NUOVE?

OGLIASTRA. «Senza la mobilità delle idee e delle cose, non vi potrà mai essere una reale crescita economica e sociale dell'intera Ogliastra». Maurizio Piras, responsabile della Filca-Cisl Ogliastra, auspica in questo nuovo anno il superamento dei diversi gravi ritardi nella realizzazione di importanti arterie viarie. «È da tanti anni - sottolinea il sindacalista - chiediamo un'accelerazione dei lavori della Nuova SS 125 Orientale sarda e della strada statale 389 tra Nuoro e il bivio Carmine, della strada provinciale

IN PILLOLE

Civiltà nuragica Bari Sardo. Un nuovo strumento per scoprire la Sardegna antica, dal Neolitico alla civiltà nuragica, sintesi di decenni di studi nel campo della ricerca archeologica. Questo lo spirito del nuovo libro di Pierluigi Montalbano, *Sardegna. L'alba di una civiltà*, pubblicato da Capone Editore. La presentazione del libro ha fatto tappa a Barisardo, nella sala consiliare del Comune. Pierluigi Montalbano, a capo dell'associazione Honebu, ha pubblicato altri otto libri sulla storia sarda antica.

Presepe vivente Tertenia. La parrocchia in collaborazione con la Pro Loco e col patrocinio dell'amministrazione comunale hanno organizzato il Presepe vivente 2017. La sacra rappresentazione, con abiti tradizionali della Palestina di quel tempo, è andata in scena il 30 dicembre: partenza dalla chiesa parrocchiale con l'Annunciazione. Il corteo si è snodato lungo le vie del paese, interessando i diversi quartieri del centro ogliastrino.



TURISMO DI QUALITÀ IN B&B

◆ **LOCERI.** E B&B sia. Il bando comunale che metteva a disposizione finanziamenti a fondo perduto per i residenti intenzionati ad avviare nuovi *bed and breakfast* ha dato i suoi frutti: ben undici le domande pervenute. Che corrispondono a undici nuove attività che consentiranno al piccolo paese ogliastrino, di recente entrato nell'associazione italiana Borghi autentici, di avere una settantina di posti letto in più. Strutture che a breve apriranno i battenti, insieme alle due già esistenti, dando vita a un'associazione che adotterà un disciplinare di qualità e sostenibilità con un proprio marchio, denominato "B&B di qualità-Loceri". Obiettivo: realizzare una rete di qualità, fare sistema e coinvolgere i numerosi produttori agroalimentari del paese e dell'Ogliastra, integrandola con il nascente museo *Mater* dedicato alle radici agricole di Loceri e con altre manifestazioni in agenda nel paese..

27 che da Villagrande Strisaili porta alla piana di Tortoli e della strada provinciale 198 tra Seui e Gairo». A fine dicembre, all'assessorato regionale ai Lavori pubblici, si è tenuta la riunione tra Anas, organizzazioni sindacali e Regione per discutere della realizzazione delle viarie infrastrutture sarde, in occasione della quale è stato fatto il punto della situazione sulla Nuova SS 125, a oggi fermi, potrebbero riprendere già da gennaio con il secondo lotto della Sassari-Olbia e, immediatamente dopo, con il tratto di Tortoli.

CENTENARI E NUOVI NATI

◆ **ARZANA.** L'intero paese ringrazia i suoi anziani. Il segreto della longevità, ai piedi del monte Idolo, è tutto racchiuso in quel "suoi", nella forte carica emozionale e affettiva che ne scaturisce, tesoro inesauribile di memoria storica e identitaria. Genetica, ambiente, cibo, usi e tradizioni, lingua e cultura. "A cent'annus e prusu", il 22 dicembre, ha visto riunita tutta la comunità arzanese intorno a bambini e veterani. Per la venticinquesima volta, l'augurio più bello di qualunque altro. Festa di intere generazioni a confronto, la manifestazione in onore degli anziani, organizzata per l'edizione d'argento dalla Pro Loco Siccaderba, presieduta da Raffaele Sestu, e dall'amministrazione comunale guidata da Marco Melis, in collaborazione con tutte le forze sociali. Accanto a ottantenni, novantenni, centenari e ultra centenari, a far festa anche i bambini nati nell'anno, con le loro famiglie.

RASSEGNA CORALE

◆ **VILLAGRANDE.** Ha avuto luogo anche quest'anno il Concerto di Natale giunto alla sua 29° edizione, organizzato dal locale Coro San Gabriele diretto da decenni da Antonello Cannas, che ha visto un grande intervento di pubblico attento. Vi hanno partecipato sette cori polifonici provenienti da vari paesi della diocesi che hanno presentato brani della tradizione natalizia internazionale e sarda. Oltre al Coro di casa, hanno presentato i propri brani il Coro *Divinae Gratiae* della Cattedrale di Lanusei diretto da Tonino Loddo, il Coro *Su Circannueu* di Baunei diretto da Elena Nurchis, il Coro di Arzana diretto da Giuseppina Fadda, il Coro *Le mille e una nota* di Villagrande diretto da Adriana Cannas, il Coro *Amistade* di Villagrande diretto da Tonino Arzu e il Coro *Bellavista* di Tortoli diretto da Mauro Lisei. Il Concerto ("un incontro tra amici", come l'ha definito Antonio Melis nella sua presentazione) si è concluso con un ricco buffet.

IN PILLOLE

In pista sul ghiaccio

Tortoli. È rimasta aperta fino all'8 gennaio la nuova pista di pattinaggio sul ghiaccio. Sul posto è stato possibile noleggiare i pattini e ricevere dai tutor le giuste indicazioni a quanti si sono cimentati in questa divertente attività tipicamente invernale e inconsueta per la cittadina costiera. «Grandi e piccini - hanno affermato gli amministratori comunali - potranno godere delle festività con una nuova attrazione, allestita, per la prima volta a Tortoli, nella tensostruttura in piazza Fra Locci».

Multe salate Villagrande Strisaili

Multe salatissime per tre allevatori di Villagrande Strisaili e di Fonni, che lasciavano che le loro bestie vagassero indisturbate lungo la carreggiata della strada per Nuoro, creando grossi pericoli per gli automobilisti. A effettuare l'intervento sono stati i carabinieri della radiomobile della compagnia di Lanusei, insieme ai loro colleghi delle squadriglie di Arzana e di Lanusei.

TEATRO E LIBRI SOTTO L'ALBERO

◆ **TALANA.** L'amministrazione comunale di Talana, guidata dal sindaco Franco Tegas, ha organizzato diversi eventi durante il periodo natalizio. Principali destinatari bambini e adolescenti del paese. Ricco il programma in calendario. Dai laboratori creativi manuali a tema: "Sole, luna, stella", rivolti ai bambini della scuola dell'infanzia e primaria, allo spettacolo teatrale dal titolo "Babbo Natale e i doni scomparsi", a cura della compagnia teatrale Il Crogiuolo. Al termine sono stati gli amministratori a donare a ogni bambino un libro di racconti classici. Le manifestazioni si sono concluse il 6 gennaio nella chiesa parrocchiale di santa Marta, con la rappresentazione canora del Coro voci bianche.

PERCORSI DI LUNGA VITA

◆ **OSINI.** Dei 22,8 milioni di euro messi a disposizione dalla Regione, 15,8 saranno destinati a interventi pubblici dedicati al potenziamento della rete dei percorsi naturalistico-culturali di turismo attivo in Ogliastra e al rafforzamento dei servizi legati

soprattutto al turismo e alle produzioni locali. A questi si aggiungono altri 7 milioni di incentivi per le imprese che operano nel territorio nel comparto del turismo e della nautica, della pasta fresca e dei prodotti da forno e, infine, della filiera della capra. «L'introduzione dei bandi territoriali è una delle più importanti novità all'interno della programmazione territoriale - ha sottolineato l'assessore regionale della Programmazione Raffaele Paci - . Sono stati messi a punto per quelle zone dove si riscontra una concentrazione adeguata di imprese, e punta a garantire aiuti su precisi settori strategici per incidere positivamente su tutta l'economia e sulla possibilità di creare nuove occasioni di lavoro. Saranno pronti a metà gennaio e ci aspettiamo una ottima risposta da parte delle imprese».

LONGEVITÀ E BLUE ZONE

◆ **GIRASOLE.** Promuovere la cultura sarda evidenziandone gli aspetti più caratteristici per valorizzarla e preservarla: è questo il fine della

rassegna dedicata alla longevità, alla seconda edizione, organizzata dall'associazione Sardegna Eventi e patrocinata dalla Regione, «Durante la tre giorni - spiegano gli organizzatori - verranno analizzati i risultati delle ricerche condotte negli ultimi 15 anni sulla popolazione della cosiddetta *Blue Zone* (Zona Blu), un territorio dove la percentuale di centenari e persone longeve in buona salute sono di gran lunga superiori alla media. Le ricerche si sono avvalse dall'apporto scientifico di un gruppo di ricercatori che ha indagato sia sul fenomeno della longevità in sé, sia sulle vaste implicazioni socio culturali che essa comporta»

IL CONCORSO PRESEPI VARCA IL MARE

◆ **LANUSEI.** Tutti pazzi per il presepe. Il sì al tradizionale concorso diocesano, infatti, non giunge solamente dalle parrocchie della diocesi di Lanusei, ma attraversa l'intera Isola, varcando addirittura il mare. Fra le 33 adesioni pervenute ci sono, per citarne alcune, le comunità di Serrenti, il comune di Vicopisano, che conta quasi diecimila abitanti, in provincia di Pisa, o quello di Molinella, in provincia di Bologna, che supera i quindicimila abitanti. Sette le parrocchie che hanno aderito: oltre Lanusei e Tortoli, anche Jerzu, Villaputzu, Bari Sardo, Lotzorai e Urzulei; un oratorio; due associazioni di volontariato. Dieci le adesioni pervenute dalle famiglie che, a partire dai centri maggiori, arrivano anche da Villagrande, Villanova Strisaili e Osini. Due i quartieri: Bari Sardo e Urzulei. Nella sezione scuola, infine, ben 10 le richieste di partecipazione: oltre allo Scientifico, all'istituto comprensivo e all'istituto Monsignor Basoli di Lanusei, anche l'Istituto comprensivo di Baunei e Santa Maria, la scuola primaria di Arzana e di Ilbono, la scuola secondaria di primo grado di Talana e Villanova Strisaili, infine quella di Escalaplano



NATALE IN TUTTE LE LINGUE

◆ **JERZU.** Giunta alla seconda edizione, *La giornata delle lingue e delle culture* andata in scena lo scorso dicembre all'Istituto Superiore Businco di Jerzu, è stata un'iniziativa vissuta da tutti - docenti, studenti, famiglie e comunità jertzese - come un autentico momento di incontro e confronto, di ricchezza culturale, di coinvolgimento attivo dei ragazzi, vivendo e festeggiando il Natale in maniera del tutto originale. La fantasia e l'entusiasmo degli adolescenti. Un tema, il Natale. Uno spazio, aule e corridoi della scuola. La musica, i costumi, la passione per i confini del mondo, per l'Europa e la storia. Colori suoni, sapori e profumi degli stati del mondo, perfettamente ricreati dagli studenti nei nove stand: "Di fili di solidarietà. Sentieri di pace"; "Il diritto al gioco"; "Linguaggi digitali"; "Spagnolo"; "Francese"; "Inglese"; "Latino"; "Usa"; "Mondo".

Silvia Mereu

L'Arte in una formica

di Augusta Cabras

Lo studio d'arte Ill'Art di Silvia Mereu è nuovo di zecca. Ai primi di dicembre ha aperto al pubblico nella piazzetta Roma di Tortolì, portando nel centro della cittadina colori, forme, arte e creatività. E se lo Studio d'Arte Ill'Art (che sta per Illustrazioni Artistiche) è una novità, non lo è l'arte di Silvia e il suo straripante estro, rivelato e raccontato tramite le sue illustrazioni e le sue innumerevoli produzioni: acquerelli, monili, pitture e altri oggetti, in una mescolanza di materiali, colori e geometrie.

Silvia racconta della sua passione, che è un tutt'uno con la sua vita, con grande entusiasmo e un'energia contagiosa. Racconta degli anni passati nell'Istituto d'Arte a Lanusei, tra studio e nuove scoperte, degli anni passati a Firenze nell'Accademia delle Belle Arti, ricchi di incontri importanti, fermento culturale, colpi di fulmine per nuovi colori (come l'acrilico lucido), attività e sperimentazioni, per arrivare poi a Sassari dove concluderà l'Accademia. In quegli anni di studio, Silvia si occupa principalmente di *design* e decorazione. Ricerca e approfondisce le caratteristiche dei materiali, ne indaga, nella mescolanza, la bellezza e la forza espressiva. Rimane affascinata dal potere dello specchio quale oggetto reale e metafora della riflessione del pensiero, dell'emozione, degli sguardi propri e altrui. Lo specchio inteso come gioco di luce, riflesso, bagliore, nitidezza, verità. Il tema è così interessante e ricco di implicazioni artistiche che Silvia ne fa oggetto della tesi di laurea insieme al tema del nudo nell'arte. Negli anni gli ambiti di interesse mutano e si arricchiscono di esperienza e curiosità e Silvia non si ferma mai. Nella sua vita arrivano anche due bambini, Emanuele e

Domitilla che portano, insieme a tanta bella energia, nuovi mondi da esplorare e immaginare. Come quel giorno, quando Emanuele, allora poco più di due anni, chiede alla mamma: «Mamma disegniamo qualcosa insieme?»; tra vari colorati tentativi e ancora nuovi disegni, dal foglio bianco salta fuori una formica. Una piccola formica, nera, nuda come tutti gli animali del mondo, forse anche un po' triste, certamente molto timida. Emanuele mentre la guarda divertito dice: «Mamma la vestiamo? La mettiamo in un posto?».

La risposta alla domanda di Emanuele è la storia di oggi. Uno studio d'arte costellato di formiche che vestono abiti, costumi per il mare, sognano, pescano, piangono e ridono, annunciano eventi, rimandano a versi di belle poesie. Ormai la formica è il tratto distintivo dell'arte di Silvia, unica e riconoscibile. Un'arte illustrativa e narrativa ma anche introspettiva. La formica non parla e non dice, ma esprime, racconta ogni volta nuove storie in luoghi del mondo e della fantasia, si emoziona ed emoziona, regala messaggi e raccoglie impressioni.

Silvia si serve di questo animale, piccolo ma notoriamente forte, quasi timido ma intraprendente, per dare ordine al suo caos creativo che è sempre in divenire, sollecitato e solleticato da nuovi incontri, scambi e conoscenze, non solo nel suo Studio ma anche in altri contesti, come quello della scuola. Silvia infatti, insegna Arte e Immagine alle scuole medie di Lanusei. Nello stare insieme ai suoi alunni, insegna e impara, contemporaneamente. A loro vuole trasmettere e stimolare l'amore per il bello, per ciò che può essere costruito e ricostruito a partire dalla propria visione delle cose, dalla propria sensibilità, dal proprio talento. Lei

non ama l'arte che ricopia, l'arte che vive solo degli input esterni senza che questi vengano filtrati, impastati, rielaborati con e nel proprio mondo personale. E allora ecco che anche agli studenti, che nell'ideare il presepe non riescono a staccarsi dall'idea che questo debba avere necessariamente il muschio, così come sempre e per tradizione si è fatto, il suo invito è di cercare altre forme, altri modi, altri linguaggi, altri materiali che raccontino e portino il messaggio potente della natività, indagando dentro e fuori sé stessi, allargando il campo della conoscenza, buttandosi con coraggio e leggerezza su terreni finora inesplorati.

E in tutto questo guardare oltre il già noto c'è comunque spazio per le radici, la tradizione, la propria storia personale e comunitaria. C'è spazio per i luoghi, per i costumi sardi che scardinano qualsiasi teoria del colore, per i gioielli della Sardegna che vengono ripresi e reinterpretati, in forme nuove. Perché l'arte per Silvia è tale se è capace di rinnovarsi, di scartare l'ovvio, di spostare l'asse dell'equilibrio ogni qualvolta rischi di piegarsi su stessa. Questo modo di creare non implica, per quanto sia difficile da immaginare, l'ansia o la fretta di fare, anzi. Nel tratto di questa giovane artista c'è lentezza, precisione, pazienza e riflessione. Il flusso creativo internamente caotico fluisce con calma decisa, con amore per i dettagli e con lo studio del particolare che non appesantisce, ma regala un'arte leggera. Leggera come una formica.

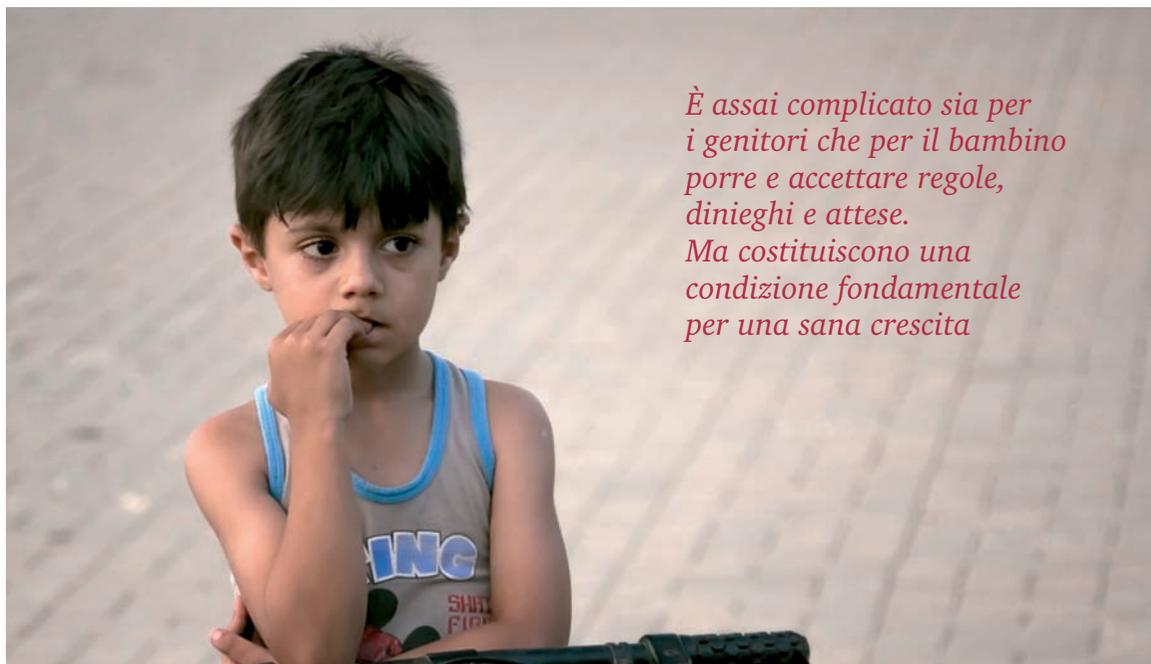
Silvia Mereu, ogliastrina doc, ha 38 anni e vive a Girasole da oltre 10 anni.

A fine 2017 ha deciso di prendere in affitto un locale nella Piazzetta Roma a Tortolì, insieme alla sorella Manuela, avvocato. Nello stesso locale, adeguatamente suddiviso in due ambienti, convivono l'anima creativa di Silvia e il rigore professionale di Manuela.



Quei NO che aiutano a crescere

di Angelo Sette



È assai complicato sia per i genitori che per il bambino porre e accettare regole, dinieghi e attese. Ma costituiscono una condizione fondamentale per una sana crescita

corpo della mamma, dove non correrà pericoli; la culla segna un inizio di crescita emotiva e un primo passo verso la possibilità di attingere alla propria rassicurazione interna. Il *no* a una richiesta continua di cibo, conduce alla scoperta di fonti di conforto diverse dal mangiare,

Una giovane mamma mi confidava la fatica a negare qualcosa al suo bambino: «Mi sembra di essere cattiva a farlo soffrire, non sopporto vederlo piangere e arrabbiarsi». Da buona mamma era consapevole della difficoltà, ma intuiva anche l'importanza e il senso di amore implicito nel dover dire dei *no*, tanto da chiedere aiuto per tale incombenza.

Non è infatti scontato ed è assai complicato per entrambi (genitori e bambino) porre e accettare regole, dinieghi e attese, sebbene siano una condizione fondamentale per una sana crescita; non solo perché componenti dell'educazione alla socialità, ma perché fattori di strutturazione della personalità e fondamento delle disposizioni all'autonomia, alla fiducia e alla sicurezza personale. Sapientemente dosati nella relazione educativa, permettono al bambino una graduale indipendenza (capacità di cavarsela da solo), favoriscono i meccanismi di

auto rassicurazione (capacità di stare da solo), avviano e sostengono il processo dell'autostima (conoscenza e valorizzazione di sé).

L'esercizio della regola e l'esperienza della mancanza, se e quando sorretti da un ambiente personale emotivamente ricco di comprensione, coerente e affidabile nell'accudire, pur provocando normali reazioni di rabbia e pianto, farà sentire al bambino protezione, sicurezza e, in definitiva, benessere e speranza. Al contrario, il genitore dominato dal bambino, incapace di dire di *no* e di porre confini, offre un modello di riferimento insicuro, poco credibile, che lascia il piccolo solo e in balia delle sue emozioni e delle sue *colpe*".

L'infanzia comporta dei *no obbligati* che tracciano uno schema di gestione delle mancanze e delle frustrazioni, svelandone i significati evolutivi per il presente e per il futuro. Il *no* al bambino che vuole dormire sempre in braccio, trasmette l'idea di uno spazio buono oltre il

meritevoli di sperimentazione e apprendimento. Lo svezzamento, che riguarda non solo la nutrizione ma anche il rapporto con la mamma, è un passaggio emotivamente impegnativo, perché espone alle ansie di separazione e paura del cambiamento. Poter elaborare questa fase come la scoperta che i legami si trasformano in relazioni senza spezzarsi, veicola l'idea della continuità e stabilità familiare, assieme alla bellezza dell'aprirsi all'esplorazione di nuove modalità e sensazioni.

Trascorsi i primi mesi di vita (in cui occorrono risposte immediate), non concedere sempre e subito le cose, introduce gradualmente al sentimento che l'assenza di qualcosa e il rinvio della soddisfazione non sono buchi vuoti angoscianti e dolorosi, ma sono lo spazio della attesa e della speranza; il luogo del pensiero e della ricerca, generatori di creatività e capacità a tollerare la sofferenza, senza perdere la fiducia in se stessi e nel mondo.

Ginepro

Juniperus communis L., Tzinneperu

di G. Luisa Carracoi



“Si coricò e si addormentò sotto il ginepro. Allora, ecco un angelo lo toccò e gli disse: “Alzati e mangia!”

(Gv 1, 14)

Il Ginepro è un arbusto sempreverde della famiglia delle *Cupressaceae*, con foglie aghiformi e pungenti e i suoi frutti sono delle bacche, chiamate coccole o galbuli. Cresce lungo i litorali così come in alta montagna, differenziandosi nelle varie specie autoctone. Quando lungo i sentieri d'Ogliastro ci s'incontra con questi meravigliosi patriarchi, si resta profondamente affascinati e pervasi da un forte senso di rispetto e umiltà. Impavidi docenti di vita, si sviluppano nelle forme e intrecci più strani a fronteggiare i terreni rocciosi assolati e inospitali, i venti, il freddo intenso o l'acqua salmastra. Il loro lentissimo accrescimento viene compensato dalla grande longevità pluricentenaria. È una pianta solare, legata al solstizio invernale, alla rinascita della Luce.

Utilizzato fin dall'antichità per scopi medicamentosi e religiosi, in greco è chiamato *arkeuthos* (dal verbo *arkéo*: respingere un nemico) e veniva utilizzato per proteggersi dagli spiriti

maligni e dalle malattie, bruciandone i rami per allontanare le Erinni, dee degli inferi. Secondo una leggenda, l'arbusto sarebbe spuntato dal nudo deserto come una barriera spinosa per bloccare il passaggio ai soldati di Erode, che stavano per raggiungere la Sacra Famiglia in fuga verso l'Egitto. Presente nell'Antico Testamento, nel primo libro dei Re, quando Elia, uomo in crisi, si inoltra nel deserto perché crede di aver fallito come Profeta, di non aver realizzato il progetto di Dio e chiede di morire. Il suo deserto in realtà non è vuoto, ma è un tempo di discernimento e sotto il ginepro aspetta un segno. Egli è un essere umano e sperimenta la sofferenza e l'angoscia, che non gli vengono risparmiate per la sua fedeltà, perché «l'oro buono si prova col fuoco», ma Dio non resta indifferente alla sofferenza di Elia. In

“Là, dove ha intarsiato la sua metrica il vento e la pioggia ha intonato liriche sui sentieri pietrosi, sveli l'essenza di un libro senza tempo...”

(G. Luisa Carracoi)

lui si accende una nuova luce attraverso l'invito dell'angelo a cibarsi del pane-corpo e di ristorarsi con l'acqua del Signore. La fede consente al Profeta di proseguire il sentiero di

Verità, non attraverso un impeto che sconvolge, ma attraverso un vento leggero, una voce silenziosa che nell'intimità mistica lo fortifica e lo riconferma nella sua missione. Certamente non a caso il nome *ginepro* fu assegnato anche a uno tra i primi discepoli di San Francesco. Egli lo stimò a tal punto, che soleva ripetere: «Volesse Iddio che di tal ginepri ne avessi una selva intera!». Altrettanto lo stimava Santa Chiara, lieta di averlo accanto mentre era prossima alla morte corporale. Essa lo chiamava «giocattolo di Dio», per il suo fare scherzoso, ma ricco di santa pazienza e semplicità *paradossale*; la perfetta letizia che sta nel cuore di chi si fida di Dio. Così attraverso il ginepro, arbusto di stupefacente bellezza, meravigliosa opera d'arte delle mani di Dio Creatore, ci viene insegnato a trovare la limpidezza di spirito, l'audacia di liberarci da tutto ciò che interiormente incatena la nostra libertà e di ritrovare anche nelle situazioni più cupe la luce della Fede e del sorriso.

GENNAIO 2018

Martedì 16	ore 9.30: Conferenza Episcopale Sarda a Cagliari
Giovedì 18	ore 9.30: consiglio presbiterale; ore 11.00: collegio dei consultori
Venerdì 19	ore 17.30: S. Messa a Gairo per la festa di Sant'Antonio abate
Sabato 20	ore 9.30: predicazione del ritiro ai diaconi permanenti e alle loro mogli ore 17.30: S. Messa e celebrazioni delle Cresime in Cattedrale
Lunedì 22	ore 10.00-14.00 sede Caritas di Tortolì ore 15.30-18.30 sede Caritas di Lanusei
Mercoledì 24	ore 16.00: incontro a Cardedu con le Caritas parrocchiali della forania di Jerzu
Sabato 27	ore 15.30: <i>Scuola di teologia</i> in Seminario guidata a Mons. Enrico Dal Covolo, Rettore dell'Università del Laterano, sul tema: <i>Cultura e fede non sono alternative. L'importanza di una formazione integrale</i>
Domenica 28	giornata diocesana del Seminario
Lunedì 29	ore 10.00-14.00 sede Caritas di Tortolì ore 15.30-18.30 sede Caritas di Lanusei
Martedì 30	ore 18.00: presentazione al tempio di don Bosco del libro su Don Bosco di Carlo Di Cicco, <i>L'uomo del mare</i> , LEV
Mercoledì 31	ore 18.00: S. Messa al tempio di don Bosco

FEBBRAIO 2018

Venerdì 2	ore 17.00: S. Messa a Loceri per la festa della Vita Consacrata
Sabato 3	(pomeriggio-sera): incontri con la comunità e S. Messa a Ulassai
Domenica 4	giornata nazionale per la vita
Lunedì 5	ore 10.00-14.00 sede Caritas di Tortolì ore 15.30-18.30 sede Caritas di Lanusei
Mercoledì 7	esperienza fraterna fuori diocesi proposta ai presbiteri e ai diaconi
Giovedì 8	
Sabato 10	(pomeriggio-sera): incontri con la comunità e S. Messa a Tertenia
Domenica 11	giornata mondiale del malato ore 10.00-14.00 sede Caritas di Tortolì
Lunedì 12	ore 15.30-18.30 sede Caritas di Lanusei ore 17.00: S. Messa all'ospedale di Lanusei
Mercoledì 14	ore 18.00: S. Messa cittadina e imposizione delle Ceneri al Santuario della Madonna d'Ogliastra
Giovedì 15	ore 9.30: Ritiro dei presbiteri e dei diaconi in Seminario
Sabato 17	ore 18.00: Lectio per l'inizio della Quaresima nella chiesa di San Giuseppe a Tortolì
Domenica 18	ore 17.00: S. Messa per gli innamorati di ogni età a Cardedu

PROMEMORIA

Sabato 27 gennaio
in Seminario, ore 15.30
SCUOLA DI TEOLOGIA
guidata da mons. Enrico Dal Covolo
Rettore dell'Università del Laterano

sul tema

**CULTURA E FEDE
NON SONO
ALTERNATIVE.
L'IMPORTANZA DI
UNA FORMAZIONE
INTEGRALE**

17 febbraio a Loceri,
ore 17.00

**FESTA DELLA VITA
CONSCRATA**

Sabato 17 febbraio,
ore 18.00, Chiesa
di San Giuseppe a Tortolì
**LECTIO PER L'INIZIO
DELLA QUARESIMA**
guidata dal vescovo Antonello

Domenica 18 febbraio
a Cardedu, ore 17.00
**S. MESSA PER
GLI INNAMORATI
DI OGNI ETÀ**

Per info: www.diocesidilanusei.it

PER LA
PUBBLICITÀ
SU L'OGLIASTRA
RIVOLGETEVI A
redazione@ogliastraweb.it

QUESTO
GIORNALE
È LETTO
DA OLTRE
DIECIMILA
PERSONE



tessere
il tessile trasformato
Tappeti, runner, cuscini,
arazzi, borse e accessori
in un vasto assortimento
www.tesserelab.it

Baunei, via Orientale Sarda 213 | cell. 340 1065382
Cardeddu, via Nuoro 6 | cell. 349 1636764



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



Panificio Artigiano
"Porcu Francesco"
di Porcu Samuele

JERZU



[email: panificiojerzu@hotmail.it](mailto:panificiojerzu@hotmail.it)
Tel/Fax 0782.70450
Cell. 320.4744176

Via Umberto I° 457
08044 Jerzu OG



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

Cert. n. CH.31236

Cert. n. 9105.CMMR



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

foto
EVENTO

LA DIOCESI PER I MATURANDI

Per il quarto anno consecutivo 20 maturandi parteciperanno a un Corso gratuito sulla multimedialità offerto dalla Diocesi e guidato dal giornalista e scrittore Luigi Carletti (nella foto con alcuni studenti l'anno scorso). L'appuntamento è dal 27 febbraio al 2 marzo.

