

Serdiana

# INFORMA

Serdiana Informa - Anno II/ bis - gennaio 2023 - Registrazione Tribunale di Cagliari n. 10/11 del 12.05.2011  
Edito dal Comune di Serdiana - Direttore responsabile Sibilla Loi

**TURISMO**  
**Il Parteolla scommette  
sui Percorsi Turistici**

**COMMERCIO**  
**Quattro generazioni  
nella macelleria Carta**

**SICUREZZA**  
**Polizia Locale, tra servizi sul campo  
e ordinaria amministrazione**



## Il Parteolla scommette sui Percorsi Turistici: l'obiettivo? Valorizzare le aziende e le zone dell'interno

È ai nastri di partenza la realizzazione dei percorsi turistici nel Parteolla e Basso Campidano. Un progetto di circa un milione e mezzo di euro, finanziato interamente dalla Regione Sardegna.

“Siamo giunti finalmente al traguardo della realizzazione del progetto dei percorsi turistici nel Parteolla. Da qui a pochi mesi, questa rete di percorsi permetterà di scoprire le bellezze naturalistiche, paesaggistiche

e culturali, oltre che unire in un'unica rete le aziende più importanti del territorio”, spiega Maurizio Cuccu, sindaco di Serdiana e presidente dell'Unione dei Comuni del Parteolla e Basso Campidano.

È così che l'Unione dei Comuni, che comprende Serdiana, Dolianova, Donori, Barrali, Soleminis e Settimo San Pietro, ha appena chiuso l'iter di aggiudicazione dei lavori per realizzare il progetto di "Completamento degli itinerari per la fruizione del patrimonio ambientale e culturale, materiale e immateriale", del territorio. Questo stralcio di intervento, il cui progetto era cominciato nel 2020, coinvolge principalmente Serdiana ed in parte anche Dolianova e Donori.



*Maurizio Cuccu, presidente Unione Comuni Parteolla e Basso Campidano*

“Nel dettaglio si tratta di lavori per il rifacimento degli asfalti, installazione della cartellonistica, la sistemazione di strade rurali, ma anche la definizione di una rete di itinerari ciclabili in grado di connettere i differenti attrattori del territorio, con l'attraversamento anche dei fiumi, conferendo unitarietà al sistema attraverso l'integrazione della rete con i tratti di piste ciclabili già esistenti o in previsione, creando di fatto una rete di percorsi turistici che legano le imprese ed i punti di interesse di tipo paesaggistico, storico-monumentale”, continua il presidente dell'Unione.

“Nel dettaglio si tratta di lavori per il rifacimento degli asfalti, installazione della cartellonistica, la sistemazione di strade rurali, ma anche la definizione di una rete di itinerari ciclabili in grado di connettere i differenti attrattori del territorio, con l'attraversamento anche dei fiumi, conferendo unitarietà al sistema attraverso l'integrazione della rete con i tratti di piste ciclabili già esistenti o in previsione, creando di fatto una rete di percorsi turistici che legano le imprese ed i punti di interesse di tipo paesaggistico, storico-monumentale”, continua il presidente dell'Unione.



Sono una ventina al momento, ma il numero è in crescita, le aziende aderenti al club di prodotti denominato “Tasty” ([tastysardinia.it](http://tastysardinia.it)). Sotto questo nome sono riunite le storiche cantine, fiore all'occhiello dell'economia locale, la ricettività con gli agriturismi, la gastronomia con i ristoranti, i caseifici con l'eccellenza dei formaggi prodotti con latte locale, ma anche frantoi, gli oleifici e il liquorificio.



## **Dal Reis alla professione: ecco le nuove OSS di Serdiana**

Hanno concluso il corso e ottenuto l'abilitazione le nuove cinque OSS (Operatore Socio Sanitario) di Serdiana. Le operatrici erano tutte beneficiarie del Reis (Reddito di Inclusione Sociale) e, ad inizio 2021, sono entrate in un progetto di formazione professionale, il corso OSS abbinato al Reis, finanziato interamente dal Comune.

“Essere OSS significa non solo lavorare con professionalità, ma anche con dedizione e soprattutto umanità”, dice Federica Follesa, assessore ai Servizi Sociali. “Per questo abbiamo pensato a questo corso, da abbinare al Reis. Un corso nato con lo spirito di aumentare le competenze e professionalizzare i beneficiari del Reis per dare loro nuove opportunità di lavoro – continua l'assessore Follesa – alle cinque nuove OSS faccio il mio personale in bocca al lupo affinché possano utilizzarlo il prima possibile”.

Sono stati 16 mesi di corso, con mille ore suddivise tra teoria online e in presenza (base, professionalizzante), pratica (100 ore) e tirocinio sociale nelle strutture, e poi tirocinio ospedaliero al Brotzu.

“Ci sentiamo una squadra, abbiamo condiviso tantissimo in questo percorso. Tre di noi avevano già esperienza nel settore, e abbiamo avuto modo di conoscere ed apprendere diverse tecniche per gestire le

diverse situazioni, soprattutto quando si parla di patologie come Alzheimer e demenza”, spiega Isabella Cafarchio, una delle cinque OSS. Diversi gli orizzonti che si aprono con la qualifica di Operatore Socio Sanitario.

“Diciamo che è una professione in continua progressione, siamo a contatto diretto con l'ammalato, siamo di supporto anche nel domiciliare come personale qualificato che lavora insieme alla famiglia. Abbiamo acquisito una formazione professionale con un attestato spendibile nel campo lavorativo e, naturalmente, l'auspicio è di poter lavorare anche qui a Serdiana”, continua Isabella Cafarchio. Il primo passo ora è spedire il curriculum a



*Jessica Melas, Stefania Locci, Mersia Picci, il sindaco di Serdiana Maurizio Cuccu, Alessandra Pusceddu, Isabella Cafarchio*

cooperative ed agenzie.

Non c'è solo il corso OSS abbinato al Reis. “Ogni anno la Regione Sardegna autorizza un diverso progetto che affianca il Reis”, spiega il sindaco Maurizio Cuccu, “ora abbiamo predisposto un progetto lavorativo al quale hanno aderito solo due dei sei beneficiari del Reis. I rinunciatarci perderanno il diritto al contributo”.

## **Adozioni "a quattro zampe"**



### **Il piccolo Fonzie cerca casa.**

Mi chiamo Fonzie e sono nato il 13 ottobre del 2022. La mia mamma è una cagnetta vagabonda, accudita dal quartiere dove staziona. La mia sorellina ed io siamo nati per strada e siamo sopravvissuti grazie a delle persone di buon cuore che ci hanno accudito. La mia sorellina Samantha è già partita per la sua nuova casa perché è stata felicemente adottata. Io, invece, sono ancora qui. Mi adotti? Sono piccolo piccolo e occupo davvero poco spazio. Non rompo nulla e sono tanto affettuoso. Chiamami, ti aspetto. Il mio numero è 349/8497265.

**Monia Cocco**

### **Prenotazioni Microchippatura**

Grande come un chicco di riso, il microchip (inoculato sottopelle dal veterinario) fornisce al cane la sua carta di identità con l'iscrizione all'anagrafe canina. Per chi volesse prenotare la microchippatura del proprio cane, è possibile contattando l'ufficio agricoltura del Comune di Serdiana (070 7441213) o l'associazione “Il mondo che vorrei” (al numero 347 4045129).

## NEWS DAL COMUNE

- **Affidamento e custodia cani randagi.** È stato approvato il verbale di gara e aggiudicazione RdO per l'affidamento biennale del servizio di mantenimento e custodia cani randagi 2023-2024.

- **Lavori in corso nel cimitero.** È stata avviata la procedura per l'affidamento dei lavori di manutenzione straordinaria e completamento del cimitero.

- **“Rotondina” tra via Repubblica e via Roma.** È stata affidata la progettazione per la riqualificazione urbana dell'incrocio tra via Roma, via Repubblica, via Musiu e via Sibiola.

- **Ecocentro in attesa di “decollo”.** Affidata la progettazione per il completamento delle opere di urbanizzazione primaria del piano di lottizzazione industriale Su Pauleddu e messa in esercizio dell'ecocentro comunale.



Cimitero di Serdiana

## Ita seusu fendi?

È in un'ottica di trasparenza e di vicinanza tra amministrazione e cittadini che il sindaco di Serdiana con tutta l'amministrazione hanno deciso di creare una rubrica sui social (facebook), aggiornata periodicamente, nella quale dare conto ed aggiornare i cittadini, in tempo reale, sull'operato dell'amministrazione. Un'idea nata con l'intento di raggiungere, non solo tramite il sito istituzionale, chiunque voglia rimanere sempre



## Aicci nanta (così dicono)...

S'acconcia cossius, letteralmente: l'aggiusta vasi. Le condizioni di estreme ristrettezze, nelle quali versava la Sardegna nel passato, imponeva il riutilizzo di ogni risorsa per cui anche i materiali più comuni, come le terrecotte, andavano riparate.

Il lavoro de s'acconcia cossius, spesso ambulante, consisteva proprio nel saldare i frammenti dei piatti, e delle terraglie in genere (col nome cossiu era generalmente indicata la conca per lavare i panni o anche l'orcio, a seconda dei paesi), mediante dei punti metallici (grappe) rinforzati da un mastice.

Angelo G. A. Secci

connesso col Comune e conoscere le attività portate avanti da amministrazione ed uffici.

## Se n'è andato Gildo, il maestro campanaro

Ha suonato per Gildo Peverè “su toccu”, il suono più triste delle campane. Se n'è andato così uno degli storici campanari di Serdiana, accompagnato dai rintocchi delle campane che era solito suonare, con grande maestria e passione. E i rintocchi l'hanno accompagnato per tutta la durata della cerimonia funebre. “Era il minimo che si potesse fare per Gildo”, dice Bruno Melis, suo compagno campanaro da oltre 50 anni. “Con Gildo abbiamo



condiviso qualche uscita per rassegne di campanari con l'associazione Sos Jacanos de Sardinia - continua Melis - lui era un maestro in s'arrepiccu, questo era il suo forte, quando suonava per le feste o nella processione de s'Incontru era come una melodia”. Dell'antica scuola di tziu Merenziu Mura, Gildo non ha mai perso occasione, anche in campanile, di fare una delle sue rime o una battuta. “Con lui, un motivo per sorridere non mancava mai”.

## Macelleria Carta, quattro generazioni per la storica attività di via Roma

Tutto ebbe inizio quasi un secolo fa, nel 1927, anno in cui fu rilasciata la prima licenza per la commercializzazione di carni macellate intestata a Luigi Carta, noto Luisiccu, e la moglie Maria Spanu, bisnonni dell'attuale titolare Riccardo Carta. "A quei tempi la commercializzazione ed il trattamento della carne erano molto rudimentali data la pressoché totale mancanza di sistemi per la conservazione refrigerata ed il bassissimo consumo da parte della popolazione", spiega Riccardo. Le carni venivano macellate perlopiù a domicilio ed erano capi di bestiame allevati per uso provviste familiari e trattati per la lunga conservazione sotto sale o simili, mentre per il consumo immediato venivano conservate in "sa muschera" una sorta di gabbia con maglie di rete fitte per proteggerla dall'azione contaminante delle mosche. Con il passare degli anni, da Luisiccu, l'attività passa via via in mano al figlio Saverio che negli anni dell'immediato dopoguerra mette su una bottega all'altezza dei tempi, dotata di cella frigorifera, ai tempi una vera e propria innovazione, e il bancone in marmo, sostituito poi da un avveniristico banco frigo, segnando l'avvio della moderna attività. Nel frattempo, in giovane età, il figlio Mario manda avanti l'attività ammodernando la bottega e il trattamento delle carni fresche con metodi sempre all'avanguardia. Nel contempo il padre Saverio (nome che Mario darà al suo primogenito) e la madre Angelica aprono nel locale attiguo un piccolo bar molto apprezzato per i gelati artigianali di produzione propria e un punto di ritrovo per bere vino e giocare a carte per giovani ed anziani del paese. Sarà negli anni Ottanta che il bar cessa la sua attività e sul finire del decennio avviene la trasformazione che porterà la macelleria alla configurazione attuale. Ed è qui che l'attività si tramanda, ancora una volta, di padre in figlio, da Mario, e signora Gianna Pala, al figlio più piccolo della coppia, Riccardo, che porta avanti un'attività storica e ben radicata nel tessuto sociale ed economico della nostra comunità nonché patrimonio di competenza e dedizione tramandata di padre in figlio da ben quattro generazioni.

**Manrico Mascia**



*Riccardo e Mario Carta nella storica macelleria*

## La ricetta del mese. Su pani de saba, di Rita Simbula

**Ingredienti.** Si tratta di un pane semplice ma che ha bisogno di tantissimi giorni di lievitazione. Si inizia con la preparazione de "su framentu" (crescita di lievito madre). Per 1 kg di farina ci vogliono 400 gr di lievito madre in forza (rinfrescato tante volte) in una "scivedda" si mette 1 kg di farina, 1 bustina di cannella, 1 bustina di saporita, la scorza di un'arancia grattugiata, 1 cucchiaino di scorza d'arancia secca in polvere, 50 gr di strutto, 1 bustina di lievito Bertolini, 1 cucchiaino di cacao, un pizzico di sale, 2 cucchiaini di zucchero.

**Preparazione.** Si mischia un po' di farina con tutti gli ingredienti e poi si impasta con la sapa quella che riceve (ci vorranno un tre quarti di sapa) deve risultare abbastanza sodo a questo punto inserire il lievito

madre e lavorare bene come per il pane se troppo sodo aggiungere la sapa piano piano bagnandosi le mani e continuare a lavorare il tutto sino ad ottenere un impasto bello ed elastico (ci vuole molto olio di gomito comunque si può mettere tutto in una impastatrice) quando è pronto si formano i pani e si mettono a lievitare (io li metto in dei piccoli contenitori foderati da dei tovaglioli e poi li metto in un posto caldo avvolti da una coperta) i pani che faccio hanno un peso di circa 500 gr. Il pane di sapa ha bisogno di molto tempo per lievitare, a volte anche 5 giorni.

**Cottura.** In cottura a 180° tasto pane (presente in alcuni forni) per 40 minuti.



## ECOLOGIA E AMBIENTE

### I processi termici. La gestione degli scarti

Il processo termico applicato alla distruzione dei rifiuti è uno dei trattamenti più utilizzati: è innegabile il vantaggio di ridurre drasticamente la quantità di rifiuti iniziali. Nel contempo, però, i processi di combustione non sono esenti da svantaggi, dato che si vengono a generare diversi prodotti di reazione spesso dannosi per l'ambiente e la salute dell'uomo. Per questo, tutti gli impianti che sfruttano tecnologie di combustione, vengono realizzati con l'obiettivo di: 1) evitare (o ridurre il più possibile) che si generino prodotti estremamente nocivi come le diossine; 2) fare in modo che la concentrazione di sostanze inquinanti contenute nelle emissioni in atmosfera all'uscita dei camini, siano le più basse possibili; 3) riuscire a recuperare il calore prodotto durante la combustione. Il recupero di calore è il punto cruciale che permette di distinguere un inceneritore tradizionale da un moderno termovalorizzatore. Quest'ultimo, concettualmente, è rappresentabile come un inceneritore a cui è applicato un processo di recupero energetico del calore per produrre, ad esempio, energia elettrica e/o acqua calda. Tutti i nuovi impianti di trattamento rifiuti che utilizzano processi termici, sono quindi costruiti considerando la necessità del recupero energetico del calore, mentre i vecchi inceneritori che non prevedevano tale recupero, sono stati nel corso degli anni sottoposti a una revisione tecnologica o dismessi. Ad oggi, pertanto, non si trova nel territorio nazionale un impianto di incenerimento "vecchio stile", tutti, chi più chi meno, operano un processo di recupero energetico del calore, per cui è più corretto parlare di termovalorizzatore. Nel processo termico, però, non si produce



solo calore ed energia, ma anche scarti, soprattutto ceneri, formate da una miscela di ossidi metallici, che costituiscono la parte residuale del processo di combustione. Questi materiali possono essere di due tipologie: ceneri leggere e ceneri pesanti (dette anche scorie). Le ceneri leggere sono di dimensioni molto piccole e vengono trascinate via dai fumi di combustione. Questi ultimi, prima di essere liberati in atmosfera, subiscono un processo di depurazione attraverso un sistema di filtraggio appositamente realizzato per liberare i fumi dalle particelle solide (le ceneri leggere). Dalle attività di pulizia dei filtri, si generano quindi le ceneri leggere. Le ceneri pesanti, invece, si accumulano nel fondo dell'impianto di termovalorizzazione e vengono da qui periodicamente estratte. Le ceneri, sia leggere che pesanti, rappresentano uno scarto dei processi di termovalorizzazione e vengono, pertanto, generalmente classificate come rifiuti. Ma, allora, un impianto che dovrebbe risolvere la gestione dei rifiuti invece ne crea di nuovi? Di fatto, ogni impianto agisce nei limiti imposti dalla propria tecnologia, effettuando una specifica lavorazione e producendo degli scarti. Questi ultimi, poi, andranno in altri impianti i quali, a loro volta, li lavoreranno generando ulteriori scarti, e così via. La parola fine si metterà solo quando questi scarti troveranno una collocazione definitiva. Questa è spesso rappresentata dallo smaltimento in discarica ma, in accordo con i principi dell'Economia Circolare, sono stati realizzati negli ultimi anni degli impianti per recuperare quanto più possibile gli scarti di lavorazione e destinare allo smaltimento in discarica quantitativi sempre minori. Nel caso degli impianti di termovalorizzazione, infatti, sono stati messi a punto trattamenti delle ceneri pesanti, che ne consentono il recupero in edilizia, per la produzione di opere di ingegneria nel

campo delle costruzioni e come sottofondi stradali. Tutto ciò al fine di tendere quanto più possibile al riutilizzo totale degli scarti, fino ad arrivare all'ipotetico (ad oggi utopistico) traguardo dello smaltimento zero.

**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](mailto:info@ecoserdiana.com)



## Karate. I veterani guadagnano il podio della Coppa Sardegna

Allievi dell' A.S.D. di Serdiana in evidenza dopo avere ottenuto ottimi risultati alla Coppa Sardegna A.S.I. di Kick Boxing, K1 e Muay Thai che si è disputata a Sinnai. Alla manifestazione hanno partecipato quindici diverse società provenienti da ogni parte della Sardegna. Il maestro Siro Serra ha portato con sé 11 atleti, alcuni di loro si sono piazzati al primo posto nelle varie categorie, altri, seppur disputando ottime

gare, si sono dovuti accontentare del secondo.

Tra questi, i veterani Marco Usai di 47 anni e Alice Muscas di 36; a dimostrazione che in questo sport per ottenere risultati importanti non ci sono limiti di età. Oltre a Usai e Muscas, sono saliti sul secondo gradino del podio anche Maurizio Piano e Sofia Mameli. Per il primo posto, sempre nelle diverse categorie, sono usciti vincitori Filippo Loi, Benedetta Abis, Lorenzo Lallai e Serafino Lai, sbarazzandosi di agguerritissimi avversari. Hanno fatto parte del team anche Giosue Abis, Giacomo Mameli e Samuele Spada.

**Roberto Taccori**



## Break Dance. Leo e Ginevra Casula conquistano il podio di Riccione

Hanno detto la loro, e conquistato il podio, il giovane Leonardo Casula e sua sorellina Ginevra, dell'associazione sportiva Black Stars, al Campionato Italiano Assoluto di Breaking, ospitato a Riccione.

Ginevra, ovvero "Bgirl Gin Ttonic", ha vinto nella classe Under categoria 8/11, dove è passata per merito dopo la vittoria agli italiani di aprile a Carrara in categoria C Leonardo, invece, ha esordito

nella categoria 12/15 pur avendo ancora di fatto 11 anni (viene considerato l'anno di nascita) conquistando il terzo posto in modo incredibile.

**R. T.**





## Un anno di Polizia Locale, tra servizi sul campo e ordinaria amministrazione

Non conosce soste l'attività del Corpo della Polizia Locale dell'Unione dei Comuni del Parteolla e Basso Campidano e sono diversi i settori sensibili su cui si è concentrata l'attività istituzionale nel corso del 2022. "Diversi sono stati i controlli in materia commerciale, edilizia e ambientale come il conferimento rifiuti in ambito urbano, su richiesta ed in ausilio al soggetto

titolare del servizio di raccolta e conferimento dei rifiuti, con accertamenti sanzionatori in diverse occasioni", spiega il comandante Andrea Casti. E proprio a proposito di controlli ambientali: "il fenomeno di abbandono è stato particolarmente marcato, così come il fenomeno del randagismo che ha imposto interventi giornalieri di interlocuzione con il Servizio Veterinario e di Igiene Pubblica, con le strutture convenzionate al prelievo a custodia degli animali, preso atto che spessissimo gli animali erano sprovvisti di microchip identificativo. Non solo, sono state 170 le ordinanze emesse dal responsabile del settore inerenti modifiche temporanee della circolazione stradale in occasione di eventi, lavori (pubblici/privati), 481 invece gli Accertamenti Anagrafici riguardanti i movimenti della popolazione nei 6 Comuni, con annesso sopralluogo degli operatori. Emessi inoltre 171 contrassegni per la sosta dei veicoli al servizio di persone a deambulazione ridotta.

"Il numero complessivo di verbali emessi è 1131, di cui 419 a seguito di accertamento con autovelox; quelli amministrativi sono 85, in materia di rifiuti 77. L'andamento degli ultimi 5 anni di lavoro permette di individuare una media annuale di 875,8 verbali emessi; dal dato 2017 di 616 verbali emessi, si è giunti al dato 2022 di 1131, con un aumento di oltre il 45%", continua il comandante Casti.

Il Corpo ha assolto alle funzioni di notifica di atti provenienti dall'autorità giudiziaria, anche in subdelega, oppure provenienti dal altri Enti: 283 le notifiche in materia penale, 25 le notifiche in materia civile.



**Andrea Casti, comandante della Polizia Locale**

**Controlli stradali.** Nel periodo ott – dic 2022, sono stati implementati rispetto all'ordinario, con 13 controlli specifici su esposizione disco orario e 16 posti di controllo con verifica dati veicoli e conducenti.

Il servizio viabilità esterna è stato programmato con 3 ore/turno per singolo operatore, e le 15 unità hanno operato per complessivi 1697 giorni nell'intero ambito territoriale. Fra gli adempimenti del Corpo, la vigilanza costante dei tratti stradali, agli orari di ingresso ed uscita scuole dell'obbligo nei singoli Comuni.

Servizi esterni eseguiti al di fuori dell'orario ordinario (reso dal lunedì al sabato nella fascia 8 – 20), per servizi di viabilità in occasione di eventi, ha visto l'impiego di 90 operatori, per un numero ore complessive pari a 330; i servizi sono stati disposti con Ordinanze del Questore in occasione degli eventi organizzati nei Comuni.

**Formazione.** Nel corso dell'anno, il personale, a rotazione, è stato anche indirizzato ad attività formativa professionale nella materie di competenza, con autorizzazione a presenziare in altri comuni, sia in ambito regionale che nazionale.

### I numeri della Polizia Locale

16 unità, di cui 1 funzionario responsabile del servizio, 2 funzionari istruttori direttivi, e 13 operatori (da nov 2022, gli operatori sono passati a 12).

6 i Comuni dell'Unione (Barrali - Dolianova - Donori - Serdiana - Settimo San Pietro – Soleminis) su cui svolge l'attività di vigilanza, per un totale di circa 25 mila abitanti.

Distaccamenti operativi sono presenti a Barrali, Donori, Soleminis (1 operatore/Ente) e Settimo San Pietro (3 operatori).

Il servizio, giornalmente, è di 12 ore continuative, dalle 8 alle 20, dal lunedì al sabato, con servizio al pubblico presso le sedi. Il personale effettua servizio di reperibilità nei festivi, per esigenze di polizia sanitaria ed emergenze di protezione civile.