

Serdiana **INFORMA**

Serdiana Informa - Anno I/ bis - settembre 2022 - Registrazione Tribunale di Cagliari n. 10/11 del 12.05.2011
Edito dal Comune di Serdiana - Direttore responsabile Sibilla Loi



**Settembre: tempo di ripartenza
Serdiana riscopre il suo spirito comunitario,
dopo le restrizioni**

razione di tutte le associazioni del paese: pro loco, Gocce di Solidarietà, Conservazione della Memoria Storica, il Samaritano, il gruppo folk Sibiola, il coro Insieme per la Musica, oltre naturalmente alle Cantine.

C'erano inoltre gli artisti impegnati nelle mostre mentre tutte le associazioni del paese hanno lavorato unite, cia-

Settembre è stato un mese ricco di eventi, e ricco di impegni. Impegni che hanno interessato non solo l'amministrazione comunale ma anche, e soprattutto, la popolazione serdianese. Da dopo ferragosto, tutto il paese si è infatti mobilitato nell'organizzazione delle diverse manifestazioni.

Siamo partiti col triduo in preparazione alla festa di Santa Maria, organizzato dal coro San Francesco, e ovviamente il parroco don Mario Cugusi. Coinvolti nella tre giorni il Centro di Aggregazione Sociale, i volontari de Il

Samaritano, l'asilo Eroi Caduti. Tutta l'organizzazione dei festeggiamenti poi è stata curata dal Comitato di Santa Maria di Sibiola e, negli stessi giorni, ci sono stati gli appuntamenti prettamente culturali organizzati dall'Associazione Turistica Pro Loco, col patrocinio del Comune. E c'era il desiderio reale di ritrovare la festa, quella in presenza, quella condivisa tra tutti. Bambini e adulti, inoltre, sono stati protagonisti della manifestazione organizzata dall'oratorio, ed anche qui un'altra parte della popolazione

scuna nei propri ambiti di competenza, curando la propria parte, per la buona riuscita della manifestazione. Ho apprezzato molto questa riscoperta di un forte senso di comunità, di una solidarietà e voglia di fare insieme, qualcosa che si era perso in questi anni di restrizioni.

**Il Sindaco
Maurizio Cuccu**



SPECIALE EVENTI DEL MESE

**Festa Santa Maria di
Sibiola**

Giochi Senza Frontiere

**Concorso di poesia
sarda**

**Intrecci di Vite -
Wine Festival**



**BUON ANNO SCOLASTICO
DALL'AMMINISTRAZIONE
COMUNALE**

**A tutti gli studenti di ogni
ordine e grado giunga
l'augurio di Buon Anno
Scolastico, che sia proficuo
nell'impegno e denso
di soddisfazioni**

si è mossa a predisporre l'evento.

Intrecci di Vite - Serdiana Wine Festival poi, organizzata dal Comune con la collabo-

Assessorato all'Ambiente, Agricoltura e Foreste e Attività Produttive

Settembre è stato un mese di preparazione ma anche di conferma riguardo diverse iniziative in via di esecuzione. **Al via la raccolta olive nel parco di Santa Maria di Sibiola.** Tra tutte, a brevissimo sarà attivato il bando per tutti i cittadini serdianesi interessati alla raccolta delle olive nell'area compresa nel parco di Santa Maria di Sibiola.

Taglio legnatico a S'Isca Manna. Non solo, stiamo ponendo le basi per anticipare ulteriormente il taglio del legnatico in località S'Isca Manna dando continuità a questo servizio che è stata accolta con particolare favore da diversi cittadini. Ricordo inoltre che questa iniziativa rientra nelle gradite attività "a doppio filo" che permette cioè da un lato ai cittadini di avere a disposizione a costo irrisorio un po' di legna e dall'altro lato aiuta l'intera comunità per una piccola pulizia costante del sottobosco del nostro "polmone verde" di S'Isca Manna.

Casa dell'Acqua. E' appena terminato il bando della Casa dell'Acqua e i nostri uffici stanno procedendo rapidamente alla supervisione delle domande pervenute. Entro breve, spero di darvi conferma di quest'altra iniziativa fortemente voluta per Serdiana. Nel mentre, resto a disposizione per qualsiasi necessità.

Fabio Pinna



Lavori in corso in palestra. Attesa di un mese per le attività sportive

Partenza (solo momentaneamente) rimandata a Serdiana per le attività sportive, o almeno, per buona parte di esse. Dopo la pausa estiva, a causa di lavori in corso in diversi impianti sportivi comunali, parte delle associazioni dovrà posticipare l'inizio delle attività di almeno un mese, se non di più.

La palestra comunale, dove la metà delle società svolge gli allenamenti, cambia look. La struttura necessita infatti di riqualificazione urgente e, non ultimo, sarà presto disponibile anche come campo coperto di calcio a 5. E così, pattinaggio artistico, karate e ginna-



stica attendono nuove disposizioni. Anche il ballo latino americano è in attesa dell'ok del Comune per la conferma della sala di via Eleonora d' Arborea. Solo la squadra di calcio a 5 Polisportiva Sibiola ha ripreso gli allenamenti a metà settembre, usufruendo

del campo all'aperto, in attesa dell'inizio del campionato di serie C regionale, dopo aver conquistato la permanenza nella serie vincendo ai playoff. Mentre invece gli allievi di karate dello Spazio Fitness del maestro Siro Serra non hanno fatto nessuna pausa durante tutta l'estate, continuando ad allenarsi tra

in un'area privata a disposizione dell'istruttore, in vista di alcune competizioni imminenti e soprattutto in vista del mondiale in programma a ottobre.

Roberto Taccori

Adozioni "a quattro zampe"



Questo è Blanco, un dolcissimo maremmano di circa un anno d'età. E' stato trovato alcuni mesi fa mentre vagava sulla statale 131 all'altezza di Macomer. Diffidente, spaventato, affamato e con visibili tracce di sangue intorno al collo, è stato soccorso da un gruppo di motociclisti, che lo hanno fatto arrivare fino a Cagliari per essere seguito e curato.

Oltre ad essere infestato dai parassiti, Blanco viveva sicuramente legato brutalmente, al punto di avere al collo profonde lacerazioni e notevoli infezioni. Veniva sicuramente picchiato perché, al solo cenno di lanciare un bastoncino per giocare, guaiava e abbassava coda e orecchie.

Nonostante il suo trascorso triste, Blanco è dolcissimo e va d'accordo con i cani e con i gatti, ama i bambini ed è educatissimo. In questi mesi è stato curato e sterilizzato.

Manca solo una famiglia che gli faccia dimenticare il suo passato e gli dia il futuro roseo che merita. Per info ed eventuale adozione chiamate il numero 3471631849.

Monia Cocco

ECOLOGIA E AMBIENTE

Economia Circolare. Cos'è?

È di sicuro un argomento di grande interesse: l'Economia Circolare. Nel 2016 l'Unione Europea definiva: *Con economia circolare si intende un modello di produzione e consumo che implica condivisione, prestito, riutilizzo, riparazione, ricondizionamento e riciclo dei materiali e prodotti esistenti il più a lungo possibile. In questo modo si estende il ciclo di vita dei prodotti, contribuendo a ridurre i rifiuti al minimo. Una volta che il prodotto ha terminato la sua funzione, i materiali di cui è composto vengono infatti reintrodotti, laddove possibile, nel ciclo economico. Così si possono continuamente riutilizzare all'interno del ciclo produttivo generando ulteriore valore.*

In pratica si tratta di un modello economico in cui si tende a ridurre al massimo la produzione dei rifiuti non riciclabili e destinati allo smaltimento in discarica. Il modello dell'Economia Circolare contrasta con l'attuale modello economico lineare, cioè "estrarre, produrre, utilizzare e gettare", approccio ormai obsoleto e dipendente dalla disponibilità di grandi quantità di materiali e di energia, facilmente reperibili e a basso prezzo. La normativa ambientale recepisce in pieno i principi dell'Economia Circolare e, come de-

finito dai criteri di priorità nella gestione dei rifiuti, contenuti nell'Articolo 179 del D.Lgs. 152/06, ogni qualvolta ci si trova a gestire un rifiuto, tale gestione deve avvenire nel rispetto della gerarchia: 1) prevenzione; 2) preparazione per il riutilizzo; 3) riciclaggio; 4) recupero di altro tipo, per esempio il recupero di energia; 5) smaltimento.

Lo smaltimento è all'ultimo punto. Pertanto, un produttore che intende smaltire un rifiuto, non può semplicemente smaltirlo in discarica ma dovrà attenersi alla gerarchia di gestione dei rifiuti e, prima di conferire in discarica, valutare tutte le altre ipotesi di gestione,

in particolare la possibilità di effettuare un recupero del rifiuto. Ma cosa significa recuperare un rifiuto?

Negli anni si è cercato di definire in maniera univoca l'iter procedurale per cui un rifiuto cessa di essere tale. Ad oggi si è arrivati a definire un concetto generale racchiuso nel termine *End of Waste* (ovvero "cessazione della qualifica di rifiuto") il quale si riferisce a un procedimento generale per cui un rifiuto, dopo essere stato sottoposto a un processo di recupero, perde la propria qualifica di rifiuto per acquisire quella di prodotto, ovvero un materiale destinato al mercato nei differenti settori merceologici.

Raffaele Congiu



ECOSERDIANA S.p.A.

UNA RISPOSTA CONCRETA AI PROBLEMI DELL'AMBIENTE

Ecoserdiana S.p.A.

Via dell'Artigianato, 6 - 09122 - Cagliari

Tel. 070 2116300 - Fax 070 2116380 - info@ecoserdiana.com



“Cuncursu de poesia Arremundu Locci”. La poesia in lingua sarda ha decretato i suoi vincitori

Nella splendida cornice del museo etnografico, ex casa Mura, sono stati assegnati i premi del concorso di poesia in lingua sarda “Cuncursu de poesia Arremundu Locci”. Tra le decine di opere pervenute, e selezionate, sono stati



Domenico Catzeddu di Seneghe e Giulia Lobina di Burcei ad aggiudicarsi la prima edizione del concorso. L’organizzazione dell’evento è stata curata dall’Associazione Turistica Pro Loco serdianese, presieduta da Pier Andrea Marras, che ha collaborato con l’Associazione Culturale sassarese, Alas in Bolu, con sede a Ossi. L’evento culturale rientrava nell’ambito della rassegna In Chistionis cominciata ad inizio mese.

Giochi Senza Frontiere: i Coccodrilli di Serdiana conquistano la prima edizione

Sono stati quasi 150 i partecipanti della prima edizione dei Giochi Senza Frontiere, ospitati nel parco di Santa Maria di Sibiola. La due giorni di giochi a squadre (in gara: 8 squadre di adulti e 6 di giovani), organizzata dalle mamme dei bambini che frequentano l’Oratorio



insieme agli operatori del servizio, Simone Spiga e Valentina Ruda, è stata una splendida occasione per ritrovare quel senso di comunità che è mancato per tanto tempo. “Proprio come i giochi senza frontiere di una volta,

l’iniziativa ha coinvolto diverse squadre di bambini e di adulti tra sfide di corsa, anche in carriola, e tanti giochi all’aria aperta”, spiega Federica Asunis, una delle mamme organizzatrici. Alla fine sono stati i Coccodrilli di Serdiana ad aggiudicarsi il titolo,

seguiti a ruota dal GS Atletica Dolianova, terzi il gruppo Po Serdiana e quarti classificati gli SPR sempre di Serdiana.





Serdiana rinnova i riti di Santa Maria di Sibiola tornata "in presenza" con centinaia di fedeli

Sono arrivati da tutto il Parteolla a Serdiana i fedeli che hanno partecipato alla Festa di Santa Maria di Sibiola, e San Raffaele Arcangelo. Così è stato accolto l'evento religioso tornato "in presenza". E c'era voglia di tornare alla festa come avveniva prima delle restrizioni sanitarie, con l'organizzazione affidata al Comitato per i festeggiamenti. Centinaia i fedeli intervenuti che hanno vissuto la festa con la propria devozione e col desiderio di condividere gli antichi riti col resto della comunità. Ricco il calendario

dei tre giorni di festa, con diverse iniziative collaterali, come il raduno dei campanari per la sesta edizione di Toccas e Ripiccos. E tra i momenti più suggestivi dell'evento, il rientro della Santa in processione dalla chiesa campestre al paese. Rientro accompagnato da un lungo corteo, gruppi folk, cavalli e cavalieri, suonatori di launeddas,



Gruppo dei "Cavalieri di Sibiola"

traccas, col cielo rischiarato dai fuochi d'artificio. La Festa è stata preceduta dal

triduo di inizio mese, curato dal coro di San Francesco d'Assisi oltre che dal parroco don Mario Cugusi, con la celebrazione delle messe e le processioni dalla chiesa parrocchiale al Centro di Aggregazione Sociale, poi dalla chiesa alla sede dei volontari de Il Samaritano ed infine dalla chiesa all'asilo Eroi Caduti.



Successo annunciato per il Wine Festival - Intrecci di Vite



Dalle degustazioni in vigna, ai laboratori del gusto, passando per visite guidate e porte aperte nei musei, il turismo enologico ha risposto in forze alla manifestazione Intrecci di Vite - Wine Festival di Sordiana. Oltre 2500 i bicchieri venduti, per un numero di

visitatori che è andato ben oltre le quattromila presenze. Più di 800 le bottiglie di vino consumate nella serata, a cui si aggiungono oltre 500 drink di liquore, ed ancora, 100 chili di fregola ed altri 100 di gnocchetti



consumati nella serata,, insieme anche ad oltre 500 panini. Non solo, è da registrare anche il pieno nei diversi luoghi di ristorazione locali.



Sono questi i numeri del Wine Festival - Intrecci di Vite, la manifestazione promossa dal Comune con la collaborazione di tutte le associazioni del paese, e naturalmente delle aziende vitivinicole: Cantine Argiolas, Cantine Pala, Audarya, Mora&Memo, Cantina Antonella Corda, ed il liquorificio Myrsine.



E' stato una vera full-immersion per gli enoturisti l'appuntamento dedicato al vino e alla sua cultura, un evento molto atteso che mancava da sette anni. Così dalla mattina i visitatori hanno fatto tappa nei vigneti cuore della produzione vitivinicola, e poi in migliaia hanno affollato, fino a tarda sera, le strade del centro storico, attorno al castello e non solo, a spasso per le vie accompagnati anche



dalla musica dal vivo, alla scoperta delle mostre allestite nei musei, come la mostra intitolata Il Vino nella Sardegna Nuragica (curata dall'associazione Conservazione della Memoria Storica e delle Tradizioni Locali) nel museo etnografico ex casa Mura, dove gli artisti locali hanno esposto le loro creazioni, dalle borse, ai gioielli e alle lavorazioni in legno, e nel museo privato Sa Domu de Bori-



cu Esì accolti dal padrone di casa Tore Desi che ha accompagnato i visitatori alla scoperta dei cimeli (oltre un migliaio) della cultura agro-pastorale sarda raccolti nel corso degli anni nella sua collezione.



E quando il vino incontra il liquore... lo Spritz sardo è servito

Ricetta dello spritz sardo. In un bicchiere baloon grande, cubetti di ghiaccio q.b., 2 parti di bitter (abbiamo usato il bitter di Myrsine), 3 parti di Tagliamare (di Argiolas) o vino frizzante, 1 parte di soda oppure acqua bella frizzante, una fettina d'arancia. Lo spritz sardo è servito.



Viticoltura, un'arte in evoluzione. Un anno di lavoro in vigna con Stefano Simbula

Tanti anni di esperienza lo hanno portato a vivere in prima persona l'evoluzione dal sistema tradizionale alle nuove tecniche produttive, senza perdere di vista l'antica arte appresa dagli anziani: Stefano Simbula, il duro lavoro nei vigneti lo conosce bene. Nato a Sordiana 67 anni fa, fin da giovanissimo ha seguito i passi degli antichi coltivatori di vite del paese, ma soprattutto dei suoi genitori e dei nonni, dai quali ha attinto nozioni e segreti ereditando un vasto patrimonio di conoscenza. "Tecniche semplici e manuali si protraevano per tutto l'anno, si iniziava già a fine vendemmia con la rimozione dei capifrutto detti *carriadroxia* alleggerendo così la pianta", spiega Stefano. Con l'arrivo dell'autunno poi, la pianta si addormenta consentendo la potatura e la prima aratura detta *pigai terra*, cioè levare la terra dalla base dei ceppi, lavoro completato dalla scalzatura detta *sa scrazadura* o *sa scrazzera* eseguita usando manualmente *sa marra*, la zappa a lama larga.



Si continuava poi in inverno con la potatura vera e propria per sagomare i ceppi capifrutta, con *sa appitroxia-da*, per la successiva germinazione. Al termine si ripulivano i filari dalle sermenti recuperando i rami tagliati, *su sremmentu*, che ancora oggi si brucia in *sa forredda* (nel camino) di casa. La seconda aratura era *po torrai terra*, si ricoprono le basi dei ceppi in attesa della primavera. Seguiva la terza aratura *pigai terra* con funzione di alleggerire ed arieggiare le basi dei ceppi, ed una leggera zappatura con l'arrivo dei primi germogli. A primavera inoltrata si avvia *sa smammera* ripulendo i ceppi dai germogli superflui, seguito da *sa spizzera*, la spuntatura dei tralci del capofrutta. Ad inizio estate si procede alla quarta aratura, *torrai terra*, la legatura della chioma e *sa scirradura*, cioè la cimatura accorciando la chioma *de su pampini*. L'ultimo intervento, la pulizia dei filari, precede la vendemmia. "Le tecniche erano manuali, col taglio dei grappoli, e poi il trasporto si faceva col carro a buoi, dove si sistemavano le ceste colme d'uva", ricorda Stefano. La lavorazione poi avveniva con la classica pigiatura in una grossa tinozza chiamata *cubidina* e la successiva spremitura meccanica con *sa prensa*.

"Certo, ora molto è cambiato. I sistemi di lavorazione si sono evoluti, anche in ragione di una maggiore presenza sui mercati locali ed internazionali", conclude Stefano. E se questa evoluzione mira a dare un prodotto di qualità sempre più alta, questo è possibile grazie ad una solida tradizione ed esperienza, identità culturale del nostro territorio, grazie anche agli agricoltori come Stefano e alla sua generazione che hanno sapientemente contribuito all'evoluzione tecnologica salvaguardando cultura e tradizione.

Manrico Mascia



La ricetta del mese. Crostata alle nocciole, di Elisabetta Sirigu

Ingredienti. 300 grammi di farina tipo 00, 300 gr farina di nocciole, 130 gr zucchero di canna, 100 gr zucchero a velo, 260 gr di burro, 1 uovo, 1 tuorlo, mezzo cucchiaino di cannella, buccia di un limone, vaniglia, 350 gr di confettura di ribes o lamponi, o frutti di bosco

Procedimento per la frolla. Mescolare le farine con lo zucchero, la cannella e la vaniglia, disponendole a fontana sulla spianatoia, versare nel centro la buccia grattugiata del limone, l'uovo intero più un tuorlo e il burro (a temperatura ambiente). Impastare energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo, formare un panetto, coprirlo con la pellicola e lasciarlo riposare in frigo per circa mezz'ora. Con due terzi della frolla precedentemente stesa, foderare una tortiera per crostate, ricoprire con la marmellata tutta la superficie e con il terzo della frolla rimanente

ricavare con una formina delle ciambelline a forma di fiore. Posizionarle sulla marmellata mettendo su ciascuna di esse una nocciola. Infornare per 40 minuti a 180 gradi.