

Serdiana

INFORMA

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

EVENTI

Al via "4 Zampe Day"
contest canino, adozioni e
microchippatura gratuita

ECONOMIA

Esperti a confronto
sull'economia circolare

PERSONAGGI

Francesco Angius, talent scout
di fantini campioni si racconta

SERVIZI

Serdiana Informa con le news
direttamente dal Comune

SPORT

Paracadutismo. Dai cieli di
Serdiana ai campionati
nazionali di tuta alare

RICETTE

I ravioli verdi agli spinaci
portano colore in tavola

Serdiana Informa: mail giornaleserdiana@tiscali.it - sms 3293280045

Assessorato all'Ambiente, Agricoltura e Foreste e Attività Produttive

Sono diverse le attività che “bollono in pentola” in questo periodo nell'Assessorato.

Strade campestri. Sono stati completati diversi lavori di miglioramento della viabilità delle strade di campagna, alcuni sono in corso ed altri ancora sono in procinto di iniziare.

Raccolta olive e taglio legnatico al via.

Sono stati appena assegnati anche i lotti per la raccolta delle olive gratuita nel Parco di Santa Maria di Sibiola. Le domande pervenute da parte della popolazione sono 13, e sono state tutte accolte. Proseguono i lavori anche per permettere l'inizio del taglio legnatico a S'Isca Manna.

Risparmio energetico. Sul fronte Ambiente insieme all'Ufficio Tecnico stiamo seguendo con attenzione le prime fasi per la partecipazione al bando “Energia, MiTE per promuovere sostenibilità ed efficienza energetica negli edifici delle Amministrazioni comunali” che potrebbe fornirci totalmente a fondo perduto delle risorse utili ad efficientare e ri-



durre gli sprechi, argomento di fondamentale importanza di questi tempi. Riguardo al **Bando per la Casa dell'Acqua**, abbiamo avuto un'azienda partecipante e siamo in fase di definizione dell'incarico per poter piazzare nei prossimi mesi l'erogatore e far partire il nuovo servizio ai cittadini.

Due giornate dedicate agli amici a quattro zampe. Segnaliamo infine che stiamo organizzando, di concerto

con l'Asl di Cagliari, il canile Cave Canem di Serdiana e l'associazione “Il Mondo che Vorrei”, due giornate dedicate: una alla microchippatura gratuita dei cani, aperta a tutti, ed l'altra giornata alla

seconda edizione del Contest canino “4 Zampe Day” che, oltre a premiare i 4 zampe del nostro territorio, permetterà a chi voglia partecipare di adottare dei cuccioli del canile e di avere degli utili consigli sull'educazione del cane da parte degli addestratori del centro cinofilo. Le date previste sono il 18 e 19 novembre, non mancheremo di pubblicizzare queste importanti iniziative di sensibilizzazione alla cura e custodia degli animali.

Fabio Pinna

IL COMUNE INFORMA

• **Spazio Compiti per gli alunni.** Il Centro di Aggregazione Sociale organizza il servizio Spazio Compiti, un luogo dove gli alunni possono fare i compiti seguiti da educatori professionali. Un'occasione per imparare, recuperare qualche lezione persa a scuola e soprattutto acquisire un metodo di studio utile per tutto il percorso scolastico. Il servizio, interamente gratuito, è rivolto a tutti i bambini e ragazzi residenti a Serdiana, compresi nella fascia primaria da 6 a 9 anni e nelle medie, da 10 a 14 anni. Le attività di supporto ai compiti sono previste due volte a settimana, il lunedì e il mercoledì, dalle 15 alle 18.

• **“Assegno di natalità”, richieste fino al 31 dicembre.** Sono aperti i termini per la presentazione delle istanze per la concessione del contributo “Assegno di natalità”, sotto forma di assegno mensile, a favore dei nuclei familiari che risiedono o trasferiscono la propria residenza in Comuni

con popolazione inferiore a 3.000 abitanti per ogni figlio nato, adottato o in affido preadottivo nel corso del 2022 e fino al compimento del quinto anno di età del bambino. L'erogazione del contributo terrà conto dell'ordine cronologico di arrivo delle domande, previa disponibilità delle risorse erogate dalla Regione Sardegna. Le domande si possono presentare fino al 31 dicembre 2022. Per informazioni contattare gli Uffici del Servizio Sociale Comunale, all'indirizzo PEC comune.serdiana@pec.it oppure chiamando i numeri 0707441210 – 0707441228.

• **Sportello lingua sarda.** Sono disponibili i corsi di lingua e cultura sarda on-line. Si tratta di 30 ore di lezione alla fine delle quali sarà rilasciato un certificato di partecipazione, per chi segue almeno l'ottanta per cento delle lezioni. I nuovi orari dello sportello sono: lunedì, martedì e mercoledì, dalle 9 alle 17. Per informazioni e iscrizioni, gli interessati possono contattare l'operatrice scrivendo alla mail: sardoserdiana@gmail.com

Assessorato ai Lavori Pubblici, Edilizia Privata, Viabilità, Edilizia Scolastica, Pianificazione Territoriale

Riqualificazione degli impianti sportivi. Partiranno dal rifacimento del prato in erba sintetica gli interventi che interesseranno il campo di calcio comunale e gli impianti adiacenti (per un totale di 630mila euro). Sarà questo il primo step dei lavori nel polo sportivo, un progetto su cui stiamo gettando le basi per la realizzazione prevista nella prossima primavera.

Palestra comunale. Sono in corso diversi lavori di adeguamento in palestra, nel dettaglio si tratta della sistemazione del parquet (così da renderlo fruibile anche per il calcio a 5, in modo che anche questa disciplina si possa praticare al chiuso). Per i lavori sono stati stanziati 40mila euro, nel dettaglio riguardano la realizzazione di: protezioni, tracciamenti, adeguamento dei servizi igienici, oltre alla sistemazione del parquet.

Edifici scolastici. Prima dell'inizio dell'anno scolastico inoltre è stata realizzata la pittura negli edifici delle scuole elementari e medie. Elementari già interessate anche dall'installazione dell'ascensore e adeguamento ed ampliamento di un'aula. Anche le medie sono state interessate da interventi di riqualificazione delle aule e di tutti gli spazi comuni, interventi realizzati nell'ambito dei finanziamenti Iscolae, con cofinanziamento del Comune.

Piazze. Per quanto riguarda invece gli spazi pubblici, a breve interverremo sulla piazza Aldo Moro. Sono già stati stanziati 112mila euro per la riqualificazione della piazza unitamente alle aree comunali limitrofe. Adiacente alla piazza si trova infatti un'area comunale, ed è intendimento dell'amministrazione mettere in connessione le due aree creando un luogo



La palestra comunale



La piazza Arremundu Locci

Quattro Cantine di Serdiana premiate con i Tre Bicchieri

Sono stati 16 in Sardegna i vini premiati dal Gambero Rosso con i Tre Bicchieri 2023. Tra questi pregiati vini, quattro appartengono ad aziende serdianesi. Ad aggiudicarsi il prestigioso premio sono state infatti le cantine: Antonella Corda premiata per il Cannonau di Sardegna Riserva 2019, Pala per lo Stellato Vermentino 2021, Argiolas premiati per il Turriga 2018 ed Audarya per il Vermentino di Sardegna Camminera 2020.



per la pratica

sportiva, e lo svago, utilizzabile dai ragazzi.

L'amministrazione ha già affidato inoltre i lavori di riqualificazione della piazza Arremundu Locci con rifacimento dei prati

verdi ed impianto di irrigazione. L'auspicio è che i ragazzi, e tutta la popolazione, siano fruitori ma anche custodi di questi beni. La salvaguardia dei nostri beni spetta a ciascuno di noi.

Michele Casula

Appuntamenti religiosi

Il 9 novembre, Serdiana festeggia il suo santo patrono: Santu Sarbadoreddu. Per l'occasione, è prevista, in serata, la celebrazione della messa in suo onore. Nella foto, il Santo viene sistemato dai *cunfraris* prima di essere portato in processione per le vie del paese.



ECOLOGIA E AMBIENTE

Recuperare un rifiuto

Sono diversi gli step da seguire per la corretta gestione dei rifiuti. L'Articolo 179 del D.Lgs. 152/06 afferma che quando ci si trova a gestire un rifiuto, tale gestione deve seguire la gerarchia di:

- a) prevenzione;
- b) preparazione per il riutilizzo;
- c) riciclaggio;
- d) recupero di altro tipo, per esempio il recupero di energia;
- e) smaltimento.

Questa gerarchia di gestione dei rifiuti impone che prima di conferire un qualsiasi rifiuto in discarica, bisogna che siano state prima valutate tutte le altre ipotesi di gestione, in particolare la possibilità di effettuare un recupero del rifiuto. Ma cosa significa davvero recuperare un rifiuto?

La risposta non è scontata. Il problema, infatti, è nella qualifica di rifiuto di un oggetto non appena il produttore decide di disfarsene. Come dire che una volta che un materiale o un oggetto viene battezzato rifiuto, questo non può tornare a essere un prodotto, se non alla fine di un lungo un iter burocratico. La cessazione della qualifica di rifiuto, infatti, è un procedimento amministrativo normato dall'articolo 184 – ter del D.Lgs. 152/06. L'articolo in questione recita al comma 1 che:

Un rifiuto cessa di essere tale, quando è stato sotto-

posto a un'operazione di recupero, incluso il riciclaggio, e soddisfatti i criteri specifici, da adottare nel rispetto delle seguenti condizioni:

- a) la sostanza o l'oggetto sono destinati a essere utilizzati per scopi specifici;*
- b) esiste un mercato o una domanda per tale sostanza od oggetto;*
- c) la sostanza o l'oggetto soddisfa i requisiti tecnici*

per gli scopi specifici e rispetta la normativa e gli standard esistenti applicabili ai prodotti;

- d) l'utilizzo della sostanza o dell'oggetto non porterà a impatti complessivi negativi sull'ambiente o sulla salute umana.*

Come si può notare, la condizione necessaria è che il rifiuto debba essere sottoposto a una qualsiasi operazione di recupero.

Nel successivo comma 2, l'articolo 184 – ter del D.Lgs. 152/06 precisa che: *L'operazione di recupero può consistere semplicemente nel controllare i rifiuti per verificare se soddisfano i criteri elaborati conformemente alle predette condizioni.* Anche "controllare" il rifiuto, però, deve essere inquadrato come una delle 13 operazioni di recupero rifiuti di cui all'allegato C alla Parte IV del D.Lgs. 152/06. Ciò significa che l'operazione di recupero che si intende svolgere sul rifiuto, deve essere stata in precedenza autorizzata dagli enti preposti.

Pertanto, laddove l'operazione di recupero sul rifiuto sia stata regolarmente autorizzata, il materiale trattato perderà la sua connotazione di rifiuto per acquisire quella di prodotto solamente se, a valle del trattamento, possiederà tutte le caratteristiche esplicitate nei punti da a) a d) così come indicato nel comma 1 dell'articolo 184 – ter del D.Lgs. 152/06.

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

Economia Circolare in attesa di decollo Gli esperti: “Colmare distanza tra chi produce e chi legifera” Il punto nell'incontro ospitato a Cagliari.



Si muove tra criticità e opportunità l'economia circolare che prevede il riciclo del rifiuto fino al suo



Marco Caschili, direttore generale di Ecoserdiana Spa

End Of Waste, cioè la cessazione della qualifica di rifiuto con recupero di materia ed energia.

Il punto è stato fatto nel convegno “Economia Circolare e EoW: tra criticità e opportunità” alla sua quarta edizione, organizzato a Cagliari, nella sala congressi Ecoserdiana. Sono intervenuti

ai lavori: l'assessore regionale all'Ambiente Gianni Lampis, Antonello Argiolas presidente Confindustria Sardegna Meridionale, il sindaco di Serdiana Maurizio Cuccu, Marco Caschili direttore generale di Ecoserdiana Spa e, naturalmente, gli esperti del settore che si sono confrontati sulla normativa ambientale, evidenziando anche il gap tra ciò che le industrie possono fare e la stessa normativa.

E proprio su questo tema: "E' forte il gap tra quello che le aziende sono in grado di fare nei loro laboratori, nei loro impianti pilota, e la normativa End of Waste (cessazione della qualifica di rifiuto) che non permette di assimilare queste procedure al processo industriale", ha spiegato Marco Caschili, azienda

che da oltre trent'anni si occupa su scala nazionale di servizi di raccolta, trasporto e smaltimento di rifiuti speciali, pericolosi e non, del loro trattamento e recupero, oltre che della bonifica di aree inquinate e siti contaminati. Altro gap evidenziato è stato nella dotazione impiantistica. “In Sardegna c'è una sorta di insufficienza in tal senso e spesso i rifiuti industriali vanno prima nei depositi di gestori di rifiuti e poi avviati agli impianti della Penisola, e all'estero, con costi per l'imprenditore. Siamo meno competitivi per i costi di smaltimento”, ha evidenziato il direttore di Ecoserdiana.

Spostare i rifiuti nella Penisola, e reperire materie prime, insomma ha un costo sia economico che ambientale. Nonostante ci siano ricerche e studi fatti anche in collaborazione con le Università, con gli Enti, che garantiscono dei risultati, ancora si fatica ad operare perché mancano le direttive attuative.

Il mercato di rifiuti speciali regionali è di 2,5milioni di tonnellate di cui 400mila pericolosi, 40% dei quali sono da costruzione e demolizione. E, conclude Caschili: "La direttiva 2008/98/ce, e poi il pacchetto Economia Circolare delle direttive europee, ha portato ad un impulso verso il recupero dei rifiuti speciali. Il legislatore nazionale è andato a rilento limitando anche lo strumento principale, cioè le linee guida, così come i regolamenti tecnici".

S. L.



Maurizio Cuccu, sindaco di Serdiana

Aicci nanta (così dicono)...

Commenti mi bis[i], mi scris[i].. cioè verace, sincero, senza inganni. Tradotto: come mi vedi, mi scrivi. In sintesi: sono così come mi vedi.

Angelo G. A. Secci

Coltello sardo, la tradizione continua con i Badori Knives

“Sono un ragazzo di 30 anni, di Serdiana, con una grande passione per il disegno che mi accompagna fin da quand’ero bambino. I miei soggetti preferiti sono i coltelli artigianali sardi”.

Si presenta così, il giovane coltellaio serdianese Salvatore Toro, conosciuto tra gli amici semplicemente come Tore Toro.



“All’inizio, erano solo disegni sul diario, o su fogli di carta, ma, pian piano, ho imparato a lavorare il ferro e da quel momento in poi i disegni sono diventati realizzazioni concrete, hanno cominciato a prender vita”, spiega l’artigiano.

All’età di 20 anni, produce una sessantina di coltelli, ma, non soddisfatto, li butta via

tutti.

Ciononostante non si perde d’animo e continua a lavorare duramente affinando la tecnica. Acquisisce così nuove competenze, ottenendo anche buoni risultati e lavorando solo su richiesta. Ma è durante il lockdown, due anni fa, quando la pandemia ha fermato il mondo, che Tore ha un’intuizione: studia un logo e dà vita alla Badori Knives.

Produce accette, maceti, spade, coltelli artigianali e da cucina; offre il servizio di affilatura, restauro e

realizzazione degli stessi su modelli forniti direttamente dal cliente.

Non ancora soddisfatto, lancia la linea di abbigliamento Badori Knives, che spazia dalle t-shirt ai cappellini e gilet. Pubblicizza i suoi lavori attraverso il sito www.badori-knives.it e le pagine social facebook e instagram.

Ha conquistato finora tanti appassionati in tutta la Sardegna e non solo, ma, il suo obiettivo è crescere e sbarcare anche all’estero per far conoscere la tradizione e la storia del “coltello sardo”.

Salvatore Carta

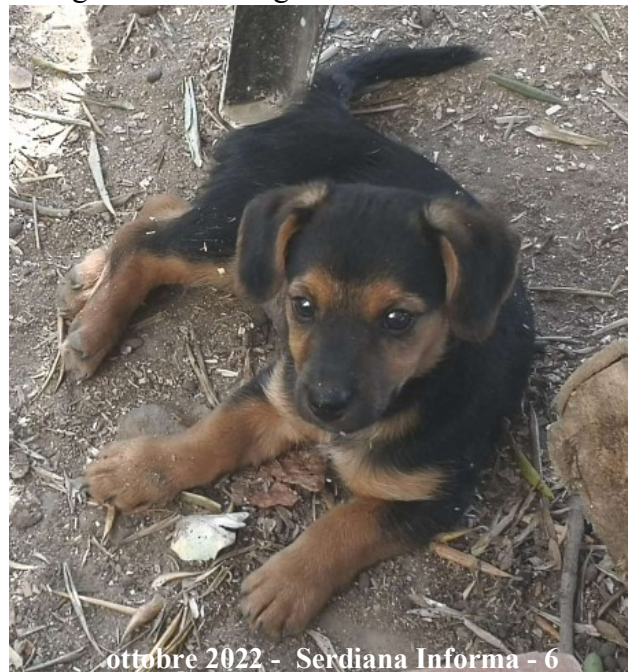


Adozioni "a quattro zampe"



Noi siamo due fratellini bellissimi. Siamo stati trovati per strada e portati al sicuro. Ora che siamo completamente svezzati, cerchiamo ognuno una famiglia a cui dedicare la nostra vita.

Siamo entrambi maschietti e abbiamo circa tre mesi e mezzo. Occupiamo anche poco spazio, perché siamo di taglia piccola. Per info ed eventuale adozione po-



tete contattare chi si sta occupando di noi al numero 335.1461668. Ci troviamo a Dolianova.

Monia Cocco

Guerino Dipellegrini, dalla paura di volare al podio italiano di paracadutismo



Ha mosso i primi passi nel paracadutismo alla scuola Skydive Sardegna di Sordiana, Guerino Dipellegrini, 39 anni, di Calangianus. L'inizio cinque anni fa e da lì la passione è andata sempre crescendo. "La cosa curiosa è che avevo paura di volare in aereo", dice Guerino neocampione italiano di tuta alare, "ho iniziato col paracadutismo cercando info

su internet e la strada mi ha portato qui a Sordiana". Dai semplici lanci in paracadute a quelli in tuta alare il passo è breve e, in soli tre anni dal primo lancio in wingsuit, Dipellegrini sale sul podio, terzo posto, ai Campionati Italiani di Fano, disputando le gare sulle categorie Speed Time e Distance (velocità, tempo e distanza). "In realtà non mi aspettavo questo podio, io non ero esportissimo, e comunque ho voluto partecipare perché ci sono delle dinamiche che impari solo lì, in gara". Un'occasione per mettere in pratica gli insegnamenti di coach Alessio Spina: "ringrazio sicuramente il mio coach e ringrazio anche Valentino Deriu presidente dello Skydive che mi permette di allenarmi secondo le mie esigenze". Un bronzo conquistato alla prima partecipazione di Dipellegrini ai Campionati Italiani. "Diciamo che ero molto tranquillo ed ho iniziato a migliorare i tempi, meglio di quelli ottenuti in allenamento. Ho vissuto più divertimento che tensioni e poi i competitori sono stati delle vere guide, con loro abbiamo fatto subito gruppo". Senz'altro a facilitare la gestione delle emozioni, quando ci si lancia in tuta alare a più di 300 km orari, ha fatto gioco anche l'esperienza maturata da Guerino nella boxe, passione che coltiva tuttora come insegnante in palestra. "Il fatto di aver disputato tornei importanti nel pugilato mi ha aiutato tantissimo".

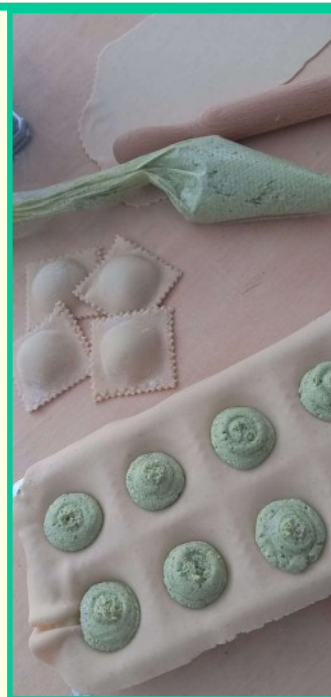
Roberto Taccori



La ricetta del mese. Ravioli verdi agli spinaci, di Elisabetta Sirigu

La ricetta dei ravioli verdi è un piatto che, oltre alla bontà, aggiunge un tocco di colore in tavola. **Ingredienti.** Per preparare la pasta occorre 1 kg di semola rimacinata, 3 uova, acqua fredda con sale, gli spinaci sbollentati e asciugati, e messi nell'impasto, circa 300 grammi. Per il ripieno ci servirà circa 1 kg di ricotta e 300 grammi di spinaci, sale quanto basta. La ricotta va sempre sbollentata e strizzata.

Procedimento. Si impastano la farina con le uova, l'acqua e il sale con gli spinaci, e si fa riposare. Per il ripieno si passa la ricotta nel passaverdura e si aggiungono gli spinaci, sale, se piace anche un pizzico di zafferano, poi si stende la pasta e si fanno dei cerchietti di circa 10 centimetri si mette la ricotta in mezzo e si chiude a mezzaluna a spina di pesce, o con la "serreta" (la rotellina) a forma di raviolo.





Francesco Angius

Francesco Angius, il talent scout dei fantini tra palii conquistati e cavalli vincitori

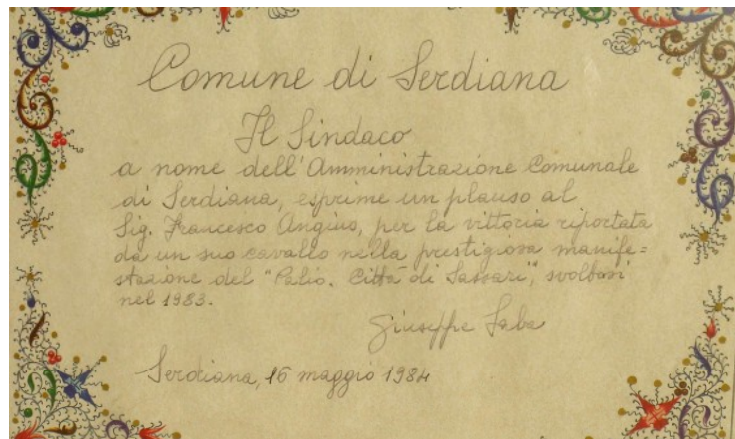
Ci aveva visto bene con "Tittia" (Giovanni Atzeni, nove volte vincitore del Palio di Siena) nel '97, e non solo con lui, Francesco Angius di Serdiana, scopritore di fantini di talento, proprietario di cavalli (campioni) e soprattutto appassionato di cavalli fin da ragazzino. Nella sua lunga carriera Francesco Angius, classe 1932, ha collezionato decine di trofei e riconoscimenti

su scala nazionale ed internazionale guadagnandosi stima e rispetto nel difficile mondo delle corse dei cavalli. Una passione ed un dono di natura che vengono da lontano data la sua innata capacità di riconoscere i cavalli e gli uomini, accostandoli in maniera giusta creando il connubio perfetto cavallo-fantino con scelte sempre rivelatesi indovinate e vincenti. Fu uno dei primi preparatori a fondare una scuderia, la scuderia Angius-Sorgia, insieme a Nicola Sorgia, ed i relativi colori, nel campidano di Cagliari, dove non esisteva una tradizione equestre, e soprattutto fu uno dei primi in Sardegna a trattare cavalli purosangue inglesi.

I successi non tardarono ad arrivare con importanti vittorie, ottenute nel famoso Palio di Sassari e nell'ippodromo di Chilivani, sede di gare e trofei prestigiosi. Merita ricordare la vittoria del cavallo Carnet De Bal nel 1977, un purosangue di alto livello proveniente dall'ippodromo milanese di San Siro e che vinse anche prestigiosi trofei come il Derby D' Italia.



Carnet de Bal con in sella il fantino Angelo Loi



Altra vittoria degna di nota fu nel 1983 il Palio di Sassari da parte di Gerardine montato da Franco Contini che portò il trofeo del Palio a Serdiana meritandosi il plauso ed il riconoscimento da parte della comunità e delle istituzioni con l'allora sindaco Pepetto Saba.

Altra celebre serie di vittorie fu ottenuta con Kerbstone



I colori della scuderia Angius-Sorgia

anche lui famoso purosangue inglese nel periodo 1997/98. L'elenco delle vittorie, dei trofei, dei cavalli famosi è lungo e variegato ed è frutto di anni di impegno costante per ottenere grandi risultati. Ma tutto ciò non sarebbe stato possibile senza



Gerardine condotta dal fantino Franco Contini

una sorta di sesto senso che ha fatto sì che Francesco Angius riconoscesse al volo la tempra ed il carattere del cavallo abbinandolo poi al giusto fantino conoscendone le rispettive peculiarità e personalità con una sensibilità non comune. Questo è stato negli anni il segreto del suo successo. Un successo meritato e mai ostentato, vissuto e raccontato senza clamori. Testimoniato dalle decine di trofei collezionati da Francesco Angius che ancora brillano nonostante il passare degli anni.

Manrico Mascia