

L'OGLIASTRA

ATTUALITÀ E CULTURA
NELLA DIOCESI DI LANUSEI

FEBBRAIO 2021 | numero 2

E io avrò cura di te

Assistenza: una missione

L'inchiesta

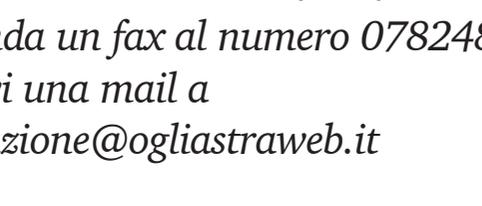
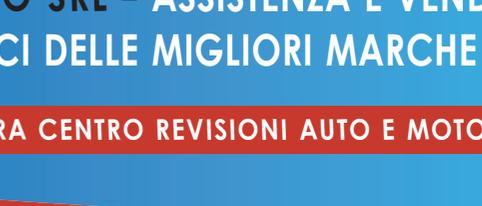
Rinascere dopo Barbagia Flores

Le nostre feste

Seui, Su Cramu

photo by Pietro Basoccu





**SEGUICI SU
www.ogliastraweb.it ...**

**Non perdere
neppure un numero
del tuo giornale!**

*chiamaci al numero 0782482213
manda un fax al numero 0782482214
scrivi una mail a
redazione@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
GOMMISTA ■ CENTRO REVISIONI

VIA CIRCONVALLAZIONE EST - LANUSEI - TEL. 0782.41756

Culturaterapia

di Claudia Carta



La copertina

«Sarà un buon anno se ci prenderemo cura degli altri. I dolorosi eventi che hanno segnato il cammino dell'umanità nell'anno trascorso, specialmente la pandemia, ci insegnano quanto sia necessario interessarsi dei problemi degli altri e condividere le loro preoccupazioni. È importante educare il cuore alla cura, degli altri, del mondo, del creato. [Messaggio del Papa, Angelus, 1.1.21]

Sensazioni. Quelle belle. Quelle che, appena rientri a casa, ti siedi sul divano e stringi tra le mani i nuovi arrivati in biblioteca. Ogni gesto un rito. Accarezzare la copertina, sentire il peso del volume, tuffarsi a occhi chiusi nell'odore della carta. E respirare. I titoli. Strade diverse per altrettanti viaggi. “Dante”. “Omero. L'Iliade”. “L'amico ritrovato”. “Il sistema”. Avventure che fanno di universi opposti e mondi paralleli, di imprese epiche e giganti – nella mente, nel cuore, nella genialità umana e artistica – di classici, di storie drammatiche ma autentiche, di contemporaneità più o meno edificante. Tanto può un libro. Sono passati circa 569 anni da quando un orafo e tipografo tedesco di Magonza, che risponde al nome di Johannes Gutenberg, ha spalancato al mondo la porta della modernità, in un 23 febbraio freddo e lontano. Quando la genialità corre su una lega di piombo e metallo. Singoli caratteri riutilizzabili ogni volta: a cambiarne la disposizione sotto la pressa, un diverso risultato sul foglio. *Signore e signori*, la stampa a caratteri mobili, o *libro*, questo sconosciuto; meglio, questo bene raro, elitario, costoso, per pochi. Così almeno lo era all'epoca. Oggi, per pochi che hanno il desiderio di leggerlo. Eppure, quella *Bibbia* priva di

frontespizio, con i capilettera realizzati a mano da artisti e il testo disposto su due colonne di 42 righe ciascuna (da cui il nome *Bibbia delle 42 linee*) fu di fatto il primo libro stampato del mondo occidentale, principale strumento di diffusione del sapere, capace di rivoluzionare i concetti stessi di cultura e istruzione.

La stessa che oggi paga il prezzo più alto dell'emergenza sanitaria in corso, fra saliscendi continui – di date, Rt, restrizioni e contagi – incertezze e false partenze, chiusure e divieti di cui non si intravede la fine. Biblioteche, musei, teatri, cinema. Si viaggia a vista, tra cancelli sbarrati e tentativi di normalità, tra chi prova a programmare e chi non sa di che morte morire.

Un settore in ginocchio. Addetti ai lavori, maestranze, artisti e attori, orchestrali e sceneggiatori, autori e musicisti. E poi ci siamo noi, che di cultura viviamo, respiriamo, ci nutriamo e ci innamoriamo. Di cultura riflettiamo, ci entusiasmiamo e comunichiamo. Ma oggi paradossalmente convinti che sia più lecito e, soprattutto, sicuro passeggiare tra pasta e fagioli al supermercato che tra *La Gocanda* o Banksy in un museo, sempre più figli dei centri commerciali che di *Bakunin* o di un dio minore, scegliete voi.

SARDEGNA

**CAMPING
ISCRIXEDDA**

www.campingiscrivedda.com
info@campingiscrivedda.com

**LOTZORAI
OGIASTRA**

Anno 41 | numero 2
febbraio 2021
una copia 1,50 euro
Direttore responsabile
Claudia Carta
direttore@ogliastraweb.it

Redazione
Filippo Corrias
Augusta Cabras
Fabiana Carta

Progetto grafico
Aurelio Candido

Photo editor
Pietro Basoccu

Amministrazione
Pietrina Comida

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'Ogliastro | 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

SOMMARIO

Sottovoce

1 **Culturaterapia** *di Claudia Carta*

Ecclesia

3 **Un impegno quaresimale. Recuperare parole responsabili** *di Antonello Mura*

4 **Quaresima, tempo per rinnovarsi** *di Filippo Corrias*

5 **Rimanere fedeli al sogno di Dio** *di Sr Lirie Mèhilli*

6 **Monsignor Luigi Balloi, il prete con le stellette** *di Piero Crobeddu*

8 **Diocesi di Nuoro in festa per Celeste Corosu** *di Pietro Moro*

9 **Poesie unite dal filo della speranza** *di Lucia Becchere*

10 **Voi siete il sale della terra** *di Giovanni Deiana*

11 **Lasciamoci sorprendere dalla luce di Cristo** *di Giampaolo Matta*

12 **Tempio** *di Minuccio Stochino*

14 **Beni Culturali ed edilizia di culto. Comunicato della CES**

15 **A Taranto la 49° settimana sociale dei cattolici italiani** *di Franco Manca*

Dossier | E io avrò cura di Te

18 **Mio fratello Alessandro** *di Brunori Sas*

20 **Il cuorgiver** *di Augusta Cabras*

22 **"Omnia vincit Amor". L'amore vince su tutto** *di Augusta Cabras*

24 **Come un angelo custode** *di Fabiana Carta*

L'inchiesta | Ci vuole un fiore *a cura di Alessandra Secci*

30 **Ci vuole un fiore**

34 **Una potenzialità immensa da far fruttare**

Attualità

12 **A tu per tu con Alessandra Zedda**

26 **Camera Oscura** *di Pietro Basoccu*

28 **Le nostre feste. Seui, Su Cramu** *di Joilson Macedo*

38 **La bottega del buon gusto di Paolo Demontis** *di Francesca Lai*

40 **L'agroalimentare in Ogliastro: una risorsa inespresa** *di Franco Sabatini*

42 **Social e giovanissimi: solo la consapevolezza ci salverà** *di Luigi Carletti*

43 **#indueparole. Da Onifai a Scandicci: centenari d'oltremare** *di Andrea Pala*

44 **Radici** *di Fabiana Carta*

46 **Ripartiamo da noi** *di Mercedes Fenude*

47 **Castrum Ullastre** *di G. Luisa Carracoi*

48 **Agenda del vescovo e della comunità**

Un impegno quaresimale

Recuperare parole *responsabili*



Gorgia, filosofo presocratico, era dotato di una irresistibile eloquenza. Lui sapeva che la parola è una grande risorsa per l'uomo, capace di produrre grandi e inverosimili effetti. La parola incanta, ferisce, convince e, infine, "finge", creando e dando senso anche al *nulla*. Saranno Socrate e Platone ad aggiungere una qualità supplementare alla parola. Non basta che essa sia persuasiva e innamorata – la seduzione è parola fatta arte – ma deve essere anche "responsabile". Una parola cioè ha sempre un padre che la difende e ne risponde. Altrimenti è una parola irresponsabile. Queste considerazioni arrivano in un tempo ricco di parole spesso irresponsabili. Nel linguaggio comune e mediatico, persino in quello istituzionale - ma sarebbe meglio dire partitico – le parole non si misurano per il loro contenuto di verità, ma per l'effetto più o meno distruttivo che suscitano. Quanto più fa male tanto più la parola sembra opportuna. Non conta il contenuto delle parole, ma il

disorientamento che sa generare nel campo avverso. Ricordo con simpatia il capo indiano dei fumetti che sottolineava la serietà e la responsabilità della parola, pronunciando un perentorio: "Augh, ho detto!". Come a dire che la vera parola "non torna indietro", ed è irreversibile. Sarà per questo che le parole vere sono rare, come "rari" sono purtroppo coloro che le pronunciano. Nelle ultime settimane, ma non solo, mi è tornata in mente una frase dello scrittore Raffaele La Capria in *Esercizi superficiali*: "Governa male chi si esprime male". Il linguaggio scadente ha sempre alcune caratteristiche: il turpiloquio che diventa sistema di comunicazione; il soprannome reso nome; l'epiteto insultante divenuto merito; il tutto esaltando l'orgoglio del triviale e osannando la semplificazione etichettatoria (a scapito sempre dell'argomentare). Aggiungo che fa paura (e pena) il consenso ampio che ne consegue, perché "quel politico parla come me". Un imbruttimento che

dura da anni, fino a constatare che nell'epoca della velocità, l'ignoranza è divenuta una virtù. In realtà parlare bene significa ragionare bene e ragionare bene, per chi ha compiti di governo, di amministrazione e di guida, significa governare bene. Per questo non dobbiamo rassegnarci e dobbiamo dire che la parola deve essere un valore, da custodire, difendere e proteggere come un bene prezioso. Nessuno di noi tollerebbe una parola bugiarda dalla persona amata. Perché la falsità distrugge e siamo fatti per la verità.

Un proverbio arabo recita: "Ogni parola, prima di essere pronunciata, dovrebbe passare attraverso tre porte. Sulla prima c'è scritto: È vera? Sulla seconda c'è la domanda: È necessaria? Sulla terza porta è scolpita la scritta: È buona?". Soprattutto noi cristiani abbiamo un obbligo in più: non siamo uomini che hanno sperato in una Parola? Che ascoltano una Parola, che credono in una Parola? Per questo il nostro Dio è un Dio che parla, e tutta la Bibbia è una testimonianza di questa Parola rivolta all'umanità in tempi e luoghi diversi fino a farsi "carne" in Gesù, uomo che ha parlato e vissuto con noi. Non è un caso che in ebraico verità-sincerità, significhi anche fedeltà? Nella Scrittura la fedeltà è la verità sincera, e la verità sincera è sempre fedeltà! Essere sinceri è firmare ogni giorno un patto d'alleanza con l'altro, con gli altri: io sono io, davanti a te, che sei te stesso! Questo sì che è un bell'impegno quaresimale!

✠ Antonello Mura

Quaresima, tempo per rinnovarsi

di Filippo Corrias
parroco di Arbatax

«Ecco noi saliamo a Gerusalemme...»
(Mt 20,18) Quaresima: tempo
per rinnovare fede, speranza e carità.
Il Messaggio di Papa Francesco per
la Quaresima 2021

Vivere la Quaresima con speranza. È questa la sintesi del messaggio per la Quaresima affidato dal Pontefice alla cristianità. Vivere il tempo di Quaresima con speranza, significa per il Pontefice «ricevere la speranza da Cristo che dà la sua vita sulla croce e che Dio risuscita il terzo giorno “pronti sempre a rispondere a chiunque ci domandi ragione della speranza che è in noi”».

Francesco invita i fedeli a vivere questo tempo in preparazione alle celebrazioni pasquali rinnovando la nostra fede, la speranza e la carità poiché la Quaresima è un cammino che «anima i sentimenti, gli atteggiamenti e le scelte di chi vuole seguire Cristo».

«Nell'attuale contesto di preoccupazione in cui viviamo – scrive il Pontefice – parlare di speranza potrebbe sembrare una provocazione. Il tempo di Quaresima è fatto per sperare, per tornare a rivolgere lo sguardo alla pazienza di Dio, che continua a prendersi cura della sua Creazione, mentre noi l'abbiamo spesso maltrattata».

Da questo asserto Bergoglio fa scaturire la conclusione: in questa Quaresima «stiamo più attenti a dire parole di incoraggiamento, che confortano, che danno forza, che consolano, che stimolano, invece di parole che umiliano, che rattristano, che irritano, che disprezzano. A volte, per dare speranza, basta essere una persona gentile, che mette da parte le sue preoccupazioni e le sue urgenze per prestare attenzione, per regalare un sorriso, per dire una parola di



Il duplice carattere della quaresima – il quale, soprattutto mediante il ricordo o la preparazione al battesimo e mediante la penitenza, invita i fedeli all'ascolto più frequente della parola di Dio e alla preghiera e li dispone così a celebrare il mistero pasquale – sia posto in maggior evidenza tanto nella liturgia quanto nella catechesi liturgica.

stimolo, per rendere possibile uno spazio di ascolto in mezzo a tanta indifferenza».

In questo contesto, il Papa invita i fedeli di tutto il mondo a riscoprire le espressioni tipiche del tempo quaresimale: il digiuno (vissuto come esperienza di privazione), la preghiera (dialogo filiale col Padre) e l'elemosina (sguardo d'amore per l'uomo ferito).

«Facendo esperienza di una povertà accettata, chi digiuna si fa povero con i poveri e “accumula” la ricchezza dell'amore ricevuto e condiviso. Così inteso e praticato il digiuno aiuta ad amare Dio e il prossimo».

«Nel raccoglimento e nella preghiera silenziosa – annota il Pontefice – la speranza ci viene donata come ispirazione e luce interiore che illumina sfide e scelte».

«Vivere una Quaresima di carità – infine – significa prendersi cura di chi si trova in condizioni di sofferenza, abbandono e angoscia a causa della pandemia. Offriamo con la nostra carità una parola di fiducia, e facciamo sentire all'altro che Dio lo ama come un figlio».

Rimanere fedeli al sogno di Dio

di Sr Lirie Mëhilli
Adoratrici del Sangue di Cristo

Il primo febbraio, nella chiesa di san Giorgio ad Arbatux, il vescovo Antonello ha presieduto la celebrazione Eucaristica in occasione della XXV Giornata Mondiale di preghiera per la Vita Consacrata, festa liturgica della Presentazione di Gesù al Tempio

Una celebrazione curata, sobria e solenne, un ulteriore richiamo all'essenzialità. Questo periodo difficile che stiamo attraversando tutti è un continuo invito ad andare all'essenziale, al cuore della nostra esistenza e trovare lì ciò che davvero conta. Il buio di questo tempo, la fatica e la sofferenza ci fanno sentire la nostra fragilità e precarietà. Abbiamo bisogno di luce, abbiamo bisogno di *Qualcuno* che illumini le nostre tenebre, spazzi via le paure, riempi i nostri vuoti di significato.

Abbiamo bisogno di sentire il sapore della vita proprio quando tutto sembra perso, quando non riusciamo a comprendere le pieghe della storia. Anche noi religiosi e religiose sentiamo la fatica del cammino e il bisogno del sostegno e dell'accompagnamento amabile di fratelli e sorelle in Cristo.

La celebrazione della *Presentazione di Gesù al Tempio* diventa allora, per noi consacrati, ma anche per tutti i battezzati, l'occasione di lasciarsi riaccendere da Cristo, luce vera che illumina la vita di ogni uomo e donna. È l'opportunità di fare memoria della propria vocazione ricevuta in dono gratuitamente e di celebrare la fedeltà.

Questa è la sfida: rimanere fedeli a un progetto d'amore, che è il sogno di Dio per noi, anche quando ci assale il dubbio, quando ci blocca la paura di aver sbagliato tutto e ci sembra faticoso continuare ad andare avanti.



JACOPO TINTORETTO: *Presentazione di Gesù al tempio*. Venezia, Gallerie dell'Accademia

Durante l'omelia, il vescovo ha invitato noi consacrati a prendere come modelli di fedeltà Simeone e Anna. Loro hanno saputo rimanere fedeli al sogno e alla promessa che hanno sentito nel profondo del cuore. Sono stati capaci di attendere il compimento della promessa di Dio non solo per se stessi, ma anche per tutto il popolo. Hanno speso tutta la loro vita nell'attesa fiduciosa, senza mai arrendersi neanche quando la promessa tardava ad arrivare. Essi hanno alimentato quotidianamente la loro speranza; proprio per questo i loro occhi sono stati capaci di riconoscere il compimento della promessa di Dio in un bambino fragile. Anche noi, come Simeone e Anna, siamo chiamati ad avere nel quotidiano un atteggiamento vigilante e pieno di gratitudine, mantenendo accesa la luce dell'attesa, in modo da riconoscere i piccoli germogli di speranza che Dio semina lungo la

nostra strada. In fondo i consacrati sono chiamati a *essere* riflesso della luce di Cristo, segno di speranza e di attesa fiduciosa del suo avvento. Durante la celebrazione abbiamo rinnovato la promessa di seguire più da vicino Cristo Gesù, per irradiare la sua luce a ogni persona che incontreremo sul nostro cammino. La possibilità di rinnovare i voti, alla presenza di tutta la Chiesa, a distanza di poco tempo dal mio Sì per sempre è stato un dono, una riconsegna della mia vita nella mani del Padre e un'accoglienza nuova del suo progetto d'amore per me. Il Sì pronunciato a una sola voce da noi consacrati, sia sostenuto dal Signore che è il *fedele*. Lui ci doni di non smettere mai di sognare, di attendere fiduciosi la realizzazione delle sue promesse e di essere uomini e donne capaci di testimoniare con la propria vita, tra i fratelli e le sorelle del nostro tempo, la gioia di averlo incontrato.

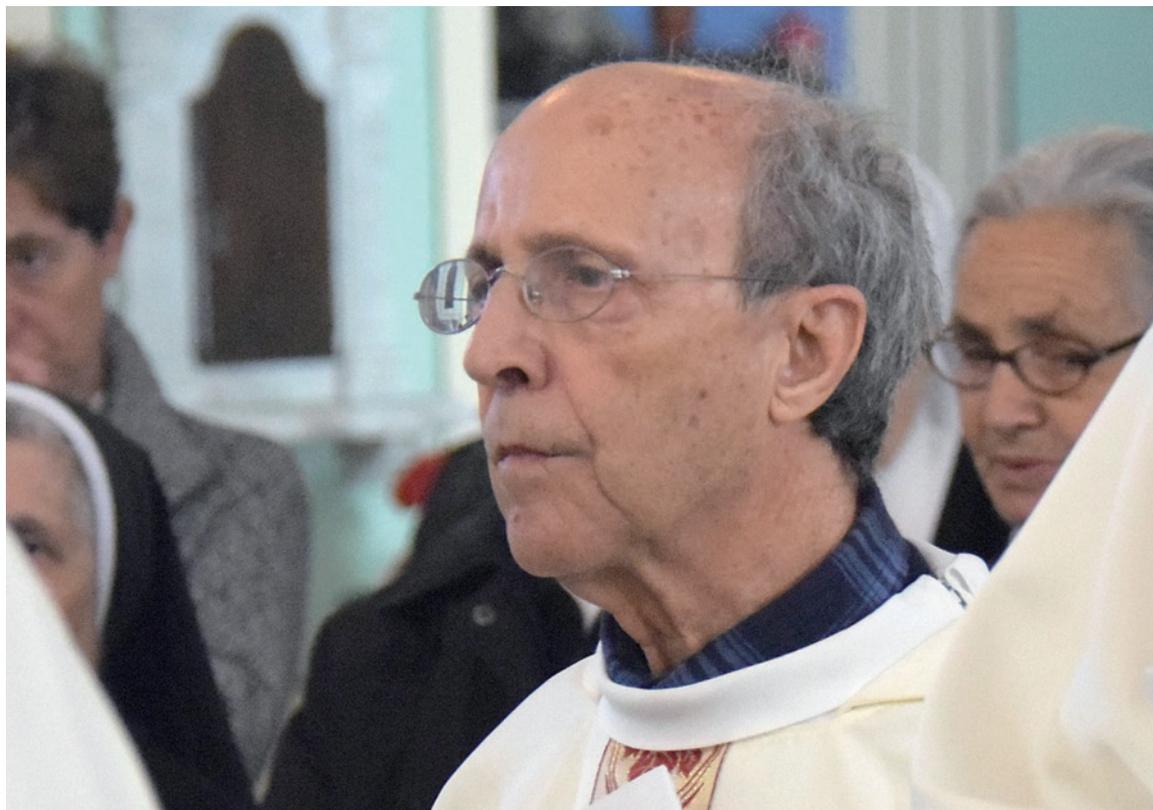
Monsignor Luigi Balloi, il prete con le stellette

di Piero Crobeddu
parroco di Sant'Andrea, Tortolì

Ancora una volta la Chiesa di Ogliastro si è stretta attorno al suo Pastore, il vescovo Antonello, per piangere i sacerdoti che sono venuti a mancare. Ultimamente ci ha lasciato un'altra bella figura di sacerdote, Mons. Luigi Balloi, da tutti conosciuto come il prete con le stellette. Sì, perché buona parte della sua vita è stata contrassegnata dal suo fattivo impegno nella realtà castrense.

Mons. Luigi Balloi, da tutti conosciuto come *don Balloi*, ha terminato la sua avventura terrena, stroncato da Covid-19, il 6 gennaio 2021. Aveva raggiunto la veneranda età di 82 anni, di cui oltre 30 trascorsi negli ambienti militari a svolgere il suo ministero sacerdotale come cappellano. Si sentiva fiero di questa sua esperienza alla quale si era dedicato con tutto il suo fervore giovanile. Nasce a Loceri l'11 dicembre 1938. Il 7 luglio 1963 viene ordinato sacerdote dal vescovo Mons. Lorenzo Basoli. Consapevole della grandezza del dono del sacerdozio e del mistero che in esso si cela, consacra la sua vita e affida il suo apostolato alla Madonna d'Ogliastro, alla quale rimarrà sempre legato da filiale affetto e riconoscenza. I primi anni del suo sacerdozio vedono il giovanissimo don Luigi impegnato a dispensare il dono ricevuto in diverse realtà diocesane: Lanusei, Arzana, Tortolì... È un tempo di intensa preghiera e di fervoroso impegno apostolico in attesa di poter conoscere quanto Dio gli indicherà. Quel Gesù che ha percorso le strade della Palestina e ha chiamato gli Apostoli perché fossero i continuatori della sua missione salvifica, continua a essere ancora oggi l'eterno pellegrino che porge il suo caloroso invito per una missione specifica, che spesso stravolge i nostri progetti e le nostre aspettative. Nel 1970 il giovanissimo don Luigi approda, quasi *per caso*, all'Ordinariato Militare, all'interno del quale eserciterà diverse mansioni e ricoprirà incarichi e ruoli di grande responsabilità. Lui stesso, ripensando al "Mistero", della sua vita sacerdotale era solito dire: «Sono diventato cappellano per caso. Dopo qualche mese di ordinazione, lasciato il mio paese, Loceri, stavo a Viterbo con mio fratello, elicotterista nell'esercito. Mi viene chiesto di sostituire il cappellano del Celio,

l'ospedale militare della capitale. È l'inizio di un ministero durato trent'anni». Va in pensione dal servizio militare nel 2000 e si stabilisce a Selargius, insieme a sua sorella Franca che rimarrà al suo fianco fino al momento della sua dipartita da questo mondo. Per il sacerdote anche il tempo della pensione diventa tempo propizio per servire, in maniera diversa, la Chiesa. Egli offre la sua disponibilità per servire la Chiesa cagliaritano, e dovunque i parroci lo invitino, grati per la sua presenza amabile e la chiarezza della sua parola. Con grande soddisfazione spesso raccontava tanti episodi della sua vita sacerdotale, vissuti in parrocchia e negli ambienti militari, in mezzo a quei tanti giovani che periodicamente si alternavano e ai quali aveva fatto dono dei suoi anni giovanili. L'esperienza del cappellano militare, da lui era considerata, a tutti gli effetti, come quella di un parroco che opera all'interno di una comunità parrocchiale. Chi l'ha conosciuto da giovane sacerdote attesta che don Balloi aveva una naturale predisposizione a stare con i giovani. «Il mio compito, diceva, era favorire in quei ragazzi una formazione cristiana, mettendo al primo posto il valore della persona e il rispetto del prossimo». Per i giovani militari, oltre a essere il loro superiore, era un padre e un fratello che amavano tenere vicino con rispetto e affetto. A svolgere questo arduo ed esaltante compito si era già preparato nell'esercizio del suo ministero soprattutto nelle comunità parrocchiali di Arzana e Tortolì, dove ancora ricordano il vice parroco don Balloi quale formatore, animatore e sostenitore di realtà sportive giovanili. Ad Arzana nel 1966, insieme a un gruppo di giovani, promuove la fondazione dell'*Idolo calcio* e la realizzazione del campo sportivo "San Martino". A Tortolì, negli anni 1967-1970, con la collaborazione di tanti giovani amici, dà vita al gruppo sportivo *Libertas*, di ispirazione democristiana. «La *Libertas* – testimonia Giagianni Piras, stretto collaboratore di don Luigi – grazie al costante impegno profuso dal vice parroco e dai dirigenti, è diventata negli anni un punto avanzato della partecipazione agonistica, inserendosi nei campionati provinciali di calcio e di atletica e coinvolgendo



tanta parte della gioventù tortoliese». Don Luigi con il gruppo di dirigenza, era una risposta ai desideri e alle attese dei giovani studenti e non del paese che sentivano la Chiesa a loro vicina con la presenza del sacerdote che *spendeva* tanto del suo tempo al loro fianco, aiutandoli nella loro formazione umana e cristiana ed esortandoli a vincere la tentazione della dispersione scolastica. Oggi quei ragazzi che allegramente gustavano la gioia dello stare insieme, e che popolavano i locali della parrocchia, sono per la maggior parte laureati, bravi lavoratori, felici con le loro famiglie. Alla *Libertas* va attribuito il merito di essere stata una realtà aperta all'accoglienza di tutti, con pregi e difetti, ma tutti animati da un grande e forte spirito di adattamento e solidarietà. «Ci esortava spesso a fare nostro il consiglio di don Bosco: *“Non rimandare al domani il bene che si può fare oggi”*. Non obbligava mai alla frequenza dei sacramenti, ma spiegava ai giovani il beneficio che la grazia di Dio operava in coloro li ricevevano. Tutti noi conserviamo il bel ricordo di aver incontrato in don Balloi un vero prete che viveva con noi la gioia della festa nei nostri incontri quotidiani. Non possiamo mai dimenticare la figura di questo giovane sacerdote sempre presente, sorridente, disponibile con tutti e amico di tutti. Grazie don

Balloi per la meravigliosa opera pastorale e missionaria che hai svolto in mezzo a noi». Amava la sua cara Ogliastro con orgoglio e fino all'ultimo era fiero di poter essere utile strumento per radunare gli ogliastrini di Cagliari ai quali preparava ogni anno un cordiale e affettuoso incontro con il vescovo, prima con Mons. Antioco e poi con Mons. Antonello. Amava ritornare e sostare a Loceri, suo paese natale dove respirava sempre quel clima di famiglia a lui tanto caro e dove conservava i tanti e curiosi ricordi della sua infanzia. Gioiva nel profondo del suo cuore e lo manifestava anche esternamente per il progresso raggiunto con l'impegno dei suoi amministratori. Ricordava sempre con grandissimo rispetto e affetto don Giuseppe Cabiddu, parroco a Loceri per tanti anni e il suo carissimo confratello don Iginio Loi, anch'esso di Loceri. Soprattutto in questi ultimi anni desiderava rivedere i suoi ragazzi di un tempo, ormai tutti adulti e maturi, con i quali aveva vissuto tanti momenti felici e gloriosi nel campo sportivo e nella vita quotidiana. Per lui al centro di tutto c'era la persona e la sua dignità, valori che difendeva con coraggio e forza. Ora è accolto dal Padre misericordioso, di cui è stato fedele ministro sulla terra, e continua a vivere nella liturgia celeste.

Un diaconato a Nuoro in tempo di pandemia

di Pietro Moro

Lo scorso 6 gennaio il Vescovo Antonello ha ordinato diacono Celeste Corosu, originario di Lodè

«**A**l vedere la stella, provarono una gioia grandissima» (Mt 2,10). Così il Vangelo dell'Epifania commenta la reazione dei Magi davanti alla stella, la stessa reazione che ha caratterizzato la nostra Chiesa diocesana, lo scorso 6 gennaio, per l'ordinazione diaconale di Celeste Corosu, da parte del Vescovo Antonello. Classe 1977, originario di Lodè, Don Celeste dopo una prima esperienza nel Seminario diocesano aveva portato avanti il suo percorso di studio e lavoro tra la sua Lodè e Olbia. Nel 2012 rivoluziona la sua vita: quella chiamata che aveva avvertito da giovane torna più forte di prima, lascia tutto e nel settembre 2013 inizia il cammino propedeutico a Cagliari; nel 2014 intraprende il percorso di formazione presso il Seminario regionale e la Facoltà Teologica. Dal novembre del 2019 svolge un periodo di tirocinio pastorale nella parrocchia di Torpè sino al 6 gennaio scorso quando il Vescovo, con l'imposizione delle mani e la preghiera consacratrice, lo ha introdotto al primo grado del ministero ordinato. Nel rispetto delle norme sanitarie, un discreto numero di fedeli, diaconi e sacerdoti ha preso parte alla celebrazione, assieme ai tanti che si sono potuti unire spiritualmente attraverso le dirette di *Telesardegna* e della pagina *Facebook de L'Ortobene*, vivendo un momento di fede e di emozione. La stessa che traspariva anche dalle parole del Vescovo Antonello, alla sua prima ordinazione nella Chiesa di Nuoro. Il Vescovo nella sua omelia ha



photo by Gigi Olla

sottolineato come tutto il tempo del Natale è un tempo «di cammino» esortando tutti i presenti a essere sempre in cammino e mai fermi, mai arrivati. «Anche tu, caro Celeste, – ha continuato – hai scelto una stella da seguire, Gesù, e lui non smetterà mai di brillare in te. [...] Sii incontentabile e inquieto, non lasciarti sedurre da altre luci scintillanti ma vuote, da fuochi fatui o meteore del nulla. [...] Come gli antichi credevano che quando nasceva un uomo si accendesse una stella, così mi auguro che guardando te, guardando un diacono, tutti pensino: “Così si ama, così si serve, così si vive nella Chiesa!”». La liturgia di ordinazione è proseguita con i suggestivi riti che la caratterizzano: dal canto delle litanie, con il candidato prostrato a terra, all'imposizione delle mani che sin dai tempi degli apostoli accompagna l'istituzione ministeriale, sino ad arrivare alla lunga preghiera di ordinazione nella quale si invoca

lo Spirito perché doni alla Chiesa questi preziosi collaboratori. Don Celeste è stato poi rivestito degli abiti diaconali: la stola, indossata di traverso, e la dalmatica, segno del servizio che è chiamato a svolgere tanto nella liturgia quanto nella carità. Il vescovo gli ha poi consegnato il libro dei Vangeli, che dovrà proclamare nella Santa Messa, invitandolo a credere in ciò che proclama, a insegnare ciò che ha appreso nella fede e, soprattutto, a vivere ciò che insegna. Il rito si è poi concluso con lo scambio di pace dell'ordinato con il Vescovo e i diaconi presenti. Accanto a don Celeste, oltre ai suoi genitori e ai suoi familiari, anche il parroco don Alessandro Muggianu e il parroco emerito don Luciano Pala che hanno rivestito Celeste degli abiti diaconali. Grande soddisfazione per la comunità di Lodè che vede, dopo 74 anni, un altro dei suoi figli consacrare la sua vita a Dio nel ministero ordinato.

Poesie unite dal filo della speranza

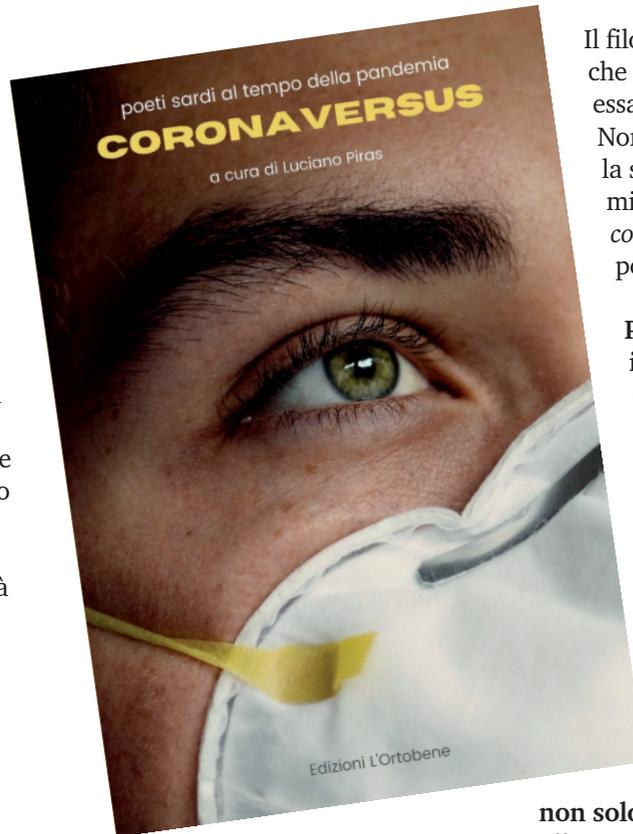
di Lucia Becchere

Coronavirus. Poeti sardi al tempo della pandemia, edizioni L'Ortobene, è la silloge curata da Luciano Piras che raccoglie 62 poesie di 54 autori della nostra Isola. Il ricavato della vendita di 400 copie numerate a mano, stampate con il contributo delle Acli di Nuoro, sarà interamente devoluto a favore della Caritas diocesana di Nuoro.

Per Luciano Piras, giornalista sensibile e attento alle tematiche sociali, autore di diversi libri e caposervizio della Nuova Sardegna – Nuoro e Oristano, questo impegno vuole essere un atto d'amore e di generosità verso i bisognosi e gli ultimi. La raccolta da lui curata comprende per la maggior parte componimenti in lingua sarda, ma anche in lingua italiana. Poesia che parla al cuore di tutti come una mano tesa e nel silenzio si carica di invocazioni, di messaggi di fede e di fratellanza, per noi lettori percorsi di speranza e di rinascita. Poesia che si fa storia, ricordando il momento terribile del dilagare del Covid 19, quando l'umanità ha dovuto cambiare le sue regole di vita e nulla sarebbe stato più come prima.

Luciano, come è nata questa idea?

Durante il primo *lockdown* che ha avuto inizio il 7 marzo 2020, nel mio blog@ddurudduru ho ricevuto numerose poesie di gente che, chiusa in casa, ha dato vita a questa forma d'arte e dietro suggerimento di alcuni amici ho pensato di raccoglierle in una antologia. È nata così in me l'idea di una iniziativa solidale pienamente condivisa dai poeti interessati, entusiasti di parteciparvi e di destinare l'eventuale guadagno a un'opera di bene.



La raccolta comprende tutte le poesie pervenute?

Quasi tutte. La scelta è stata dettata dal tema strettamente legato alla pandemia. Alcune sono opere di vera poesia mentre altre sono sperimentali, comunque ho ritenuto giusto non escluderne alcuna perché tutte dettate dalla speranza di riprendere in mano la propria vita.

Quale messaggio hai voluto veicolare?

Il messaggio principale è quello solidale. Chi è più fortunato deve correre in aiuto di chi ne ha bisogno. La cosa straordinaria è che per la prima volta 54 poeti contemporanei viventi, giovani e meno giovani, si ritrovano tutti insieme accomunati a scopo benefico.

Cosa unisce questi poeti oltre il tema della pandemia?

Il filo della speranza. C'è una luce che resta sempre accesa, sia essa fede religiosa o qualcos'altro, Nonostante il dramma, resta viva la speranza per un futuro migliore: "Ata a finire / ata a colare" è il mantra di tutti i poeti.

Poesia lirica, attuale, impegnata socialmente e anche politicamente nel senso nobile della politica, quali sentimenti traspaiono dai versi?

La paura è sempre presente, paura della solitudine non tanto della morte. Tuttavia nei versi domina una visione positiva della vita perché nessuno cede alla rassegnazione.

Tu che nelle poesie, e non solo, hai il privilegio di essere allo stesso tempo osservatore, testimone e portavoce di una esperienza così triste e dolorosa come la pandemia, come hai vissuto quei momenti?

Posso ritenermi fortunato perché essendo responsabile di due redazioni, in continuazione mi spostavo per lavoro. Tuttavia a casa lasciavo un figlio e una moglie, i genitori, ho due fratelli medici che lavoravano e tuttora lavorano in prima linea. Comunque sono i bambini la categoria che più di tutti pagherà lo scotto di questa restrizione.

Cosa ti ha colpito di questa esperienza?

La solidarietà delle persone che si mettono a disposizione di altre persone. C'è molto cuore, non è vero che siamo una società di egoisti, è vero il contrario invece. I poeti lo hanno dimostrato.

Voi siete il sale della terra

di Giovanni Deiana

Il sale da solo è immangiabile, solo quando riesce a disperdersi nel cibo gli conferisce un gusto particolare. È necessario sapersi “sciogliere” nella massa

Il sale nell'antichità.

Di solito il sale nel linguaggio comune è associato all'olio, due condimenti presenti abitualmente nelle nostre tavole per esaltare il sapore dei cibi. Nella storia dell'umanità, tuttavia, il sale aveva una funzione di straordinaria importanza: serviva, in particolare, per la conservazione dei cibi. Oggi quando a tavola avanza un po' di cibo si mette nel frigorifero per consumarlo nei giorni successivi; per secoli invece per evitare che i cibi si guastassero si ponevano “sotto sale”. Nella tradizione contadina, era quasi un appuntamento fisso: all'inizio dell'inverno si macellava un maiale e la carne che non veniva utilizzata nell'arco di pochi giorni, si copriva di sale e si conservava per tutto

l'inverno. Specialmente le parti grasse fungevano da preziosa riserva alimentare per il resto dell'anno. Anche il pesce subiva lo stesso trattamento: quello che non veniva consumato immediatamente si conservava sotto sale e in tal modo poteva essere commercializzato anche nelle zone distanti dal mare. I due pesci ai quali accennano i vangeli in occasione della moltiplicazione dei pani (Mc 6,38) con molta probabilità avevano subito lo stesso processo di conservazione.

La via Salaria.

Il compito di rendere il sale disponibile per questi bisogni della gente comune era svolto dalle autorità civili, le quali dovevano garantirne non solo l'approvvigionamento ma anche prezzi ragionevoli. I Romani, a tale scopo, addirittura costruirono una strada consolare che collegava le coste dell'Adriatico, ricche di saline, al Lazio. Si chiamava, e tuttora così si chiama, la *via Salaria* proprio perché serviva a portare il sale alle

popolazioni del centro Italia. Sembra addirittura che essa, sia pure in modo rudimentale, fosse in funzione già al tempo degli Etruschi, prima quindi della fondazione di Roma. Data l'importanza di questo prodotto, coloro che lavoravano alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ricevevano periodicamente una razione di sale per le loro famiglie: era il “salario”, termine passato nel linguaggio comune come sinonimo di “stipendio”.

Il sale in Palestina.

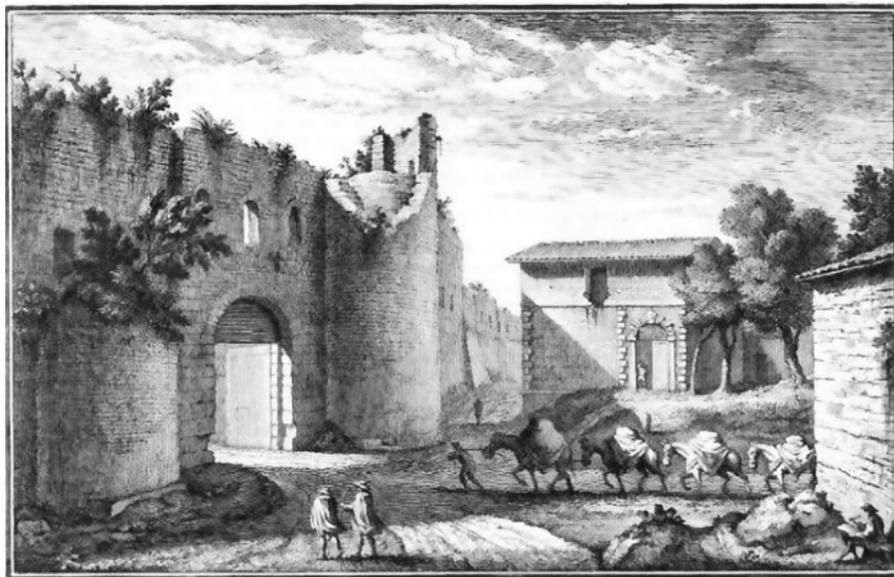
Il vangelo di Matteo riporta il discorso di Gesù, noto come “discorso della Montagna” (Mt 5-7), pronunciato alle pendici di una collina nei pressi di Cafarnao. Come è noto, si tratta di un discorso programmatico che fornisce l'identità a coloro che vogliono seguire Gesù. Diceva agli ascoltatori: «Voi siete il sale della terra; ma se il sale perde il sapore, con che cosa lo si renderà salato? A null'altro serve che ad essere gettato via e calpestato dalla gente» (Mt 5,13). La



Roma, Porta Salaria
in un'acquaforte
di Giuseppe Vasi (XVIII secolo)
in basso: una carovana
del sale in Dancalia

raccomandazione di Gesù mette in guardia i suoi discepoli dal pericolo di perdere la propria funzione all'interno della società, quella di essere sale. L'uditore capisce perfettamente le parole di Gesù; si trovavano sulle rive del lago e avevano assistito tante volte alla salatura del pesce. La Palestina non aveva problemi di approvvigionamento: il Mar Morto, distante un centinaio di chilometri dal lago di Genezaret ne riforniva in abbondanza tutta la Palestina.

Nella sua parte meridionale era presente una montagna di sale di circa 10 chilometri di lunghezza che costituiva una riserva inesauribile. È il posto dove secondo la tradizione biblica la moglie di Lot fu trasformata in una statua di sale (Gen 19,26). Probabilmente l'erosione causata dal vento aveva modellato una figura femminile che la fantasia popolare aveva messo in rapporto con gli avvenimenti narrati nel testo biblico.



**“Accipe sal sapientiae”,
ricevi il sale della sapienza.**

Partendo dalla raccomandazione di Gesù, il cristianesimo ha introdotto il sale nel rito del battesimo rimasto in vigore fino alla riforma liturgica del Concilio Vaticano II. Il celebrante poneva un po' di sale nella bocca del bambino come simbolo della sapienza; in questo modo ogni cristiano svolge la funzione di essere “sale della terra” vivendo con saggezza. Poiché la sapienza, secondo la teologia biblica, non è qualcosa che si acquisisce con lo studio o nelle scuole filosofiche, ma è un dono di Dio, essa viene data nel battesimo. Naturalmente si tratta di un dono che esige nel cristiano la disponibilità a lasciarsi guidare nella vita dall'azione di Dio. La sapienza, infatti, è uscita «dalla bocca di Dio e ha ricoperto come nube la terra» (Siracide 24,3). Anzi la sapienza come architetto era a fianco di Dio nella creazione (Proverbi 8,20). Secondo il Siracide (24,22) il cristiano che vuole vivere con saggezza deve semplicemente ispirare la propria vita alla Parola di Dio. In tal modo avrà la capacità di guardare alla realtà con gli occhi di Dio e agire di conseguenza. Il seguace di Cristo che vive così non fa altro che incarnare l'ideale che nella storia di Israele era svolto dai profeti: essi infatti avevano il compito di essere mediatori tra Dio e il suo popolo.

Il cristiano diventa il nuovo profeta.

Così figure carismatiche come Samuele, Elia o Geremia furono capaci di guidare Israele in tutti i momenti storici più difficili. Il cristianesimo affida a ogni cristiano tale compito. Paolo, infatti, scrivendo ai Corinzi si augura che tutti abbiano il dono della profezia: «Aspirate alla carità. Desiderate intensamente i doni dello Spirito, soprattutto la profezia. Chi profetizza... parla agli uomini per loro edificazione, esortazione e conforto» (1Cor 14,1-3). Insomma, mentre nella storia di Israele i profeti costituivano una categoria privilegiata, ma complessivamente poco numerosa, nel cristianesimo diventa un carisma a portata di tutti.

Come essere sale della terra.

Tuttavia per essere sale della terra è necessario sapersi “sciogliere” nella massa. Il sale da solo è immangiabile, solo quando riesce a disperdersi nel cibo gli conferisce un gusto particolare. Naturalmente dosare il sale nel cibo è un'arte. Forse il cristiano dovrà chiedersi Dio oltre al dono della sapienza quello di saper essere presente senza apparire. Gesù sembra che apprezzi molto questo aspetto. La parabola del lievito (Mt 13,33) che agisce confondendosi nella massa, ripropone la stessa logica: conferire sapore rinunciando ad apparire.

Lasciamoci sorprendere dalla luce di Cristo

di Giampaolo Matta
parroco di Bari Sardo

Questo testo, tradizionalmente chiamato *Nunc dimittis*, dalle prime parole latine, la Chiesa lo celebra tutti i giorni nell'ora liturgica della Compieta: segno certo della sua straordinaria importanza nella riflessione di fede del cristiano.

Il suo contesto biblico è la circoncisione e presentazione di Gesù bambino al tempio. La circoncisione sigilla la piena appartenenza di Gesù alla stirpe di Abramo. Il libro del *Levitico* prescrive per la madre un rito di purificazione dopo il parto (*Lv* 12); secondo il libro dell'*Esodo*, ogni primogenito appartiene al Signore e deve essere a lui consacrato, oppure riscattato mediante l'offerta di un sacrificio (*Es* 13). Maria e Giuseppe si attengono a queste prescrizioni.

Ebbene, nel corso della visita al tempio di Gerusalemme avvengono fatti sorprendenti che preludono al futuro del bambino. Ne è protagonista l'anziano Simeone «uomo giusto, timorato di Dio, che aspettava la consolazione d'Israele» (v.25), cioè il Messia salvatore del suo popolo.

Simeone è mosso dallo spirito di Dio, che lo illumina interiormente, ispirandogli parole profetiche, e lo guida incontro a Gesù. Sotto l'azione dello Spirito, egli infatti pronuncia una «benedizione», che è anche preghiera e profezia, il *Nunc dimittis*. La struttura del testo è molto semplice, suppone una grande tensione interiore, una sofferenza vissuta per tutta una vita.

Simeone chiede di poter morire «in pace», dopo aver servito fedelmente il Signore nella sua lunga vita, lieto per aver finalmente incontrato l'oggetto della sua speranza: la salvezza di Dio manifestatasi in Gesù. Nelle parole profetiche di

questo pio giudeo la prospettiva si dilata da Israele alle genti: la salvezza quindi è destinata a «tutti i popoli», e il Salvatore, pur essendo anzitutto «gloria del tuo popolo Israele», sarà «luce per illuminare le genti». Simeone appartiene a quel popolo di «poveri e umili» della Bibbia (gli *'anawim*) che pongono in Dio ogni fiducia, che hanno imparato a dipendere da Dio, ad attenderlo, a sperare in lui, a credere nella sua fedeltà e nel compimento delle sue promesse, anche quando sembra ormai troppo tardi.

Ecco a chi si rivela Dio ed ecco chi può riconoscerne la venuta e la presenza: «beati i poveri in spirito, perché di essi è il regno dei cieli» (Mt 5,3).

Lanziano Simeone è una figura che ci provoca e ci indica di non contare sui nostri fragili mezzi per salvarci da soli e a guardare serenamente le nostre povertà e fragilità, nella consapevolezza che accoglie, offerte e vissute nell'abbandono totale a Dio, oltre a essere il luogo dove si manifesta la sua potenza, sono anche la condizione per scorgere la presenza di Dio nelle pieghe della nostra storia personale e comunitaria.

Possiamo certamente domandarci se e come attendiamo Dio nelle nostre giornate e quanto nel tempo



“Ora lascia, o Signore, che il tuo servo vada in pace secondo la tua parola; perché i miei occhi han visto la tua salvezza, preparata da te davanti a tutti i popoli, luce per illuminare le genti e gloria del tuo popolo Israele.” [Lc2,29-32]

GIOVANNI BELLINI, *Presentazione a Tempio*, 1470-80
Fondazione Querini Stampalia, Venezia

dell'attesa ci nutriamo della speranza attraverso la preghiera e il servizio di Dio nella comunità ecclesiale, disponendoci a lasciarci sorprendere dalla luce di Colui che ci viene incontro e che, come fece a Simeone, ci rivela il senso vero e pieno della vita.

Anche noi vogliamo aprire i nostri cuori e le braccia della nostra vita, del nostro impegno, della nostra disponibilità ad accogliere Gesù come dono di salvezza. Ogni giorno, ogni tempo di prosperità e salute, di debolezza e sofferenza, vogliamo accogliere la certezza che egli è la speranza sicura del nostro domani.

Tempio

di Minuccio Stochino

tempio

s.m.

/tèm·pio/

[dal lat. templum, gr. tèmenos «recinto, luogo separato, luogo sacro»]

Nella cultura cristiana la parola *tempio* non si riferisce mai al culto cristiano. Negli *Atti degli apostoli* si dice che questi ultimi frequentavano il tempio di Gerusalemme, ma non si trattava di celebrazioni specificamente cristiane. Per queste i cristiani si riunivano nelle case, meglio in case capaci di accogliere un buon numero di discepoli: il giorno di Pentecoste «i fratelli radunati erano circa centoventi» (At 1,5). A queste condizioni rispondeva a Gerusalemme «la casa di Maria, madre di Giovanni, detto anche Marco, dove si trovava un buon numero di persone raccolte in preghiera» (At 12,12) quando Pietro era stato messo in prigione. A Roma, Paolo saluta Prisca e Aquila e «la comunità che si riunisce nella loro casa» (Rm 16,3-5).

Il *tempio*, recinto sacro, lo troviamo tra i pagani. Tutti i popoli antichi vantavano dei luoghi sacri. Questi erano spesso situati in luoghi elevati, dove, si credeva, dimoravano gli dei e dove i devoti si recavano per offrire sacrifici propiziatori e di ringraziamento. Solo se si era costruito un edificio, questi luoghi erano custoditi da sacerdoti o auguri. Gli israeliti avevano anch'essi dei luoghi sacri, ma non dei templi. La Bibbia ricorda: le querce di Mambre (Gn 18,1), Betel (Gn 28), il guado dello Jabbok (Gn 32), il rovetto ardente (Es 3), il monte Sinai (Es 19), il monte del Carmelo (1Re 18), il monte Oreb (1Re 19). Dio però



Il Tempio di Antas, Fluminì Maggiore

aveva soprattutto ordinato al popolo nel deserto di costruire l'arca dell'Alleanza, come segno della sua presenza; una presenza nomade. Solo al tempo dei re, anche gli israeliti, seguendo l'esempio dei popoli vicini, fanno pressioni perché si innalzi un tempio. La scelta è accolta da Dio malvolentieri (cf. 2 Sam). Nel profeta Ezechiele troviamo come il Signore, nella sua condiscendenza, aveva accettato di risiedere nel tempio, dato che esso era diventato non più luogo sacro d'incontro con lui, ma una «spelonca di ladri». È il tempo della purificazione e anche della preparazione al «nuovo» radicale: ci sarà una nuova Alleanza. Dopo anni di preparazione, il progetto di Dio è rivelato con l'incarnazione dello stesso Figlio di Dio. Il tempio di Dio non sarà più una costruzione umana, ma lo stesso Cristo Signore (cf. Gv 2,19-21). E in lui i cristiani adorano il Padre in spirito e verità (cf. Gv 4,23).

Incorporati in Cristo con il battesimo, anche i cristiani sono pietre vive che formano, nello Spirito Santo, il tempio del Dio vivente (cfr. 1 e 2 Cor; Ef. 2; 1Pt).

Crescendo in numero, i cristiani sentono la necessità di avere locali per radunarsi. Questo tuttavia per essi non è principio assoluto. «Di fatto, la chiesa può trasformare un campo, una radura, una grotta, la riva di un fiume, il ponte di una nave in luogo di culto per il semplice fatto che ivi ci si raduna nel nome di Cristo Gesù. Il cristiano, infatti, per incontrarsi con Dio e celebrarne la grandezza e l'immensa misericordia non deve raggiungere alcun luogo fissato dagli uomini». È il luogo che diventa sacro per la presenza dei cristiani, non il contrario. Evitano anche di copiare dai «templi». Il modello sarà quello delle basiliche: una grande sala rettangolare spesso divisa in tre navate da due file di colonne.



8xmille
CHIESA CATTOLICA

Diocesi al lavoro

Come una squadra. Progetti con visione, da chi crede nel territorio e sa che lavorare per costruire è migliore ha una rilevanza immensa, crea opportunità all'occupazione, tutela il storico-culturale e artistico. Tutti. Questa è la Chiesa. Questo è il cuore della...

Beni Culturali ed Edilizia di Culto

Come la Chiesa in Sardegna ha creato lavoro grazie all'8xmille

Le dieci Diocesi della Sardegna nel triennio 2018 - 2020 hanno attivato 3703 posti di lavoro, per 228 interventi, nei diversi settori dei Beni Culturali Ecclesiastici e della Nuova Edilizia di Culto.

Le risorse messe in campo - per un totale di 54.002.866,78 euro, di cui 9.190.094,92 per i Beni Culturali Ecclesiastici e 44.812.771,86 per la Nuova Edilizia di Culto - sono arrivate direttamente dall'8xmille alla Chiesa Cattolica e da contributi degli enti pubblici, delle Diocesi e delle comunità parrocchiali. I numeri degli investimenti, spesi sui territori diocesani, sono significativi:

Ales-Terralba	euro	3.774.795,90
Alghero-Bosa	euro	6.471.497,00
Cagliari	euro	5.981.178,00
Iglesias	euro	4.386.956,02
Lanusei	euro	7.465.898,86
Nuoro	euro	7.279.159,00
Oristano	euro	4.615.831,00
Ozieri	euro	3.938.049,00
Sassari	euro	3.715.286,00
Tempio-Ampurias	euro	6.374.216,00

Questo concreto impegno della Chiesa sarda è un piccolo segno di quella speranza che fiorisce nel giorno che viviamo e che apre alla speranza più grande dell'essere per sempre gli uni accanto agli altri, una sola famiglia in Cristo. Ogni Diocesi si avvale dei propri competenti Uffici diocesani per i Beni Culturali Ecclesiastici e per la Nuova Edilizia di Culto che si occupano di restauri e funzionalizzazione edilizia, valorizzazione di musei, archivi e biblioteche diocesane, catalogazione di beni culturali mobili e immobili, installazione di impianti di sicurezza, restauro di organi a canne e custodia, mediante volontari associati, di edifici di culto.

I progetti coordinati e valutati dall'Ufficio Nazionale per i Beni Culturali Ecclesiastici della Conferenza Episcopale Italiana hanno portato, in Sardegna:

- ad attivare, nell'ultimo triennio, un centinaio di cantieri di restauro architettonico;
- a mettere in campo, per una più puntuale azione di conoscenza, e di salvaguardia, un esteso programma di catalogazione e studio dei beni storici artistici mobili e immobili;
- a rendere fruibili e a valorizzare, a favore delle comunità di pertinenza, degli studiosi e dei visitatori, la grande mole dei patrimoni archivistici bibliotecari e museali ecclesiastici.
- Queste attività, oltre a sensibilizzare

e portare all'azione gruppi di volontari associati, hanno permesso di qualificare specifici operatori, mediante periodici corsi di specializzazione voluti dalla CES e dalla CEI.

Gli stessi Uffici diocesani, all'interno della Consulta Regionale per il Patrimonio Ecclesiastico della Sardegna, stilando accordi, con l'approvazione e la supervisione della Conferenza Episcopale Sarda, anche con la Regione Autonoma della Sardegna.

L'ultimo in ordine di tempo, tuttora in corso, è "Sardegna in cento chiese", un piano di recupero e valorizzazione dello straordinario patrimonio storico-artistico e architettonico di pertinenza ecclesiastica e che rientra nel più ampio Piano Operativo Regionale per i fondi strutturali europei. Nell'ultimo triennio le Diocesi hanno potuto realizzare ex novo o rifunzionalizzare, in tutta l'Isola, diversi complessi parrocchiali. Questi, oltre a svolgere la loro precipua funzione di luoghi di culto e di incontro dei fedeli, svolgono una inderogabile azione di cura e di attenzione alla persona umana, ponendosi come punti di riferimento nella riqualificazione di aree urbane degradate, nei settori dell'assistenza ai poveri, di formazione alla socialità per giovani e non, e di promozione socio culturale per le comunità di riferimento.

A Taranto la 49° settimana sociale dei cattolici italiani

di Franco Manca

Responsabile Ufficio regionale Pastorale sociale e del lavoro

Tra il 21 e il 24 ottobre Taranto ospiterà la 49° settimana sociale dei cattolici italiani che avrà come tema "Il pianeta che speriamo. Ambiente, Lavoro, Futuro. Tutto è connesso"

Per agevolare la partecipazione e la discussione è stato predisposto un *instrumentum laboris* ricco di interessanti spunti che offrono una visione "rivoluzionaria" (n.18). Tra i nodi da sciogliere vi è quello relativo al contributo che si può offrire per «sostenere e orientare la formazione di un nuovo modello di sviluppo capace di ridefinire il rapporto tra economia ed ecosistema, ambiente e lavoro, vita personale e organizzazione sociale». Affermazione che presuppone che il modello di sviluppo in essere sia da cambiare radicalmente perché incapace di avere una visione integrale in grado di combattere la povertà, restituire dignità agli esclusi, prendersi cura della natura. Basarsi esclusivamente sulla crescita economica non ha consentito, infatti, di superare le disuguaglianze, le ingiustizie, di considerare «la dignità della terra e del lavoro dell'uomo». L'attuale sistema è basato sul profitto, che si pone al di sopra di ogni altro valore, ed è incapace di promuovere un «autentico sviluppo umano (che non può essere basato sullo sfruttamento delle risorse umane e naturali in termini quantitativi)» (n.15). E ancora «occorre cambiare il modello di sviluppo in cui la tecnologia, legata alla finanza, pretende di essere l'unica soluzione ai problemi, alimentando così la terribile cultura dello scarto (LS 22) e della versione più perversa, lo spreco». Anche il turbolento sviluppo tecnologico è messo in discussione perché «l'immensa crescita



tecnologica non è stata accompagnata da uno sviluppo dell'essere umano per quanto riguarda responsabilità, valori e coscienza (LS 105). Un modello, dunque, da cambiare. Ma come? *Instrumentum laboris* al n. 17 sottolinea che «abbiamo bisogno di un nuovo umanesimo che abbracci anche la cura della casa comune, premessa che dà origine al principio del bene comune globale, e che non dimentichi di custodire la bellezza del creato». Più precisamente, «la via del nostro futuro è, dunque, quella ispirata dalla prospettiva dell'ecologia integrale»

(n. 27). Un'economia che si ripensa in questa prospettiva si basa su quattro pilastri: l'economia circolare e la bioeconomia; la digitalizzazione e la dematerializzazione; l'efficientamento energetico; l'investimento sulle persone e sulla qualità del capitale sociale (n.36). Altra prospettiva, quella della generatività sociale che «pone al centro la valorizzazione del contributo originale di ogni persona e costituisce la bussola per costruire un modello di sviluppo più umano» (25). Il principio ispiratore di fondo che lega questi insieme è che tutto è connesso e collegato. Rigenerare l'economia, investire in salute, aumentare i

posti di lavoro, non lasciare indietro nessuno. Il bene comune si traduce immediatamente nel tema dell'inclusione, della giustizia sociale, della lotta alla disuguaglianza. La domanda è: chi è in grado di mettere in pratica, di realizzare questi obiettivi giusti ma molto ambiziosi? Sono sufficienti le indicazioni di far sedimentare nelle diocesi le idee, i valori e le proposte e imparare a usare la rete come strumento per la connessione e lo sviluppo delle comunità locali? Per costruire il nuovo modello di sviluppo è primariamente necessario un nuovo impegno dei cattolici in politica.

Formazione professionale e sostegno alle imprese

La Sardegna che resiste

Dott.ssa Zedda quali sono i provvedimenti regionali più urgenti per sostenere una economia così fragile come quella sarda?

Due sono le linee guida che la Regione Sardegna e in particolare l'Assessorato di mia competenza intendono attivare: la prima si propone di tagliare il costo del lavoro alle imprese per i propri occupati. Con il bando "(R)Esisto" per le imprese sarde e gli autonomi, stiamo attivando tutte le condizioni affinché questo meccanismo possa essere attivato con facilità, permettendo nuove assunzioni lavorative.

L'obiettivo principale è quello di sostenere il costo del lavoro. Abbiamo messo in campo una serie di strumenti che aiutano le imprese, le partite iva a mitigare una crisi economica senza precedenti, che ha messo in ginocchio il nostro tessuto produttivo. Il Fondo è uno strumento complesso, frutto di un lungo lavoro di concertazione tra la Regione, i beneficiari, le parti sociali e datoriali, che hanno presentato l'esigenza di chiarire alcuni aspetti. (R)Esisto ha una dotazione finanziaria pari a 63.539.000,00 euro. È dunque una grande opportunità. L'apertura del bando sarà a pari condizioni, ma per evitare un sovraccarico del sistema informatico e garantire la serenità di tutti i partecipanti, la partecipazione sarà diluita in tre diverse date. Le grandi imprese potranno presentare le domande dall'8 febbraio, le partite Iva, che non hanno un rapporto di lavoro dipendente, dall'11 febbraio, e le medie, piccole e micro imprese, dal 17.

La seconda attenzione è quella rivolta a ricreare le condizioni che riguardano la formazione professionale, riadeguamento delle norme e autorizzazioni per facilitare la creazione d'impresa.

Giovani che emigrano: una emorragia sociale non indifferente. I paesi invecchiano e la gioventù è sempre più rarefatta nelle nostre comunità. Come arginare questo fenomeno?

Si tratta di un problema che presenta un duplice aspetto: quello dello spopolamento, da un lato, e la difficoltà dei giovani di trovare lavoro in Sardegna, dall'altro. Come Assessorato al Lavoro puntiamo in primo luogo alla formazione professionale e all'istruzione di alta qualità,

componenti fondamentali che possono sanare la dispersione scolastica. Istruzione e formazione è, infatti, un binomio vincente per sostenere le nostre comunità, specialmente quelle interne interessate dalla piaga dello spopolamento.

Non siamo la Lombardia, ma per chi non vuole proseguire gli studi universitari, quali sono i corsi di formazione per i giovani già attivati o da attivare?

Oggi non vi è una differenza fra regioni italiane, i percorsi cardine sono dati dalla formazione IeFP (Istruzione e Formazione Professionale) che vanno ad affiancare la scuola canonica. Quelli IeFP sono progetti e percorsi formativi triennali, di competenza regionale, destinati a giovani di età inferiore ai 18 anni, in possesso della licenza media e rientrano nel II ciclo di formazione secondaria di carattere professionale, determinando alla conclusione di acquisire una qualifica professionale riconosciuta dalla Regione e contemporaneamente di assolvere l'obbligo formativo. Nel 2021 arriveremo come Regione all'anno del diploma. Auspichiamo per il prossimo anno l'attivazione degli Its (Istituto Tecnico Superiore) che sono le nostre università o "università della formazione" ossia percorsi di alta formazione tecnica. Costituiscono di fatto il segmento di formazione terziaria non universitaria che risponde alla domanda delle imprese di nuove ed elevate competenze tecniche e tecnologiche per promuovere i processi di innovazione.

Etica e lavoro. Il mondo della cooperazione è un modello da seguire per sostenere e integrare settori come disabilità, Terza età, agricoltura, ambiente, servizi. Cosa prevedete per questo settore?

La Regione Sardegna, in particolare l'Assessorato al Lavoro, ha investito ingenti risorse al sistema cooperativistico: abbiamo portato a termine la legge sul sistema cooperativo da approvare in Consiglio Regionale quest'anno. Abbiamo in via amministrativa sostenuto l'attività delle cooperative rendendole più funzionali a livello qualitativo, mirando all'aspetto economico e sociale. L'aspetto sociale con la programmazione comunitaria del settore avrà una importante evoluzione in positivo. (Ted)

CHI È

Alessandra Zedda, 54 anni, cagliaritana, laureata in Economia e Commercio, dirigente regionale, è vice presidente della Giunta Regionale della Sardegna presieduta da Christian Solinas e Assessore del Lavoro, Formazione Professionale, Cooperazione e Sicurezza Sociale. Nel 1994 viene eletta, prima volta per una donna, presidente della Circoscrizione Comunale di Cagliari CEP-Fonsarda. Dal 1995 al 2000 è Consigliere Provinciale della Provincia di Cagliari, Presidente della Commissione Affari Generali e Personale. Dal 2001 al 2006 ricopre la carica di Assessore degli Affari Generali, Decentramento e Assistenza Zootiatrica del Comune di Cagliari nella Giunta Floris. Nel 2009 è eletta Consigliere Regionale della Sardegna nelle fila del Popolo della Libertà, ora Forza Italia, Assessore dell'Industria nella Giunta Cappellacci sino al marzo 2013 quindi della Programmazione, Bilancio e Politiche Comunitarie fino al 2014.

Rieletta Consigliere Regionale nello stesso anno è componente della Commissione Programmazione, Bilancio e Politiche Europee fino al termine della legislatura.

Nel febbraio 2019 è eletta per la terza volta Consigliere Regionale, assumendo la delega di Assessore del Lavoro e nel giugno dello stesso anno è nominata vice presidente dell'AER, Assemblea Europea delle Regioni, organo esecutivo della più grande rete indipendente di regioni di tutta Europa con sede a Bruxelles.

Amante dello sport, in particolare del basket che ha praticato fin da piccola militando nel campionato di A2 femminile, acquisendo il patentino di allenatore e risultando campionessa sarda nel titolo Under16 femminile.





E io avrò
cura di te

*Mio fratello Alessandro ormai sviene sempre.
Forse ha qualcosa nel cuore, forse nella mente.
Ma visto che un poco di lui alberga anche in me,
mi prenderò cura di lui per curarmi di me.*

*E adesso c'è pure tuo padre che è sempre più assente,
forse è questione d'età, forse non ci sente.
Ma visto che un po' del suo sangue scorre anche in te,
mi prenderò cura di lui per curarmi di te.*

[Mio fratello Alessandro, di Brunori Sas]

Il Cuorgiver

di Augusta Cabras

In Italia sono otto milioni. Ogni giorno si prendono cura di un familiare sofferente: lo lavano, lo vestono, gli curano le ferite, accolgono il suo dolore e la sua speranza, gli danno da mangiare e da bere. 365 giorni l'anno. Spesso per una vita intera

In inglese è il *caregiver*. In italiano non basta una parola, perché il *caregiver* è colui che si prende cura quotidianamente di una persona anziana o con disabilità, sia esso un familiare oppure un soggetto estraneo al contesto di famiglia. Secondo l'Istat sono oltre 8 milioni coloro che in Italia si prendono cura di chi ha bisogno, oltre il 17% della popolazione. Solo una piccolissima parte, circa 900mila, lo fa per mestiere, rientrando nella categoria dei badanti. Tutti gli altri sono uomini e soprattutto donne, per la maggior parte di età compresa tra i 45 e i 64 anni, che assistono un familiare: coniuge, convivente, genitore, figlio/a, sorella o fratello, ammalato, invalido o non autosufficiente. La malattia spesso arriva improvvisa e inaspettata, a stravolgere vite serene, ordinarie e ordinate dalla *routine* del tempo; altre volte è il risultato dell'evoluzione naturale della vita e del conseguente invecchiamento, altre ancora accompagna dalla nascita o dalla più tenera età e solo il passare del tempo, l'impegno e la fatica ricompongono il *puzzle* di una vita per la quale si è temuto il peggio.

E per un congiunto non è mai semplice convivere con la malattia dell'altro, in qualunque tempo arrivi e in qualsiasi forma si presenti. La sofferenza di un familiare è inevitabilmente sofferenza propria, amplificata dall'implacabile desiderio



di portare sollievo e dalla responsabilità di garantire una vita dignitosa, nonostante tutto. E tra chi assiste e chi è assistito si consuma una delle più alte forme d'amore, in un rapporto dichiaratamente asimmetrico ma ugualmente reciproco.

Ci vuole coraggio, sì. Ci vuole pazienza. Ci vuole capacità di riconoscere la possibilità della fragilità come parte integrante dell'esistenza. Serve fare a pugni e

poi riconciliarsi con l'incognita delle evoluzioni, delle trasformazioni, dell'incedere della vita tra strappi e cicatrici, tra speranza e rassegnazione. E così, colui o colei che assiste impara l'arte della cura, della carezza, della sopportazione del dolore che urla, che cerca strade e si fa spazio; impara a riconoscere i segni, quelli buoni e quelli che annunciano una caduta; fa i conti con un futuro diversamente immaginato, elabora sensazioni e sentimenti,



attraversa l'imbarazzo di un'intimità obbligata, supera il fastidio per le naturali necessità di un corpo dolente, accoglie modi, maniere, stereotipie, comportamenti fuori dalla consuetudine, asciuga il sangue che stilla da corpi e menti sofferenti. Spesso in solitudine e con pochi aiuti. Così abbondano le notti insonni, il tempo passato a trovare il medico giusto, le cure mediche che funzionino, a far valere i diritti del malato e poi, forse, anche i propri.

Da alcuni recenti studi sul mondo dell'assistenza familiare e su questa moltitudine che volontariamente presta assistenza ai familiari, il quadro che emerge restituisce qualche ombra. L'elevato carico assistenziale è senza dubbio il primo segno negativo che incide sulla salute stessa della persona che assiste. Il *caregiver* in molti casi subisce la fatica, l'isolamento sociale, la riduzione della qualità della vita e la compromissione delle relazioni familiari. Lo stress aumenta, portandosi dietro uno strascico di conseguenze che pesano sul fisico e sulla mente, determinando un circolo vizioso da cui è difficile liberarsi. Questo perché si addossa, in assistenza continua, situazioni che richiederebbero il sostegno di altre persone, in una rete più ampia di servizi, di solidarietà, di prossimità. In Sardegna, rispetto anche ad altre regioni, qualcosa si sta facendo per poter affiancare le famiglie con servizi specifici, dall'assistenza domiciliare all'assistenza educativa individualizzata.

Serve però intervenire sul profilo normativo con tutele nei confronti di queste persone poiché attualmente la figura del *caregiver* familiare non è né riconosciuta, né tutelata, a parte qualche timido tentativo, nonostante il loro lavoro (o missione) supplisce anche all'assenza di servizi socio-sanitari integrati.

Se guardassimo la situazione da un'altra prospettiva potremmo affermare, senza il minimo dubbio, che l'operato di questo gran numero di assistenti, pur non producendo reddito, fa risparmiare al sistema nazionale una quantità enorme di denaro. Pertanto, se nei bilanci ci fosse anche la voce "risorse economiche risparmiate" questa forse sarebbe al primo posto e queste persone meno invisibili.

Eppur qualcosa si muove. Al Senato e alla Camera dei Deputati, sono stati depositati disegni e progetti di legge che coinvolgono numerosi parlamentari, segno che l'interesse per il tema è alto. Attualmente è in corso di esame in commissione al Senato il Disegno di Legge 1461 *Disposizioni per il riconoscimento e il sostegno del caregiver familiare*, in cui si ribadisce il valore sociale ed economico di questa figura e vengono introdotti nuovi elementi, in particolare, la nomina del *caregiver* familiare, i contributi figurativi, equiparati a quelli del lavoro domestico fino a un massimo di tre anni, interventi per conciliare il lavoro (quando si riesce a mantenerlo, perché il 66% dei *caregiver* familiari è costretto ad abbandonarlo) e quelle di assistenza. A tutti i livelli: Unione Europea, Stato e Regione, serve che si dia un'accelerata al loro riconoscimento e al loro supporto. Per poter dare assistenza serve infatti stare bene, serve non rinunciare alla propria vita, alla propria salute, al proprio futuro. Ogni *caregiver* deve poter continuare il suo viaggio personale senza rinunciarvi.

Ce lo insegna anche il Vangelo. Il buon samaritano, nel suo viaggio incontra il sofferente, lo cura, gli fascia le ferite, versa su di esse olio e vino e se ne fa fisicamente carico. Compie insieme a lui un tratto di strada, lo accompagna in una locanda, lo affida a un'altra persona assicurandosi che se ne prenda cura e poi prosegue il suo cammino con la promessa di fare ritorno. In quella fase di prosecuzione del cammino c'è la sosta dalla fatica, la volontà di seguire i propri programmi, la necessità di una solitudine benefica. Perché prendersi cura degli altri è prendersi cura di se stessi, anche delle proprie fragilità.

“Omnia vincit Amor”. L'amore vince su tutto

Monia Loi, dopo 25 anni passati in Veneto, ha scelto, insieme al marito e al figlio, di rientrare a Tortolì, per stare vicina alla sorella Mirella, malata di Alzheimer e a suo padre Mario

Si è fatta spazio con prepotenza la malattia. Non ha chiesto il permesso. Non si è preoccupata di mandare all'aria tutti i progetti, di affievolire le passioni fino a farle spegnere, fino ad annullare lentamente i più bei desideri. Non si è fermata di fronte a una vita carica di energia, di entusiasmo, di interessi. No! La malattia di Alzheimer si è insinuata nella vita di Mirella Loi spargliando tutte le carte, in un tempo della vita carico di aspettative e programmi, per il presente e per il futuro. E così la vitalità di una donna, poco più che cinquantenne, pian piano si è trasformata, tenendo in sospeso il fluire ordinario degli eventi e spostando l'asse del tempo tutta al passato, in una memoria a cui ora è sempre più difficile accedere. Così proviamo noi a ricordare. Ricordiamo certamente la sua allegria alimentata da una grande curiosità per il mondo e le persone; l'interesse per la cultura e le culture, le lingue e le tradizioni dei popoli. A loro infatti ha dedicato impegno e passione dando vita all'associazione culturale denominata, non a caso, *Al-Madrassa* cioè *la scuola*, in lingua araba. In tanti anni, a Tortolì e non solo, ha promosso l'incontro tra immigrati di diverse nazioni, volontari, insegnanti, docenti universitari della facoltà di Scienze Politiche dove aveva conseguito la laurea, portando l'attenzione, con numerose iniziative, sulle difficoltà e le potenzialità dell'integrazione tra uomini e donne

provenienti da Paesi diversi. E poi l'insegnamento, le collaborazioni radiofoniche, il lavoro nel campo dell'ospitalità turistica, la passione per la lingua araba, per il teatro, per la musica, in particolare per il country americano. Una vita ricca, di interessi e relazioni, di tempo dedicato agli altri, alle amicizie, alla famiglia. Mirella, un vulcano di idee, di vitalità. Quella che il suo sguardo conserva ancora, trattenuta e imbrigliata in un corpo e in una mente che in questi anni sono inevitabilmente cambiati seguendo i dettami rigidi della malattia. E nel suo sguardo dolcissimo, che trasmette amore incondizionato, ogni giorno Monia, sua sorella più piccola, si perde e si ritrova. Ora vivono insieme nella casa che ha cullato la loro infanzia passata nel giardino a correre e giocare, sotto l'ombra delle piante di limoni. «Ho deciso di tornare a Tortolì, dopo venticinque anni passati a Treviso – racconta Monia – per stare vicino a Mirella e al mio papà, anziano e reduce da un brutto incidente che lo ha costretto, per tanti mesi, in un letto d'ospedale. La fase di riabilitazione per lui non è stata semplice e chiaramente la sofferenza per la malattia di Mirella influisce pesantemente. A questo si è aggiunto l'esordio della malattia anche per il mio fratello maggiore». Una situazione certamente complicata e delicata, in cui è in gioco l'equilibrio e la serenità (quella possibile) di tutti. Per lunghi periodi, soprattutto all'inizio della malattia, Mirella raggiungeva Monia in Veneto. Poi la decisione di abbandonare tutto e tornare in Ogliastra. «Ho fatto questa scelta insieme a mio marito e a mio figlio – prosegue –. Ci siamo fermati a riflettere quale fosse la soluzione migliore. Tutti e tre abbiamo lasciato la nostra casa, io ho lasciato il mio

lavoro, mio marito ha chiesto il trasferimento a Nuoro, ma è questa la scelta giusta. La mia famiglia ha bisogno di me, di noi, e non possiamo che essere qui». Certo le difficoltà non mancano, ma il legame forte degli affetti ricompensa il sacrificio e il cambio repentino di vita. Monia a Treviso si occupa dell'organizzazione e della produzione di eventi culturali. La sua è una vita in costante movimento e la grinta che per carattere la contraddistingue ora è messa a servizio di questa esperienza speciale, inattesa, ma alla quale lei non si sottrae. «Dopo il primo periodo di fisiologico smarrimento, in un misto di rabbia e paura, ho preso in mano la situazione. Ho chiesto aiuto, mi sono informata, ho intravisto soluzioni, ma anche molti ostacoli. Ma devo dire che la Sardegna, rispetto al Veneto, per quanto riguarda i servizi alle persone con disabilità si sta impegnando. Ci sono alcune forme d'aiuto che servono ad alleggerire l'impegno di noi familiari. Ovviamente si potrebbe fare molto di più anche perché la burocrazia è sempre troppa e rallenta l'azione, ma devo riconoscere che la Sardegna in questo ha fatto passi in avanti». La rete dei servizi, a supporto della famiglia con uno o più componenti che necessitano di assistenza, diventa fondamentale e determinante per conservare e proteggere la dignità del malato e di chi lo assiste. Il rischio che corre la persona che cura





photo by Pietro Basoccu

quotidianamente il proprio familiare, è quello di essere completamente assorbito dal compito che svolge, rinunciando al tempo per se stesso, al tempo del lavoro e a quello del riposo. E così non si contano le ore passate ad alleviare dolore e sgomento, a mantenere strette le mani in un vortice di cambiamenti, a reggere sguardi che nel silenzio gridano aiuto, chiedono cura e sostegno; ore passate ad alimentare ricordi, immagini, parole che nella mente di Mirella ora appaiono con i

contorni sfumati e sempre più imprecisi. È una palestra di pazienza questa vita, un allenamento continuo al servizio, in una danza circolare in cui la fatica e la gioia per ogni frammento di (precario) equilibrio conquistato, stanno l'una dentro i movimenti dell'altra. Indissolubilmente legate. Monia, e chi come lei assiste quotidianamente i familiari, fa l'esperienza del viaggio nelle montagne russe, con continui slanci e

altrettante cadute a discesa libera, provocate da un sovraccarico di responsabilità e impegno. Non è facile. Ma è possibile solo se a guidare tutto c'è l'amore che non si ferma davanti alla sofferenza dell'altro, riconosce e abbraccia l'anima, l'accarezza. E non importa se il corpo è in salute o no, se i sensi rispondono agli stimoli oppure hanno perso tutte le chiavi per accedere alle sensazioni. L'amore vince su tutto e l'anima, anche in un corpo piagato, sa rimanere libera. (a.c.)

Come un angelo custode

di Fabiana Carta

Romania, vigilia di Natale del 2005. Mentre le famiglie si riuniscono sotto l'albero nell'autentico spirito natalizio, in allegria e condivisione, e la città è vestita a festa, Mariana Mircea lascia la sua casa con malinconia e tristezza nel cuore. Valigia in mano, direzione Sardegna, Lotzorai. Nel curriculum un paio d'anni come commessa e dieci anni come sarta in una maglieria, dove realizzava capi per bambini, uomini e donne, con scarsi guadagni. «Avevo 33 anni e stavo lasciando un figlio di 11 – ricorda –. L'idea dell'Italia era una vita migliore, volevo realizzare qualcosa per la mia famiglia, non tanto per me. I desideri erano tanti e le mancanze anche».

All'epoca si poteva partire per soli tre mesi con visto turistico, per poi rientrare ed eventualmente ripartire, la Romania non faceva ancora parte dell'Unione Europea. In quegli anni era fra le poche badanti straniere, oggi quelle che arrivano dalla Romania sono circa un milione. Ad attendere Mariana c'era sua cognata, che faceva già la badante. L'impatto con la Sardegna e la sua prima esperienza lavorativa sono un bel ricordo, tanto che – mi racconta orgogliosa – il suo primo datore di lavoro, scaduti i 90 giorni, non voleva licenziarla.

Fare la badante è un mestiere particolare, perché funzioni devi ispirare totale fiducia. Le mansioni sono tante: prendersi cura della casa, seguire tutte le incombenze quotidiane, pagare le bollette, fare la spesa, ma soprattutto prendersi cura della persona che si assiste. Questo si può fare in due modi: razionalmente, svolgendo in maniera meccanica e fredda i vari compiti, oppure si può vivere questo mestiere come una missione, con l'attenzione ai dettagli,

alle richieste, interpretando il tono della voce, i pensieri, cercando di alleggerire il cuore della persona che si assiste. Ci devi entrare con tutte le scarpe, devi lasciarti coinvolgere.

«Dopo i primi tempi a Lotzorai – continua – sono stata fortunata a incontrare la famiglia Cannas, che mi ha accolta con fiducia e gentilezza».

Inizia un sodalizio che dura da 15 anni. Mariana entra a far parte della famiglia come badante della signora Welma Sida, moglie del signor Francesco, eletta sindaco di Lotzorai il 27 aprile 1997.

«All'inizio è stata dura perché si parlava poco, a causa della grave malattia, ma io dovevo cercare di capire i bisogni. Mi hanno aiutato tanto partendo dalle parole più semplici. Quando ho iniziato a comprendere e a imparare, mi sono sentita più aperta, libera di esprimere ciò che avevo dentro, libera anche di chiedere se stavo svolgendo un buon lavoro. Sentivo che erano contenti di me, mi trattavano bene, ma quando ho



potuto scambiare delle parole con loro è stato bello».

Dopo la morte della signora, la famiglia ha deciso di affidarle le cure del signor Francesco. La sua dedizione verso la signora prima, e verso il signor Francesco dopo, è così lampante nelle sue parole! Ricorda ogni dettaglio, persino le date precise degli eventi, i compleanni, i giorni passati in ospedale durante la



Da "Rosa Rosae" di Pietro Basocci, ediz. Soter, 2017

malattia, tutto. Faccio una battuta sulla sua memoria di ferro, mi risponde così: «Mi ricordo perché io non lo assisto e basta». Ecco il cuore, la compassione, l'entrare davvero all'interno di un rapporto familiare. E poi continua, raccontandomi di quanto hanno stima di lei: «Mi hanno anche dato la forza, nel 2013, di prendere la patente!». Da quando Mariana ha iniziato a

guidare, porta signor Francesco, oggi ottantottenne, a fare la spesa, a vedere il mare, a pagare le bollette, a comprare le medicine. Perché lo fa? Per coinvolgerlo mi dice, per non lasciare che si abbandoni alla solitudine sulla sua poltrona, per *integrarlo* – come dice lei – nella giornata. «Dopo la morte della moglie non abbiamo passato un periodo facile – racconta – la

depressione lo stava travolgendo e purtroppo ha avuto tre ictus a distanza di anni. Non è mai stato un grande chiacchierone, ma io lo stuzzico, non mi piace che stia troppo in silenzio».

Parliamo dei quindici anni di dedizione e lavoro: non è stato tutto rose e fiori, c'era il sentirsi in colpa per un figlio lontano, ma c'era anche la soddisfazione e la consapevolezza di poter migliorare la vita del caro figlio: «In quel periodo – sottolinea – non avevo altra scelta, se non partire. Ho fatto tanti sacrifici, lasciando la famiglia lontana mentre io ero qui da sola, ma in questo modo mio figlio ha potuto frequentare l'Università a Bucarest, sono contenta e orgogliosa. Spero che possa avere una vita diversa e avere quello che non ho avuto io».

Le giornate sono scandite dagli impegni, commissioni, faccende domestiche. È solo da qualche anno che Mariana ritaglia un po' di tempo per le sue passioni: «Amo i fiori e fare giardinaggio, mi prendo cura della veranda! Fare questo lavoro prende tanto tempo, le giornate non sono mai tutte uguali».

Il lavoro come badante è stata un'opportunità, non una scelta, ma ha capito che le piaceva, che combaciava con il suo modo di essere. «Avrei potuto cambiare, cercare un altro mestiere, una casa per conto mio. Ma poi, sai com'è? Ti affezioni», mi confessa durante la nostra telefonata. Il suo paese natale e i suoi familiari le mancano, ma i cellulari di ultima generazione, fra videochiamate e foto, accorciano le distanze.

L'ultima domanda a bruciapelo. «Sì, tornando indietro rifarei le stesse scelte, nonostante il dolore per le persone che ho lasciato. Mi sento davvero fortunata ad aver trovato la gentilezza della famiglia Cannas».

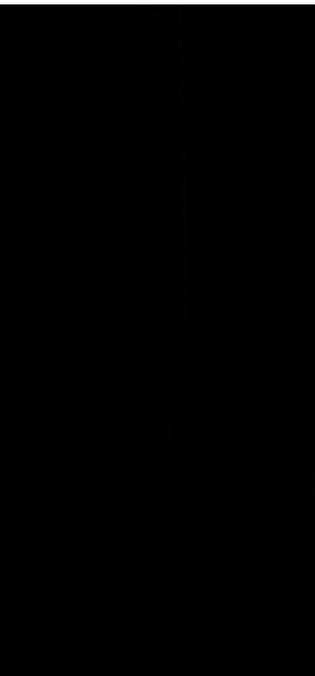
Tracce

Il cortometraggio si intitola TRACCE, la cartiera abbandonata di Arbatax diventa uno spazio per una riflessione sul tempo, tracce dell'umano agire assumono nuove forme nella costante ed eterna tensione tra uomo e natura.



26





Chiara Andrich autrice e montatrice di film documentari, diplomata presso il Centro Sperimentale di Cinematografia. Nel 2013 il suo documentario "Bring the sun home", dopo l'esordio al Festival di Locarno, ha vinto svariati premi in festival internazionali tra cui il Human Rights Film Festival

di San Sebastian, l'EFFA di Melbourne e in Italia a Visioni Italiane, l'Euganea Film Festival e ai Cetri Awards presso il Senato della Repubblica. Come montatrice firma il montaggio di film selezionati a festival internazionali. Dal 2014 cura la direzione artistica del Sole Luna Doc Film Festival.



Seui e la devozione mariana di Su Cramu

di Joilson Macedo
parroco di Seui e amministratore di Ussassai

Seui è da sempre una comunità che ama festeggiare i suoi santi. Santa Maria Maddalena è la patrona della Parrocchia, mentre San Rocco lo è del paese. Dai primi di giugno sino a metà agosto, ogni fine settimana c'è la festa legata a un Santo, con la processione o solo con la celebrazione della Santa Messa. Quella, però, più vissuta e partecipata è indubbiamente la Madonna del Carmelo, meglio nota come *Su Cramu*, la terza settimana di luglio. Lo scorso anno abbiamo celebrato il Centenario della Madonna del Carmine a Seui (1920-2020). Purtroppo, a causa dell'emergenza sanitaria, non abbiamo potuto fare una grande festa, come meriterebbe nostra Madre, Maria Santissima. L'abbiamo, però, onorata ugualmente con le Sante Messe solenni, sia in Parrocchia che nella sua chiesa campestre, in località *Arcueri*. Notizie storiche riportano che prima del 1920 i seuesi si recassero a Elini per festeggiare la Madonna del Carmine: pur essendoci la possibilità di raggiungere il paesino in treno, si era soliti affrontare il viaggio a piedi o a cavallo, data la scarsa disponibilità economica. A una di quelle edizioni risale un triste fatto di sangue, conseguente a una rissa scoppiata tra giovani seuesi e altri provenienti dai paesi vicini a Elini. Non se ne conosce il motivo. Complice fu, certamente, qualche bicchiere di troppo, come spesso succede anche oggi nei dopo festa, quando si perde il senso religioso e devozionale e l'alcool fa perdere i lumi della ragione. Fu così che qualcuno scagliò da grande distanza un sasso che colpì alla testa un uomo di Seui, Francesco Deidda, provocandone la morte. Da allora, per scongiurare altre possibili occasioni di fatti delittuosi, si fece in modo che i festeggiamenti della Madonna del



Carmine si svolgessero a Seui nella località di *Arcueri*, a nove chilometri dal centro del paese. A tal proposito, il comitato trovò ampia disponibilità da parte dell'amministrazione comunale – guidata al tempo da Bonino Carta – delle autorità locali e da parte del sacerdote, il parroco appena arrivato in paese, don Giuseppe Mancosu (1919-1949). Il 16 maggio 1920 ebbe luogo la cerimonia per la posa della prima pietra a cui partecipò tutta la popolazione. La benedizione venne impartita da don Giuseppe Mancosu poiché il vescovo era impegnato a Roma. Efisio Luigi Cannas sostenne fortemente l'iniziativa e donò anche il simulacro di Sant'Efisio, di cui i seuesi erano molto devoti, con la promessa da parte degli *obrieri* che il Santo venisse sempre onorato per gli anni successivi. In seguito, don Mancuso, incaricato dal comitato, si occupò di recuperare la statua della Madonna del Carmine da affiancare a Sant'Efisio. E così, ancora oggi il

Un Centenario particolare

Ricorro lo scorso anno il centenario della Madonna del Carmelo, a Seui. Il parroco insieme al comitato avevano in programma di fare qualcosa di grande per onorare degnamente la Madonna, ma l'imperversare della pandemia ha purtroppo modificato profondamente i piani, dimezzando diversi appuntamenti, principalmente le processioni. Il simulacro della Madonna è stato trasportato da un trattore e le celebrazioni della Santa Messa si sono svolte nel piazzale antistante la chiesetta per favorire la partecipazione dei fedeli che non sono voluti mancare. *Atrus annus in bona saludi!*

Santo viene festeggiato insieme alla Madonna. Per anni furono rispettate le date del 16 e 17 luglio anche se feriali. Successivamente, nei primi anni '70, per agevolare il rientro dei tanti seuesi impegnati nelle loro attività a Cagliari, si fece coincidere la festa col terzo fine settimana di luglio. Se dovessimo fornire una ragione circa l'esistenza della festa della Madonna del Carmelo a Seui, possiamo dire che è stato certamente volere di Dio, capace di portare un segno positivo, nonostante quel gesto barbaro, disumano e anticristiano:

Il mercoledì nel Carmelo

C'è una bellissima tradizione che rende grande onore alla Madonna del Carmelo. Dal primo mercoledì di maggio sino alla terza settimana di luglio, si celebra la Santa Messa ad Arcueri, nella chiesetta dedicata alla Madonna, alla presenza di tantissimi fedeli. La celebrazione è sempre alle 18 e la chiesa è sempre gremita. Numerosi i devoti che vengono e ritornano a piedi, sia da Seui che da Ussassai, distante circa 9 chilometri. Altri arrivano in auto o con i mezzi pubblici. La comunità di Ussassai è sempre particolarmente presente alla festa della Madonna del Carmelo, e insieme a quella di Seui, come unica famiglia, pregano la Madre per ottenere grazia per mezzo del Figlio. Anche la *liturgia della Parola* viene suddivisa tra le due comunità, dal momento che uno stesso sacerdote è pastore dei due greggi. È un gesto cristiano che la comunità di Seui rivolge verso qualsiasi pellegrino che arriva al Carmelo. Molti devoti della Madonna vengono fedelmente ogni mercoledì: il clima di preghiera che si avverte è molto bello, un forte richiamo spirituale unito alla storia stessa della comunità di cui i seuesi non possono fare a meno. Quanto sarebbe bello se partecipassero anche in parrocchia!

Alcuni momenti della processione. In alto, la chiesetta ad Arcueri.

Gesù che – conoscendo la fatica dei pellegrini, *stranieri* nella festa altrui – rende possibile ai seuesi, per intercessione della Madonna del Carmine, di onorare sua Madre, non più da *stranieri*, non più lontani dal proprio territorio, ma nella loro casa. Così la preghiera dei seuesi prende forma in un luogo biblicamente adatto per festeggiare la spiritualità del Carmelo, sulla montagna. Nella terza settimana di luglio, dunque, è festa grande: a partire dal venerdì pomeriggio con l'arrivo in piazza del carro, opportunamente allestito con i simulacri della Madonna e di Sant'Efisio. Alle 19 è la volta della solenne celebrazione eucaristica, accompagnata dal coro parrocchiale *San Rocco*. A seguire, la piccola processione con il carro trainato da

due buoi sino alla fine del paese. Qui rimane, in attesa della grande processione del giorno seguente. Il sabato, infatti, di buon mattino (alle 5) le campane suonano a festa e alle 6 si parte in devoto corteo verso la chiesa del Carmelo: le ministre con gli stendardi, la banda musicale e tantissimi devoti di Seui e dei paesi limitrofi, tra cui molti ussassesi. Il percorso è lungo circa 12 chilometri e ha una durata di due ore e mezza. All'arrivo, la celebrazione di due Sante Messa, l'ultima delle quali alle 11. La domenica le celebrazioni sono alle

9 e alle 11, quest'ultima generalmente presieduta dal vescovo. Dopo la Messa delle 9, sia nella giornata di sabato che in quella di domenica, ha luogo la processione intorno alla chiesa col carro trainato dagli uomini del comitato. La domenica pomeriggio, in seguito all'elezione del nuovo *obriere maggiore*, si fa rientro coi simulacri che vengono accolti da una folla di fedeli all'ingresso del paese. La festa si conclude in piazza di chiesa con la benedizione solenne impartita dal parroco e l'immane augurio "*Atrus annus mellos*".



Ci vuole

A cura di Alessandra Secci

Può rifiorire un sogno da un mucchio di vetri infranti, di sogni e speranze prima deluse, poi uccise? Deve. «È stato un iter lento e difficoltoso – spiega Alessio Seoni, sindaco di Villagrande Strisaili – e il fatto che siano passati così tanti anni ne è la riprova. Ora tutti i terreni che precedentemente ospitavano le serre, recintati, sono interamente rientrati nelle proprietà del comune, essendo terre gravate da uso civico, e stiamo cercando di individuare la loro più consona destinazione d'uso».

Le immagini del Dossier sono tratte da "Floridicarta" di Pietro Basoccu, ediz. Soter, 2015

un fiore

L'inchiesta.

Fermare lo sguardo e fissare l'attenzione non tanto, o non solo su quello che è stato, ma guardare il presente per capire cosa può riservare il futuro. Una lente di ingrandimento che consenta di analizzare una criticità, un'incompiuta, un problema spesso atavico e spinoso che può e deve avere risposte il più possibile concrete, per superare *l'impasse*, per far capire cosa succede, per proporre soluzioni che siano alla portata di un territorio e della sua gente. Argomenti che affronteremo con voi, dialogando con gli esperti, con chi è parte in causa, con chi ha la responsabilità, diretta o indiretta, di quanto accade nelle nostre comunità.



Il fatto...

Villanova Strisaili, metà degli anni Novanta: dal naufragio del progetto *Orchid Plant* nasce quello di *Barbagia Flores*, fortemente voluto da Stefano Wallner, imprenditore veronese, già presidente nazionale di Confagricoltura, e da sua moglie Rosanna Fiori, origini sassaresi, nipote di Francesco Cossiga, donna combattiva, energica e per nulla incline all'arrendevolezza. Dopo un avvio burocratico quanto mai travagliato e dispendiosissimo (l'investimento previsto di circa 18 miliardi in poco tempo sale a 28), innumerevoli difficoltà attuative e dopo qualche anno a regime, l'azienda florovivaistica, la più estesa a livello italiano e tra le prime in Europa, circa 50 mila mq di serre su una superficie di quasi 15 ettari, simbolo di un'Ogliastra che ha voglia di riscatto dopo la chiusura della Cartiera di Arbatax e di una modernità tecnologica con pochi precedenti, mostra i primi segni di cedimento: i tanto agognati finanziamenti pubblici tardano ad arrivare, i costi di gestione aumentano vertiginosamente e si fanno sempre più serrati gli scontri tra proprietà, dirigenza e dipendenti, che rimangono senza compensi per lunghi periodi di tempo e che in taluni frangenti arrivano persino a occupare gli spazi aziendali. Minacce, ritorsioni e atti intimidatori di vario genere completano un quadro che diviene sempre più ingovernabile: una parabola discendente, ben descritta da Maria Francesca Chiappe ne *La Serra dei misteri*, il cui macabro apice viene raggiunto la mattina del 3 ottobre 2001, quando Rosanna Fiori è freddata con 3 colpi d'arma da fuoco all'interno della sua Fiat Brava. Un epilogo inaudito e nerissimo, tuttora senza colpevoli dopo quasi vent'anni di indagini e processi, e al contempo una gelida stoccata che blocca definitivamente tutto il meccanismo produttivo e che lentamente trasforma il pianoro delle serre in un triste ricordo di archeologia industriale, un sito da *urban exploration (urbex)*, un'immensa area cimiteriale per occasioni perdute.

Una potenzialità immensa da far fruttare

Sul complicatissimo e delicato postquam Barbagia Flores e sul reimpiego della vasta area sulla quale un tempo ivi si coltivavano piccoli sogni profumati, abbiamo sentito Alessio Seoni, 47 anni, primo cittadino di Villagrande Strisaili, in carica da giugno del 2019, che con noi condivide punto della situazione, speranze e prospettive di rinascita.

Sindaco, sono passati quasi vent'anni da quei tragici fatti.

È stata una tremenda sberla. A quell'epoca ero ancora uno studente, ma ricordo l'impatto devastante che la vicenda ebbe su tutta la popolazione, non solo villagrandese. Un'evoluzione totalmente inaspettata quanto feroce, una preziosa opportunità per il territorio che

improvvisamente veniva a mancare. Personalmente ammiravo il livello tecnologico sul quale era improntata l'azienda, una visione imprenditoriale attenta, un (insolito) esempio di modernità al quale per contrappunto, allora come oggi, si frapponeva la solita, cronica, mancanza di infrastrutture tutta nostrana, ma che proprio per questo incarnava una speranza, un'occasione in più, in un contesto che ancora adesso fatica a

uscire dall'elenco delle zone più periferiche dell'Italia e che continua ad avere tassi di disoccupazione preoccupanti. Negli anni successivi alla progressiva dismissione del polo arbataxino, anche se con i dovuti distinguo e dimensioni, l'azienda rappresentava un piccolo spiraglio per una ripresa che pareva possibile. Dopo la sberla, le riflessioni: tante, profonde. Protratte sino ad oggi e tuttora vivide, presenti.

Com'è stato uscire da un'empasse così?

È stato un iter lento e difficoltoso, e il fatto che siano passati così tanti anni ne è la riprova. Un iter che,

beninteso, non è ancora del tutto concluso, ma quantomeno ora tutti i terreni che precedentemente ospitavano le serre, recintati, sono nuovamente e interamente rientrati nelle proprietà del Comune di Villagrande, essendo terre gravate da uso civico, e come amministratori stiamo cercando di individuare la loro più consona destinazione d'uso, così come di moltissimi altri contesti oramai inutilizzati da tempo, ivi comprese alcune strutture, terreni e fabbricati comunali che, analogamente all'edificio adiacente le serre, sono stati soggetti negli anni a vere e proprie cannibalizzazioni, in un comprensorio comunale fra i più

estesi (210 Km²), non solo dell'Ogliastra, ma della Sardegna intera. Strutture e aree che potrebbero essere impiegate per le più svariate iniziative imprenditoriali, dal culturale al ricreativo, dall'agroalimentare al supporto alle attività turistiche, a nuove tecnologie al servizio del settore energetico; nello specifico, per la zona in questione di recente è stata anche presentata una manifestazione d'interesse da parte di Abbanoa, che ha ipotizzato la costruzione di un impianto di potabilizzazione. Ma ancora è presto, troppo presto per decidere, e oltretutto il periodo





attuale, con le lungaggini e i blocchi generati dalla crisi pandemica, non è d'aiuto. Probabilmente valuteremo l'ideazione di un bando *ad hoc*, evitando a tutti i costi il pericolo di risultare banali o avventati, poiché l'area stessa è veramente sterminata e ha un'importanza strategica elevatissima. Non è semplice.

Spesso, analisi posteriori alle note vicende si soffermano sui costi di gestione appesantiti in larga parte dalle spese per il riscaldamento delle superfici, indirizzando perciò l'occhio di bue sulla questione ambientale, relativa al posizionamento geografico dell'azienda.

È indubbio che le difficoltà in questo

senso siano state tante, non bisogna dimenticare che parliamo di una zona che registra tra le più basse temperature di tutta l'isola: nella stagione invernale, quindi, tra l'interno delle serre e gli spazi esterni vi era un'escursione termica che a volte superava anche i 30 gradi di differenza, e questo di certo ha gravato sui costi, come si sa. È altrettanto vero,



tuttavia, che, mentre altri tipi di aziende (la già citata Cartiera su tutte) avrebbero potuto con tutta probabilità prosperare a prescindere dalla loro collocazione fisica, l'ambiente in cui era inserita la *Barbagia Flores*, pur rigido e complicato da gestire per le ragioni di cui sopra, è sicuramente peculiare e unico. Peraltro, un ulteriore fattore da considerare, tutt'altro che marginale, è la vicinanza strategica alle principali arterie di collegamento, d'importanza fondamentale per i canali distributivi.

Un'area che potrebbe avere molto da dire riguardo alla creazione di nuovi circuiti turistico - culturali.

Certamente. Le testimonianze archivistiche non riportano molto altro al di fuori di quello che era l'uso consueto (oltre che verosimile) al quale *Su Pradu*, e le sue suddivisioni di *Su Pradu Lixiu*, *Su Pradu Scusorgiu*

e altri – così come viene chiamata quella zona – veniva destinato, cioè il pascolo: ma occorre anche considerare che su tutta la zona, e non solo su di essa, insistono innumerevoli emergenze archeologiche, a conferma e suggello di una frequentazione molto intensa dell'intero contesto; per di più, non molto distante dalla casa patronale adiacente le serre (negli anni più e più volte, come detto, saccheggiate) sorgono i ruderi della chiesetta campestre di San Nicola, ultimo baluardo, forse, di quello che poteva essere uno dei primi nuclei abitativi di Villanova, ad estrema dimostrazione del fatto che quest'ultima e Villagrande potessero avere un'origine comune. E anche se vi sono molte altre zone che reggono bene l'afflusso turistico, come il nostro versante del Gennargentu, le cascate di Bau Mela, il lago e non

ultima l'incoraggiante, meritatissima ascesa dei percorsi legati al Selvaggio Verde, è innegabile che, se questa sarà la destinazione d'uso che quelle terre avranno, non c'è dubbio che avrà modo di inserirsi agevolmente nei circuiti preesistenti e di ampliarli ulteriormente il ventaglio dell'offerta villagrandese. L'emergenza pandemica finora non ci ha dato tregua e dopo un periodo travagliatissimo siamo riusciti finalmente a riportare in prossimità dello zero il numero dei contagi: ci auguriamo perciò di poter presto tornare operativi, anche per riprendere a ragionare, su questo come su tanti altri luoghi, che attualmente appaiono un po' come dei puntini di sospensione, a metà tra quello che è stato e le prospettive per ciò che sarà. Con tanta voglia di fare, sempre, e un pizzico di ottimismo. (*ale.s.*)

La bottega del buon gusto di Paolo Demontis

di Francesca Lai

Nella via principale di Perdasdefogus sorge un piccolo negozio, curato nei minimi particolari, si chiama La bottega del buon gusto. In vendita ci sono gli insaccati, prelibate carni, dai salami al guanciale, una vasta scelta per tutti i palati, prodotti da un giovanissimo imprenditore

Dietro il bancone c'è Paolo Demontis, classe 1993, che in quell'attività ha messo tutto se stesso, arrivando al coronamento di un sogno inseguito da tempo. Paolo tira su la serranda del locale di via Vittorio Emanuele dal 2019 e ogni giorno si divide tra il commercio e la vita nelle campagne per accudire il bestiame. Gli insaccati vengono trasformati da una ditta esterna: «Mi sono affidato a un salumificio, per ora lavoro conto terzi – spiega – ma vorrei aprire un mio laboratorio per la trasformazione dei prodotti». Una vita costellata da tante soddisfazioni e i sacrifici delle giornate intense di lavoro Paolo li affronta con il sorriso. «Sette anni fa ho acquisito una parte di bestiame dai miei genitori e da lì ho iniziato la mia nuova attività – racconta –: aprire il negozio è sempre stato il mio sogno». La giornata di Paolo inizia prestissimo, alle sette del mattino è già in negozio prepara la merce e serve i clienti. Chiuso per la pausa pranzo alle 13, il giovane si reca in campagna. «Dalle 14.30 e fino a

poco prima della riapertura mi reco al bestiame, preparo la lettiera alle scrofe, pulisco, do da mangiare agli animali e controllo infine che sia tutto a posto e in ordine», spiega. Poi si corre di nuovo in negozio dove si rimane fino alle 20. Nulla sembra pesare al giovane neanche la fatica quotidiana, il segreto è la passione. «Ho sempre avuto una forte passione per la campagna e per gli animali – continua Paolo –, lavorare in questo settore è sempre stato il mio sogno e con il sostegno della mia famiglia e dei miei amici sono riuscito a realizzarlo». Abitare in un piccolo paese e decidere di intraprendere un'attività in proprio non è stata impresa semplice, l'idea di andare via è balenata nella mente dell'imprenditore, ma la decisione di rimanere è prevalsa su tutto. «Prima di aprire il negozio, avevo pensato di andare fuori a lavorare, ma sono legato al paese e alla mia passione per la campagna – dice –. Ora come ora non riuscirei ad andare via e stabilirmi in un altro posto». Ci vuole coraggio e la scelta di rimanere in paese si è rivelata importante anche per l'economia del posto. Una saracinesca che si solleva è segno di un territorio attivo. E a chi vuole inseguire un sogno come il suo, Paolo dà importanti suggerimenti. «Consiglio ai giovani di studiare, io non l'ho fatto anche se ho avuto modo di apprendere bene il mestiere, ma oggi lo studio è davvero importante –

sottolinea –: non esiste più la figura dell'allevatore vecchio stampo. Oggi per lavorare ci si affida anche alla tecnologia». Ai ragazzi consiglia anche di inseguire i propri sogni con un *ma*: «È importante fare esperienze, ma se è possibile cerchiamo di rimanere nella nostra terra: se tutti decidessero di andar via il paese morirebbe».

L'anno più difficile per Paolo Demontis è di certo stato il 2020. La pandemia ha ridotto gli affari ma stringendo i denti, l'esercente della *Bottega del buon gusto* è andato avanti senza demoralizzarsi. «Il lockdown di marzo è stato il periodo peggiore: il bestiame aveva un prezzo bassissimo, si vendeva ugualmente anche a un prezzo inferiore, ma a malapena si riuscivano a coprire le spese – commenta –. Siamo comunque andati avanti. In quel periodo molte attività erano chiuse, soprattutto i ristoranti, è comprensibile che anche il nostro prodotto fosse fermo. I commercianti, per esempio non ritiravano i maialetti, non riuscivamo a vendere i nostri prodotti, ma era tutta la catena a essersi fermata. Abbiamo faticato parecchio nel boom dell'emergenza sanitaria. Speriamo che le cose migliorino d'ora in poi». Tra le tante cose positive del negozio Paolo racconta le sue gratificazioni: dalla vendita del bestiame vivo a quando un parto va a buon fine. «Sono grandi soddisfazioni perché so benissimo tutti i sacrifici che ci sono dietro e tutto l'impegno che ho messo nel mio lavoro per raggiungere e ottenere certi risultati – dice –; è bello poi quando ricevo i complimenti, quando la gente mi dice che il prodotto è buono e lo ha apprezzato». Impegno



VETRERIA ORGIANA

VETRATE ISOLANTI
BOX DOCCIA - BALAUSTR
CHIUSURA VERANDE
VETRO FUSIONE

Via Baccasara Zona Industriale 08048 TORTOLÌ (NU)
Tel. 0782 622040 - Fax 0782 620695 Cell. 328 8275300 P.IVA 00199140914
e-mail: vetreriaorgiana@aruba.it



photo by Pietro Basoccu

che Paolo mette nel suo mestiere giorno per giorno. Il lavoro richiede molta costanza anche perché gli animali non possono essere lasciati soli. «Lavoro con il sole, con la neve, con la pioggia, domeniche comprese a Pasqua e a Natale, gli animali devono mangiare ed essere accuditi tutti i giorni dell'anno».

Il ragazzo porta avanti la sua attività rinunciando forse a qualche hobby, ma cerca comunque di ritagliarsi, quando è possibile, del tempo per se stesso. Certo è che la vita all'aria aperta l'apprezza molto di più che stare tra le quattro mura. «In questi anni mi è capitato di privarmi di qualcosa: prima avevo un cavallo, ora non posso permettermelo.

Non è una questione economica, ma mancanza di tempo, non mi va di prendere un animale se so già che non potrò riuscire a tenerlo come si dovrebbe, preferisco quindi rinunciare». E aggiunge: «Un'altra delle mie passioni sono i motori. Prima andavo a seguire le gare, adesso per poterlo fare mi sveglio presto alla domenica, lavoro, e poi posso partire a

seguire degli eventi».

Una grande e compatta famiglia, la fidanzata e tanti amici popolano la vita di Paolo e da sempre gli hanno fornito aiuto, consigli e incoraggiamenti, tanto che il giovane ha già in mente ambiziosi progetti per il futuro. «Gli amici, la mia ragazza e i miei familiari mi hanno sempre supportato dandomi anche sostegno morale. I prossimi passi sono quelli della creazione di un laboratorio tutto mio per la trasformazione dei prodotti – spiega –. Inoltre, voglio ampliare il negozio creando uno spazio per la vendita delle carni suine fresche».

Il nome de *La bottega del buon gusto* ha

poi una storia tutta sua, fatta di riunioni familiari su *Whatsapp* per decidere quale sarebbe stata la scritta sull'insegna. «La scelta del nome non è stata semplicissima, ho creato un gruppo su *Whatsapp* con le mie sorelle Cristina, Valentina e Alessandra e con la mia ragazza Giada – ricorda –: ogni giorno facevamo diverse proposte per vedere quale sarebbe stata la più accattivante, fino a che siamo riusciti a scegliere la soluzione più adatta, l'opzione, insomma, che ci metteva tutti d'accordo».

L'avventura di Paolo continua con la certezza che la caparbia e la voglia di migliorarsi ripagano sempre.



Vittoria
Assicurazioni

AGENZIA di TORTOLI'

Agente Generale

STEFANIA VARGIU
Via Mons.Virgilio 86/Ba
08048 Tortolì
Tel. 0782.62424
0782.623231
ag.766.01@agentivittoria.it

L'agroalimentare in Ogliastra: una risorsa inespressa

di Franco Sabatini



L'agroalimentare è senza dubbio una sfida che il nostro territorio deve raccogliere

Se dovessimo pensare, oggi, a quali settori economici il territorio ogliastrino debba puntare per un suo rilancio economico, credo che nessuno possa avere dubbi: al fianco del turismo e dell'artigianato, assume un ruolo fondamentale il comparto agroalimentare. Al suo interno vanno crescendo la produzione del vino, quella dell'olio e quella della pasta fresca, a partire da un nostro punto di forza: i *culurgionis*. La viticoltura in Ogliastra si è consolidata nel tempo e oltre alle due principali cantine, quella di Jerzu e quella di Tortolì, sono sorte tante piccole aziende vitivinicole che imbottigliano un ottimo prodotto e che, in molti casi, riescono a imporsi nel mercato in modo soddisfacente. Lo stesso discorso vale per l'olivicoltura, di cui tanti giovani sono tornati ad occuparsi, con la nascita di altrettanti oleifici; alcuni cooperativi,

altri privati, ma tutti con un prodotto apprezzato nel mercato per le eccellenti caratteristiche organolettiche. Il Consorzio di tutela dei "Culurgionis d'Ogliastra" con il riconoscimento IGP e, cioè, con precisa indicazione geografica protetta, ha messo in luce un mondo ancora oggi del tutto sconosciuto e sottovalutato. Infatti, oltre ai *culurgionis*, l'Ogliastra produce ottimi prodotti panari come il *pistoccu*, nelle diverse versioni caratteristiche per ogni paese, e molte tipologie di dolci. Non esistono dati precisi riguardante l'ammontare della produzione agroalimentare in Ogliastra (sarebbe molto utile conoscerla), ma sappiamo che più di 200 aziende operano nel settore e che alcune di queste riescono persino a esportare nei paesi esteri. A fronte di siffatta potenzialità, alla rilevanza della qualità

dei prodotti, alle numerose aziende che quotidianamente trasformano i frutti della terra, dobbiamo chiederci: quale organizzazione e quale coordinamento sostiene il comparto agroalimentare?

A una di queste già abbiamo fatto cenno, il Consorzio di tutela dei *culurgionis* è un ottimo strumento di tutela del prodotto tipico, nato dopo tante battaglie contro chi non voleva che si riconoscesse il territorio ogliastrino come area di produzione.

Il secondo è il *Consorzio del Cannonau* di Sardegna, con sede a Nuoro, di cui fanno parte anche alcune cantine del nostro territorio: esso opera da molti anni e in mezzo a qualche polemica di troppo non è mai riuscito a costruire una vera politica di promozione. Per il resto è il vuoto. Si era tentato in passato di costruire il *Polo della pasta fresca*, con un progetto molto interessante per l'organizzazione della produzione e della commercializzazione, ma l'idea cadde nel vuoto. Ci fu anche il tentativo di costruire un consorzio del pane *carasau*, ma i troppi personalismi fecero morire la proposta ancor prima di nascere.

Siamo di fronte a un'importante realtà che porta con sé prodotti di altissima qualità e imprenditori capaci, ma manchiamo nell'organizzare il sistema: organizzare le produzioni, difenderle dalle imitazioni, valorizzarle per le loro caratteristiche, promuoverle nel mercato.

Non dobbiamo inventarci niente!

Esistono tanti esempi di successo, piccoli territori che hanno fatto dei prodotti tipici la loro ricchezza, legandoli alla risorsa ambientale, al turismo e all'artigianato. Si veda cosa hanno realizzato in Liguria con il progetto delle *Cinque terre*, oppure nelle Langhe in Piemonte dove attorno ai vini del Barolo e del Barbaresco si sono costruiti dei circuiti turistici, che pur non avendo il mare, sono di grande successo con flussi importanti di visitatori.

Potremo citarne tanti altri al nord come nel sud d'Italia, laddove superando divisioni e aprendosi a una nuova prospettiva d'insieme sono riusciti a valorizzare i prodotti, i territori e la loro economia.



L'IDEA: L'EMPORIO D'OGLIASTRA

Si tratta di riprendere l'idea di Oscar Farinetti che ha creato *Eataly*, una rete di commercializzazione del prodotto agroalimentare *made in Italy* presente nelle più grandi città italiane: l'emporio d'Ogliastra da pensare come un luogo dove poter acquistare e assaggiare tutti i prodotti ogliastrini. Punti di vendita, spazi dedicati alla ristorazione e luoghi di produzione con possibilità di osservare dal vivo i processi produttivi.

A questi si aggiungono i luoghi dell'artigianato, con la vendita di tappeti, cuscini, cestini, ceramiche, tutto dentro un unico centro commerciale.

L'emporio d'Ogliastra potrebbe essere promosso da un consorzio dei produttori ogliastrini che oltre a gestire la vendita diretta potrebbe gestire la distribuzione *online* delle produzioni ogliastrine nel mondo.

Dai *culurgionis* al *pistoccu*, dal *Cannonau* all'olio extravergine d'oliva, passando per i formaggi e i dolci. L'Ogliastra annovera prodotti alimentari di grande qualità da tutelare, promuovere e valorizzare.

Social e giovanissimi: solo la consapevolezza ci salverà

di Luigi Carletti

Quando qualcuno si prenderà la briga di contare le vittime da uso di social network, scoprirà che il cimitero è piuttosto affollato e che molte di quelle lapidi ricordano persone giovani o giovanissime. Ma la colpa non è dei social. La colpa è nostra

Siamo noi, con il nostro intemperante entusiasmo, oppure con la nostra ottusa resistenza negazionista, ad aver mandato al macello eserciti di giovani e giovanissimi, in molti casi unendoci a loro in una spensierata marcia verso un progresso che ha invece dentro tutti i segni dell'ignoranza, dell'improvvisazione e spesso della barbarie sociale. In altri casi liquidando come "sciocchezza" un mondo che stava cambiando in maniera irreversibile e che, bene o male, ci coinvolge tutti. I *social network* sono uno strumento straordinario. Internet rappresenta una delle più importanti rivoluzioni che l'umanità abbia mai conosciuto. Lo sappiamo fin dall'inizio, ma la società del consumo ne ha considerato solo le opportunità, snobbando le implicazioni più serie, i rischi e le conseguenze più pericolose. Oggi un'azienda che sappia utilizzare bene i *social network* può spingere considerevolmente il proprio *business*. Su tutto questo è nata un'economia: esistono società e nuove professioni che dell'utilizzo dei *social* fanno una branca in cui convivono e dialogano tecnologia, sociologia, psicologia, *marketing* e tanto altro. È materia di insegnamento universitario ed è un mondo di grande fascino, anche perché in continua evoluzione. Ma dall'altra parte ci sono le persone normali, in molti casi genitori che si confrontano con i problemi di tutti i giorni. Provo a mettermi nei panni di quelle madri e di quei padri che, nell'apprendere la tragedia della



ragazzina di Palermo morta per un gioco su *Tik Tok*, il social dei giovanissimi, immediatamente vanno con il pensiero al comportamento dei propri figli. Quanto sanno realmente di che cosa combinano con il *telefonino*? E quanto capiscono di quel mondo che fa di tutto per apparire innocuo, ma che innocuo, evidentemente, non è? La famiglia e la scuola sono le due "agenzie educative" che in questa rivoluzione in corso da vent'anni sono completamente mancate. Per la semplice ragione che insegnanti e genitori spesso sono tra i più ignoranti in materia. È colpa loro? In qualche caso potevano darsi da fare, e qualcuno lo ha fatto, ma a mancare è stata la società intesa come espressione di istituzioni e classe politica. È mancato (e manca ancora) lo Stato. Perché possiamo pure vietare tutto il vietabile, si possono mettere in piedi tutti i Garanti e le Authority che si vuole, ma qui il vero problema è quello di un'alfabetizzazione digitale che fa rima con *consapevolezza*, e che riguarda tutte le fasce sociali, a cominciare dai giovanissimi. Internet è materia da insegnare a

scuola, con capitoli tutti dedicati all'uso virtuoso e a quello rischioso o, peggio, sconsiderato. La Rai del servizio pubblico dov'è stata in questi venti anni? I vari ministri dell'Istruzione quali programmi hanno varato? Abbiamo visto le solite passerelle con le solite star della comunicazione che ci spiegavano le meraviglie del web, ma un piano di reale formazione digitale indirizzato ai giovani, alle famiglie e agli insegnanti, nessuno l'ha pensato. Eppure c'è chi queste cose le fa. Un piccolo esempio: da alcuni anni la diocesi di Lanusei, in Sardegna, fa un corso (al quale collaboro come docente) con i ragazzi che si avviano alla maturità. È già tardi – si dirà – ed è vero, ma è qualcosa. Ebbene, a quest'iniziativa voluta dal vescovo Antonello Mura, partecipano spesso anche i docenti e le famiglie. Non avete idea delle domande, spesso angosciate, che capita di sentire. E dei dubbi, delle false credenze, e delle fisionomie che cambiano con la comprensione. Si chiama *consapevolezza*. L'unica possibile salvezza.

Da Onifai a Scandicci: centenari d'oltremare



di **Andrea Pala**
Radio Kalaritana

La scienza ci ha già detto tanto sulla longevità di noi sardi. I ricercatori hanno messo in evidenza come sono tanti sono i fattori che portano i nostri anziani, a onor del vero soprattutto nei nostri paesi delle zone interne, a raggiungere il traguardo dei 100 anni di età. Una fibra robusta che non viene assolutamente intaccata dall'emigrazione. E, grazie a questo solido patrimonio genetico, possiamo raccontare le storie di emigrati che festeggiano il primo secolo di vita lontano dalla Sardegna. Uno di loro è Andrea Lai, originario di Onifai, che festeggia l'ambito traguardo insieme ai suoi familiari a Scandicci, in provincia di Firenze. A

darcene notizia è il suo amato nipote Andrea Petri. Nato il 18 febbraio 1921, suo nonno, ad appena due anni, perde la madre Benedetta Cadinu a causa dell'influenza spagnola. Un'epidemia che falciò, di lì a poco, anche il fratello Virgilio e la sorella Vittoria.

La vita di Andrea Lai è quella tipica del contesto agropastorale sardo. A lui il padre, morto a 104 anni, affida il compito di pascolare i buoi, di arare i terreni e di seminarli secondo i ritmi stagionali.

Dopo il matrimonio, nel 1954, con l'amata Maria, oggi 91 anni, decidono di stabilirsi prima in Liguria e poi in Toscana come mezzadri. Nel 1962 si trasferiscono invece nell'attuale residenza di Scandicci

dove diventa muratore ed emerge, sempre in quegli anni, la sua vena creativa prima con alcuni disegni su tela e poi con la scultura, lavorando principalmente il legno di olivo. Una passione che ha portato avanti fino all'età di 94 anni.

Finché ha potuto, Andrea Lai ha fatto ritorno ogni estate nella sua amata Onifai, dove sono ancora in vita diversi familiari. Ma la pandemia ha purtroppo mandato in fumo la speranza di una grande festa per il centenario anche nel suo paese natale. Sarà comunque festa a Scandicci dove la famiglia si riunirà, in totale sicurezza, insieme ai figli e ai nipoti, per celebrare un «babbo» e un nonno legatissimo alla sua amata terra sarda.

Radici

di Fabiana Carta

«**A** me, grazie a Dio, le passioni non mancano e, senza voler giocare con le parole, forse Dio si manifesta proprio in tutte quelle situazioni dove esprimiamo una passione, un amore per qualcuno o qualcosa». Se cerchiamo di allontanarci dalla solita tendenza comune di voler inquadrare per forza le persone, di etichettarle e costringerle all'interno di definizioni fisse, possiamo godere di questa personalità eclettica a tutto tondo. Una laurea in legge – «utile per avermi dato una certa formazione mentale, un certo modo di valutare e di avvicinarmi alle cose» – e un master presso la Facoltà di Studi Umanistici di Cagliari che gli ha permesso di conoscere meglio la lingua sarda, la psicolinguistica, la storia, l'antropologia e la letteratura della Sardegna, sono i pilastri della sua formazione.

Fabrizio Vella è tante cose, ma prima di tutto è una persona *appassionata*. Uno di cuore e *d'istinto*, mosso da grandi ideali personali, con la fame di sapere e una sensibilità che accorda e armonizza il suo estro. Classe 1970, si divide fra il suo paese natale, Urzulei, e Cagliari. Autore di libri, documentari, saggi, presidente dell'Associazione «*Sòciu po su giocu de sa murra – Roberto Mulas*», socio della *Società Chintula*, studioso di cultura e tradizioni popolari, cantautore.

C'è qualcosa che lega tutte le sue attività: il forte senso di appartenenza alla sua terra, il suo popolo, l'amore per la storia. «La cultura popolare spesso mi affascina, ma allo stesso tempo, mi preoccupa il pensiero di perderla, di non riuscire almeno a conservarla, a documentarla, anche per le future generazioni», confessa. Per questo, con l'aiuto di molti amici, mi

racconta che sta portando a termine un vero e proprio lavoro di ricerca e documentazione sul canto a tenore di Urzulei, «per evitare l'omologazione e fissare *sa moda*, ossia il repertorio e le forme del canto nel mio paese». Nel 2017 Fabrizio Vella pubblica il suo primo album musicale, che contiene dieci canzoni dall'anima cantautorale e rockeggiante, in lingua italiana e sarda, scritte durante il periodo universitario cagliaritano.

Mi racconta qualcosa: «Il titolo *Inoghe* – volutamente nella forma più comune "inoghe" e non in quella originale del mio paese "ineco" – vuole indicare il fatto che canto ciò che vivo e vedo nel luogo in cui mi trovo. Questo è scontato? Oggi forse non più, e probabilmente *Inoghe*, anche nella mia volontà inconscia, vuole essere un atto sereno di ribellione, di opposizione a questo sradicamento continuo a cui siamo sottoposti e non in nome di una globalizzazione giusta e fraterna, ma per logiche disumane di sfruttamento o di egemonia».

L'uso del sardo in molti lavori e in alcune canzoni dimostra il suo forte attaccamento alle radici e il desiderio di valorizzare la lingua: «Il sardo lo parlo e lo scrivo perché è pure bello – sottolinea –. È una lingua antichissima, che esprime la profondità di un popolo, è ricca di colori e di sfumature uniche. È un'ovvietà, ma si dimentica spesso che ogni buon cittadino, per essere cittadino del mondo, deve essere prima cittadino del luogo in cui nasce e vive: è un atto di coerenza, di riconoscenza e di civiltà. Ma ci tengo a ribadire che, guardo anche altrove, al di là del mare. Viaggiare, per poi tornare nella propria isola, è la cosa più bella che un isolano possa fare, e che io vorrei fare sempre più». L'album è prodotto da Joe Perrino,

voce dello storico gruppo cagliaritano *Joe Perrino & The Mellowtones*, con il quale duetta in *Giai mi cherio puzoneddu*, un pezzo dall'anima rock che entra subito nella testa di chi lo ascolta. Uccellino come simbolo metaforico di libertà, cosa significa per Fabrizio essere liberi? «La libertà è qualcosa di complesso, che costa molto conquistare e conservare. Per definire uno dei vari aspetti che spiegano la libertà, penso che quando giudichiamo il prossimo senza valutarlo per ciò che realmente è, ma per un sentito dire, per un pregiudizio, sia esso razziale, familiare, economico, di genere o politico, stiamo rinunciando alla nostra libertà. In quel momento smettiamo di essere liberi». Ci tiene a sottolineare di non essere un vero musicista, ma un umile autodidatta. Gli chiedo di raccontarmi come nasce una canzone: «Mi verrebbe difficile comporre un brano su richiesta, c'è una magia particolare quando nasce; è l'incontro tra le parole e una serie di accordi, che nascono e si sposano mentre tu sei quasi uno spettatore. Ma più semplicemente tutto dipende da ciò che viviamo e assorbiamo nella vita, anche inconsciamente».

In questo periodo sta ultimando un lavoro a cui tiene particolarmente, è in fase di montaggio il documentario sul rarissimo ghiro sardo: «Mi piacerebbe portare nelle scuole il documentario, che sarà in lingua sarda, per fare comprendere quanto sia importante la presenza di questo elemento di biodiversità nei boschi sardi», conclude. Leggendo le sue riflessioni ho pensato che gli artisti sono sempre visionari, nella più poetica delle forme. *In un vortice di polvere gli altri vedevan siccità, a me ricordava la gonna di Jenny in un ballo di tanti anni fa...*



photo by Pietro Basoccu

Ripartiamo da noi

di Mercedes Fenude

“Un bambino può insegnare sempre tre cose a un adulto: a essere contento senza un motivo, a essere sempre occupato con qualche cosa e a pretendere con ogni forza quello che desidera”

Quanto è difficile in questo periodo imparare dai bambini? Quanto è difficile comprendere veramente il loro naturale bisogno di giocare, fantasticare, toccare, esplorare. Considerato che in questo ultimo anno abbiamo dovuto ridisegnare le nostre giornate, rinunciare ad abbracci, carezze, presenze, sappiamo che ognuno di noi ha un ruolo estremamente rilevante. A ciascuno viene chiesto di tirare fuori tutto il meglio che custodisce dentro di sé. E non possiamo non farlo, non dobbiamo tirarci indietro. Dobbiamo sostenerci a vicenda.

Pensiamo ai nostri bambini: come noi, possono essere spaventati e stanchi. Aiutiamoli a tenere vivo il loro sorriso, accogliamo i loro timori e sforziamoci di vivere ogni giorno con curiosità, passione, amore per ciò che facciamo. Se è vero che la paura può proteggerci, non dimentichiamo che se ne siamo sopraffatti ci immobilizza, ci pone dei limiti non solo fisici. Per questo è importante che siamo attenti e che vigiliamo i nostri pensieri. Esercitemoci a pensare positivo, a scegliere parole gentili, a sorridere quando diamo il buongiorno ai nostri bambini. Non mostriamo loro solo le nostre preoccupazioni, *anche* quelle, perché è importante che percepiscano la coerenza tra il nostro volto e le nostre parole. Non mascheriamo le nostre paure, loro sono più bravi di noi a captarle. Negando l'evidenza si mette in gioco la loro autostima, facendolo troppe volte contribuiamo a



indebolirla. Quando un bambino si accorge dei nostri timori, parliamone con lui, condividiamo i nostri pensieri usando parole adatte alla sua età. Lo faremo sentire partecipe di ciò che succede e gli daremo conferma del fatto che è stato bravo a cogliere certe emozioni. Gli insegneremo che ha dato una buona lettura dei messaggi verbali e non. Questo continuerà a farlo solo se noi avremo il coraggio di non essere contraddittori e confermare con le parole ciò che i nostri occhi, le nostre espressioni e i nostri gesti dicono. Possiamo fare più di quanto immaginiamo per aiutarli a non spegnersi, per vivere questo periodo nel modo migliore.

Per prima cosa proviamo a pensare a noi stessi, e qui mi rivolgo a genitori, insegnanti, educatori, catechisti, chiunque abbia scelto un lavoro o si sia messo a disposizione degli altri. Prendiamoci cura di noi, nel modo in cui ora ci è consentito, facciamolo davvero, fermiamoci a pensare cosa possiamo fare per noi stessi, per

vivere meglio le nostre giornate. Pensiamo alle cose concrete che ogni giorno possiamo fare per stare meglio. Scriviamole e prima di addormentarci pensiamo se siamo riusciti a tenere l'impegno di prenderci cura di noi, di fare quelle semplici azioni che abbiamo scelto. Vi garantisco che essere costanti in queste piccole cose può fare la differenza.

E non sentiamoci egoisti se stiamo pensando a noi, ci accorgeremo presto quanto questo aiuti anche chi ci sta vicino. Riusciremo a lavorare su noi stessi senza confondere il nostro sentire con quello dei ragazzi, riusciremo a entrare in classe e presentare con entusiasmo la nuova lezione. Se noi per primi non ci appassioniamo, inutile pretendere che un bambino o un ragazzo possano farlo.

Fermiamoci di nuovo e pensiamo: perché non riesco più a proporre con passione un nuovo argomento? Poco produttivo cercare delle motivazioni solo in chi ci sta di fronte. Partiamo da noi stessi, chiediamoci *come* possiamo appassionarci ancora una volta. Sappiamo che oggi è semplice trovare giustificazioni a problematiche di questo tipo, ma stando fermi non risolviamo il problema, generalizzando tutto non troviamo soluzioni.

Partiamo da noi, non dagli altri.

Castrum Ullastre

di G. Luisa Carracoi

Il rudere del castrum de Ullastre, chiamato oggi castello di Medusa, situato su una piccola altura granitica in prossimità dell'ingresso sud del paese di Lotzorai, rappresenta una delle più significative testimonianze di età medievale in Ogliastra



Il fortilizio, costruito in epoca giudicale e insistente probabilmente su più antiche strutture puniche, rivestiva un'estrema importanza per l'intera politica economica dell'isola. La scelta del sito era certamente funzionale al controllo del territorio, in quanto ricadente lungo la litoranea orientale e poco distante dal porto, che allora probabilmente si trovava laddove oggi si estende lo stagno di Tortoli, l'antico *Sulpicius Portus*. Nei secoli XII e XIII, il richiamo accorato del papa Benedetto VIII e dei Giudici aveva guidato le Repubbliche di Pisa e Genova a unire gli sforzi per liberare la Sardegna dalle incursioni saracene, ponendo così le basi, anche attraverso politiche matrimoniali *ad hoc*, alla progressiva infiltrazione e ingerenza delle due potenze marinare. Nel 1258, la fascia sud-orientale dell'Isola, comprendente il Sarrabus, Colostrai, Chirra e Ogliastra, andò in mano al giudice di Gallura, il pisano Giovanni Visconti, il quale si trovò così a controllare l'intera costa orientale. Il castello, governato da un castellano e

da un «giudice di fatto», costituiva il più importante centro amministrativo del territorio circostante. Con la successiva conquista catalano-aragonesa (1323), le popolazioni ogliastrine con la speranza di sfuggire al pressante fiscalismo pisano, manifestarono fin dall'inizio la volontà di sottomettersi ai nuovi dominatori. Il mastio *de Ullastre*, che fu in parte smantellato dagli stessi pisani, fu concesso nel 1323 al nobile iberico, Andrea de Castellet e, il 10 maggio dell'anno successivo, al nobile Francesco Carròs, protagonista in prima persona della conquista dell'isola, così come ci viene testimoniato dalla *Crònica* di Pietro il Cerimonioso: «... e foen al port d'ullastre e preseren lo castell...». È lo stesso infante Alfonso, figlio del sovrano Giacomo II d'Aragona, a scrivere al padre nel mese di settembre, che mentre il grande ammiraglio Carròs sostava nel porto ogliastrino per approvvigionare d'acqua e di legname le venti galee, aveva ricevuto dimostrazioni di ossequi e fedeltà da parte di molti rappresentanti delle ville del

circondario e del «castrum Ullastre», i quali fecero atto di sottomissione a suo padre. Le prime ville a essere infeudate furono Tortoli e Lotzorai e così gli ogliastrini si impegnarono a sistemare il castello e a mantenerlo provvisto di guarnigione e vettovaglie. La famiglia Carròs, grazie ai

servizi resi al sovrano, fu insignita di importanti benefici feudali, ma la grande potenza raggiunta con il tempo causò anche periodici conflitti dovuti a comportamenti che in campo economico violavano le disposizioni regie. Una di queste, sottoscritta dal sovrano Pietro IV il 17 aprile del 1344 proibiva «a los herederos de Frances Carroç, de extraer granos del puerto de Ullastre», in quanto tutto il traffico dei cereali doveva far capo a Cagliari ed essi, invece, senza alcuna licenza praticavano la vendita di contrabbando. Nella prima fase della guerra scoppiata nel 1353 tra gli aragonesi e il Giudicato di Arborea che coinvolse tutta l'isola, gli ogliastrini si ribellarono ai Carròs, ma nel 1377, l'assalto al castello di *Loçorai* risultò vittorioso per i catalano-aragonesi, per cui il baluardo fu riconquistato e con esso tutta l'Ogliastra. La storia del castello è la storia di un intero territorio e in quanto tale un patrimonio culturale di grande valore che chiede voce, studio e soprattutto valorizzazione.

AGENDA DEL VESCOVO E DELLA COMUNITÀ

FEBBRAIO 2021

- Sabato 20** ore 18.30 Lectio per la Quaresima
via streaming dalla Cattedrale di Nuoro
- Domenica 21**
giovedì 25 Donigala Fenughedu. Esercizi spirituali dei vescovi sardi
- Venerdì 26** ore 9.30 Donigala Fenughedu. Conferenza Episcopale Sarda
- Domenica 28** ore 16.30 Urzulei. Riapertura della chiesa parrocchiale
e dedicazione dell'altare

MARZO 2021

- Mercoledì 3** ore 10.00 Lanusei (Seminario). Vicari foranei
- Giovedì 4** ore 10.00 Nuoro (Curia). Consiglio presbiterale
- Domenica 7** ore 10.00 Orotelli. S. Messa
- Mercoledì 10** ore 10.00 Nuoro (Curia). Vicari foranei
- Giovedì 11** ore 10.00 Lanusei (Seminario). Consiglio presbiterale
- Sabato 13** ore 9.30 Lanusei. Ritiro delle religiose della Diocesi
- Lunedì 22**
Mercoledì 24 Roma. Consiglio Episcopale Permanente

LECTIO DI QUARESIMA

Guidata dal vescovo Antonello

Sabato 20 febbraio, ore 18.30
in presenza dalla Cattedrale di Nuoro

e in **streaming** su: **TELE SARDEGNA**
OGLIASTRA WEB
L'ORTOBENE
E RADIO BARBAGIA

Tertenia, chiesa parrocchiale della B.V. Assunta

Silvio Pilia
• LAVORAZ. ALLUMINIO • SERRANDE • AVVOLGIBILI • VENEZIANE
• PORTE A SOFFIETTO • TENDE • AUTOMATISMI PER CANCELLI



Via Fra Locci Becciu - Zona P.I.P. Lotto 28 - 08048 Tortoli
Tel. 0782.622026 - Fax 0782.623177 - P. IVA 00112410915

www.silviopilia.it
pilia.silvio@tiscali.it

**LEVIGATURA
PAVIMENTI**

Gianni Ibba

Tel. 0782 34038
Cell. +39 3206792291
mail: ibbagianni@tiscali.it


ViaNaziorAle
DELATERIA ARTIGIANALE - CAFFETTERIA

VILLAPUTZU - VIA NAZIONALE 57

Intermedia

soluzioni informatiche

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



Sarda Gas Petroli

LA BOMBOLA GIALLA SARDA E CONVENIENTE

GPL BOMBOLE GASOLIO

Tel. 0782 75819 - 070 254011



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



Loc. Sa Serra - 08045 LANUSEI (NU)

Tel. 0782 40046

Cell. 338 4230336 - 320 1560152

Pec: ditta.piroddimario@pec.it

mail: piroddi.nicola89@gmail.com

P. Iva 01487630913



Via Umberto I° 457
08044 Jerzu OG



P.iva 0139696810911

email: panificiojerzu@hotmail.it

Tel/Fax 0782.70450

Cell. 320.4744176

L'OGIASTRA

CENTRALE PRENOTAZIONE VIAGGI



Mario Sannia
Sales & Marketing Manager
m.sannia@quattromoritravel.it
www.quattromoritravel.it

S.Legale - via Flumendosa 13 - Villagrande Strisaili
S.Operativa - C.so Umberto 61/ A - Tortoli
Cell. +393470671283
Tel: 0782/450386

IL PREZZO È IMPORTANTE MA NON È TUTTO!



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

Questo giornale
è letto da oltre
diecimila persone

PER LA PUBBLICITÀ
SU L'OGIASTRA
RIVOLGETEVI A

redazione@ogliastraweb.it



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

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

P.Iva 01137330914
info@arzualfasrl.it
www.arzualfasrl.it



*Da oggi hai più possibilità (alternative)
per abbonarti al giornale L'Ogliastro*

In digitale su pc, smartphone e tablet scaricando l'app, o... su carta. Naviga sul sito www.ogliastraweb.it o seguici su **Fb: Ogliastro Web**, su **Instagram: ogliastraweb**



Puoi anche iscriverti al canale **You Tube Ogliastraweb** per vedere tutti i contributi e seguire i programmi. Rivolgiti in parrocchia o al referente parrocchiale.

Vieni a trovarci in Redazione a Lanusei in via Roma n. 110 o mandaci una mail a: **redazione@ogliastraweb.it**. Tel. 0782/482213; Fax 0782/482214



Campagna abbonamenti 2021

Edizione digitale	10 €
Ordinario cartaceo	15 €
Sostenitore cartaceo	20 €
Estero	35 €
Cartaceo + digitale	20 €

Conto corrente n. 10118081 | intestato a "L'Ogliastro" Lanusei
IBAN: IT74J0760117300000010118081