

Serdiana **INFORMA**

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



VIABILITA'
Aumentano stop
e sensi unici,
diminuisce la velocità

COMMERCIO
Primi segnali
di ripartenza
dopo la pandemia

EVENTI
Truck Show
Serdiana ospita
i giganti della strada

Serdiana Informa. Puoi ritirare la tua copia del giornale, mensile, al Comune e presso le attività commerciali del paese. Tutti i numeri del giornale, compresi gli arretrati, sono scaricabili direttamente dal sito del Comune di Serdiana. Sui social, il giornale è su Telegram, su facebook (pagine: Serdiana Informa, il Giornale di Serdiana). **Contatti.** Mail: giornaleserdiana@tiscali.it — sms op whatsapp: 329.3280045



Mini rivoluzione della viabilità. Aumentano gli stop e diminuisce la velocità

E' in un'ottica di maggiore sicurezza a veicoli ed utenti deboli che si attua la mini rivoluzione della viabilità in paese. Facendo una valutazione della viabilità nel territorio comunale, in particolare nel perimetro urbano, si è rilevata l'esigenze di riorganizzazione flussi veicolari e regolamentazione del traffico, razio-

nalizzando la segnaletica e diversi sensi unici di percorrenza.



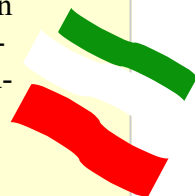
*Maurizio Cuccu,
sindaco di Serdiana*

Limite di 30 km/h. Non solo, con un'ordinanza della Polizia Locale, decisione presa dall'amministrazione comunale col supporto tecnico dei vigili e dell'ufficio tecnico, su tutto il territorio urbano entra in vigore entro 60 giorni dall'ordinanza, il limite di velocità di 30 km orari, per tutti i veicoli.

Passaggi pedonali rialzati. Un'altra ordinanza indicherà la previsione del posizionamento dei passaggi pedonali rialzati. Le vie nelle quali verranno installati, compatibilmente con le risorse economiche disponibili, saranno: via Don Minzoni, via XX Settembre (qui è necessario inoltre studiare la compatibilità con la specifica pavimentazione), via Dante, via Matteotti e le altre vie nelle quali si rileveranno maggiori situazioni di pericolo per i pedoni e altri utenti della strada. Nell'immediato, gli interventi saranno in via Don Minzoni con la realizzazione dello stop, nella via Don Minzoni, all'altezza dell'intersezione con via Segni. Si tratta di una soluzione funzionale ad interrompere il flusso del traffico riducendo la

velocità. Stessa modifica in via XX Settembre, anche qui nascerà uno stop, nella via XX Settembre, nell'intersezione con via Musiu (che cambierà senso di marcia).

Cambiano i sensi unici. Il primo tratto di via Musiu resterà a doppio senso, allo slargo ci sarà il senso unico verso dx (tratto di via Musiu diventa a salire), mentre, a sx, via Cavalier Carta manterrà il senso unico a salire. Altri cambiamenti riguardano: via Grazia Deledda diventa a senso unico a scendere, istituzione del senso unico nella via Ugo Foscolo (direzione da via Grazia Deledda a via Pascoli), la via Pascoli diventa a senso unico a salire, istituzione del senso unico nella in via Alfieri a scendere. Le modifiche su sensi di marcia ed istituzione di stop sono temporanee per verificare l'impatto sulla velocità, la sicurezza. Il limite di 30 km/h non è provvisorio.



Lavori completati in biblioteca e al museo.

Biblioteca comunale. Sono stati completati i lavori che prevedevano il rifacimento degli infissi, e lo smontaggio della scala interna. Lo stabile sarà adibito interamente a biblioteca.



La sala consiliare non sarà più ospitata in biblioteca ma trova il suo spazio all'interno del museo.

Museo etnografico. Conclusa la sistemazione di porte e finestre, buona parte degli infissi sono stati sostituiti, realizzati inoltre intonaci sia all'esterno che all'interno dell'edificio.

Cambio della guardia in capo a due Assessorati

Intervista doppia con i nuovi assessori: Marco Atzeni Edilizia Viabilità e Pianificazione Territoriale e Paolo Mura Agricoltura Attività Produttive e Ambiente



Marco Atzeni, 26 anni, professione elettrauto nell'azienda di famiglia. Celibe. Si divide tra lavoro in azienda, impegni in Comune e studi universitari.

Qual è il programma del nuovo assessore?

Chiaramente proseguiremo con i lavori importanti in programmazione. Tengo molto al verde pubblico, per questo ragioneremo, assieme al consiglio e ai nostri

tecnici, sulle possibili soluzioni da adottare per una Serdiana più verde. Fondamentale sarà la viabilità rurale, visto e considerato l'importanza della nostra campagna.

Dal lavoro sinergico con l'assessore precedente, come prosegue adesso il lavoro?

Michele Casula come un fratello maggiore mi ha supportato e seguito, ci siamo dati manforte a vicenda e insieme abbiamo imparato. Questo cambio è semplicemente formale, perché lavoriamo e lavoreremo come abbiamo sempre fatto, come una famiglia.

Cosa eredita dal suo predecessore?

Soprattutto il suo esempio, si è impegnato e ha fatto tanto per il paese. Concluderò quanto iniziato, abbiamo collaborato ai progetti fin dal primo giorno.

Nuovo incarico, è più un peso o una nuova sfida?

Per me questa è una grande sfida. In questa fase della mia vita, sono molto determinato e pieno di energie, che voglio spendere per il mio paese e per imparare al contempo.

Due anni e mezzo da assessore, cosa vorrebbe lasciare al paese ?

Due anni e mezzo sono pochi per realizzare tutte le idee che ci frullano per la testa. Con la collaborazione di tutta la cittadinanza, mi piacerebbe continuare a gettare le basi perché Serdiana diventi un Polo d'attrazione turistica e attrarre chi cerca una piccola isola felice in cui sistemarsi.

Mi auguro di riuscire a coinvolgere quanti più giovani possibile, la politica è importante, è da giovani che bisogna iniziare a capire le dinamiche che ci circondano. Nel nostro piccolo dobbiamo promuovere il dialogo, capire cosa si potrebbe fare tutti assieme, è solo così che Serdiana può crescere, solo con la collaborazione di tutti.



Paolo Mura, 39 anni, professione direttore di banca ma anche viticoltore e Sommelier. Sposato, ha un figlio di 3 anni.

Qual è il programma del nuovo assessore?

Valorizzare il patrimonio rurale, il mio primo segnale è stato il bando per il recupero dei vigneti di Santa Maria

(poi vinto dall'Associazione viticoltori Sibiola Serdiana). E' stato recuperato in parte il vecchio vigneto, ed un'altra parte diventerà un vigneto didattico per la conservazione delle specie. In accordo con l'Urbanistica, sistemeremo le strade rurali con la realizzazione di un percorso naturalistico che da S'isca Manna arrivi fino allo stagno salato. Vorremo porre Serdiana come centro della viticoltura e dell'enologia invitando le imprese a trasferirsi nella nuova area industriale. Sarà il punto di riferimento per tutta la Sardegna.

Dal lavoro sinergico con l'assessore precedente, come prosegue adesso il lavoro?

Ho supportato Fabio Pinna nelle scelte e nella pianificazione del programma del gruppo. Si seguirà il programma e verranno sviluppate nuove idee che nasceranno dalle future esigenze.

Cosa eredita dal suo predecessore?

L'esperienza. Molti progetti saranno nuovi, nati da questi due anni e mezzo nei quali ho vissuto le vere esigenze del paese ascoltando i cittadini.

Nuovo incarico, è più un peso o una nuova sfida?

Amo le sfide, il lavoro non mi fa paura, con l'organizzazione si riesce a fare tutto. Col nuovo assessore all'Urbanistica condividiamo molte idee, presto saranno realizzate.

Due anni e mezzo da assessore, cosa vorrebbe lasciare al paese ?

Sono pochi, io ho dei progetti a lungo termine, sono convinto che un'azienda è "sana" quando fa progetti trentennali. Io stesso quando impianto un nuovo vigneto dovrà durare almeno trent'anni, quando in Banca erogo un mutuo vedo già la data 2060 per me è la normalità vedere molto avanti, solo così possiamo lasciare una base solida per i nostri figli. Il segno che vorrei lasciare è riuscire a creare un Puc per la campagna, dove tutti possano ottenere dei benefici, simile al piano regolatore delle Langhe in Piemonte. E poi, valorizzare l'enogastronomia.



Paolina Vinci, la nuova centenaria in una foto di qualche anno fa

Nuova centenaria. Nonna Paolina Vinci spegne 100 candeline

“Glielo avevamo promesso che per i cento anni, in qualsiasi condizione fosse arrivata, le avremmo organizzato una bella festa, e così è stato”. Non nasconde l’emozione Silvana Atza per il traguardo raggiunto da sua mamma, la nuova centenaria Paolina Vinci. E la nonnina, classe 1923, al faticoso traguardo ci arriva con più di un acciaccio (che la costringe a letto) portando però una carica di emozioni a parenti ed amici che l’hanno circondata in questa giornata. A festeggiarla, il sindaco di Serdiana Maurizio Cuccu che ha consegnato una

pergamena a nonna Paolina a nome dell’amministrazione e di tutta la popolazione. Presente anche una rappresentanza del Comune di Dolianova, paese natale della nonnina.

Sempre attiva ed impegnata in famiglia, ha fatto tutta la vita la casalinga, col suo amato Antonio Atza (del quale è vedova dal 2000) hanno avuto sei figli: Giancarlo, Orazio, Sergio (venuto a mancare sei



anni fa), Efisio, Rosanna e Silvana; e, ad oggi la famiglia si è allargata con l’arrivo di una ventina tra nipoti e pronipoti. (nelle foto, alcuni momenti della festa per i cento anni di nonna Paolina)



Vinitaly Verona, Serdiana presente con le sue eccellenze enologiche

Hanno risposto in forze le cantine di Serdiana alla manifestazione enologica più attesa dell’anno, con le Cantine Argiolas, Pala, Audarya, e Corda.

Al Vinitaly, giunto alla sua 55esima edizione (in programma dal 2 al 5 aprile) sono oltre 4mila le aziende in rappresentanza di tutto il made in Italy enologico, ed oltre 30 le nazioni presenti con i loro prodotti.

Appuntamenti della Santa Pasqua

Diversi gli appuntamenti religiosi in occasione della Santa Pasqua, a partire dalla Via Crucis di venerdì 31 marzo e poi, la domenica successiva, con la benedizione delle palme.

Triduo pasquale. Gli orari del triduo pasquale di giovedì, venerdì e sabato. Giovedì e venerdì l’inizio della liturgia è alle 19.00, sabato invece è alle 21.00. Domenica di Pasqua, alle 10.00, partono le due processioni: una dalla chiesa di Sant’Antonio, recante la Madonna Addolorata, l’altra dalla parrocchia di SS. Salvatore con il Cristo Risorto. S’Incontru è intorno alle 10.30, a seguire ci sarà la celebrazione della messa solenne.



Imprenditori uniti a Serdiana per ridare vita al paese: "Segnali di ripartenza post pandemia"

Raggruppa i commercianti e gli esercenti del territorio l'associazione "Serdiana di gusto", presieduta da Gianfulvio Pala, titolare del Bar Emgi. L'associazione, fondata nel 2021, da circa una ventina di commercianti, ha come scopo la valorizzazione delle attività e dei prodotti locali, coinvolgendo la comunità con l'organizzazione di manifestazioni culturali, festività ed eventi. Così il presidente traccia un primo bilancio ed un quadro esaustivo della situazione attuale: "In questo momento stiamo attraversando un periodo di stasi dovuto ad un rallentamento generale dell'economia causato dallo stop imposto dalla pandemia. Le attività che ne hanno sofferto di più sono stati proprio i bar che hanno subito tutto il peso della chiusura, ma lentamente ci stiamo rialzando e riprendendo".

Pala ha evidenziato anche le differenze tra i vari

esercizi. Diversi, infatti, seppure con i limiti del caso, hanno continuato a lavorare (per esempio i negozi di generi alimentari, frutta e verdura, macellerie, solo per citarne alcuni) limitando i danni subiti, cosa che non è avvenuta per i bar e la ristorazione in genere. Ma, al di là della situazione contingente, "Ci sono anche segnali positivi da segnalare" spiega il presidente dei commercianti, "sto notando che da un po' di tempo a questa parte si sta assistendo ad un incremento della clientela nei nostri esercizi, è un segnale di ripresa importante". Insomma, al momento, si può iniziare ad essere cautamente positivi per il futuro.

"Il nostro auspicio è in una ripresa più marcata, una riscoperta dei prodotti locali, quelli a chilometri zero, per intenderci, e riprendere le sane abitudini di incontrarsi per riscoprire insieme il senso di comunità".

Manrico Mascia



Il presidente dell'associazione dei commercianti, Gianfulvio Pala

Aicci nanta (così dicono)...

Is Nescias: la parte inferiore delle gambe, compresa tra l'incavo posteriore al ginocchio e il polpaccio (talora anche il solo polpaccio a seconda delle testimonianze). Trascrizione fonetica: Is Nesciasa.

Angelo G. A. Secci

Adozioni "a quattro zampe"



Ciao a tutti. Io sono un bellissimo micione di 2 anni. Sono stato salvato a Cagliari. Ero un gatto di strada, vivevo sotto le macchine parcheggiate ed ero davvero in pessime condizioni. Sono stato curato e rimesso in sesto ed ora cerco una famiglia. Purtroppo sono risultato positivo alla Felv, quindi non posso convivere con altri gatti. Sto comunque benissimo. Sono molto educato e ho imparato da subito ad usare la lettiera. Sono estremamente affettuoso e mi piace tanto stare sul divano e, quando si può, anche sul lettone. Chiamami, ti aspetto. Per informazioni contattare il numero tel. 342.7564877.

Monia Cocco

Prenotazioni Microchippatura

Non hai ancora microchippato il tuo, o i tuoi cani? Puoi farlo prenotando all'ufficio agricoltura del Comune di Serdiana (070 7441213) o all'associazione "Il mondo che vorrei" (al numero 347 4045129). Il microchip fornisce al cane la sua carta di identità con l'iscrizione all'anagrafe canina.

Ginnastica ritmica. Fascia d'argento alle giovani promesse

Comincia col botto l'anno dell'A.S.D. Turbo di ginnastica ritmica. Tante competizioni e soprattutto tante nuove medaglie ad arricchire il palmares, a partire dalla terza prova del campionato Giovanile ospitato ad Uta. Le ginnaste del corso di Serdiana, infatti, hanno più volte occupato il podio del campionato targato P.G.S. (Polisportive Giovanili Salesiane) Sardegna. "Le nostre atlete se la sono dovuta vedere con oltre 300 concorrenti provenienti da tutta la Sardegna, ed hanno ottenuto ottimi risultati", spiega Cinzia Chessa, direttore tecnico dell'A.S.D. Turbo.

Nella gara delle Supermini per le nate nel 2017/18/19, hanno vinto la fascia d'argento con la squadra delle Arance composta da Amelia Lacu, Benedetta Filipcic, Viola Picciau e Alida Atza, e con la squadra dei Limoni formata da Celeste Piano, Aurora Lai, Ludovica Piredda, Sveva Collu e Angelica Tidu; mentre la squadra delle Ciliegie (formata da: Maria Sofia Pes, Beatrice Spano, Nina Orrù, Amelia Cerbello, Adelaide e Amalia



Caredda) si è aggiudicata la fascia di bronzo. Nei collettivi, bella vittoria della squadra formata da Camilla Collu, Marta Gioi e Emma Picciau nella categoria Open, molto bene anche la gara individuale con la Palla dove Emma Picciau vince nella Mini e Marta Gioi si aggiudica la medaglia di bronzo per la categoria esordienti e infine nel programma avanzato bella vittoria di Camilla Collu nelle Propagande. Risultati non casuali per le ginnaste della società Turbo. Solo una settimana prima, infatti, Gaia Carrus e Aurora Secci, avevano partecipato al campionato regionale della Federazione Ginnastica d'Italia presentando il programma completo al corpo libero e alla palla. Ed ora: "Ci stiamo preparando al prossimo appuntamento, gli esercizi di squadra della Don Bosco Cup", conclude il direttore Chessa.

Roberto Taccori



Allattamento Materno. Tra febbraio e giugno i cinque appuntamenti del gruppo di Serdiana "Nascita - Allattamento - Salute Primale"



È stato ospitato al centro di aggregazione sociale l'incontro del gruppo Nascita-Allattamento - Salute Primale di Serdiana, intitolato La Fisiologica Ricelebrazione della Naturale Festa della Donna. "L'incontro è stato come sempre molto ricco di condivisione di esperienze e saperi importantissimi per una realtà materna - infantile sana, ecologica, sostenibile, amorevole, realtà i cui benefici si estendono all'intera comunità e alla vita tutta", ha detto Hilda Garst coordinatrice del gruppo. L'incontro di marzo, come sempre, aperto a tutti, rientra in un ciclo di cinque appuntamenti, organizzati tra febbraio e giugno che chiuderanno 26 anni di incontri organizzati con l'obiettivo di contribuire al recupero di una civiltà custode della fisiologia ed ecologia della nascita, allattamento ed intero continuum primale della specie mammifera umana dentro l'intero ecosistema.

Pattinaggio artistico. In tredici conquistano il podio del Trofeo Interprovinciale

È stato il Palazzetto dello sport di Capoterra ad ospitare il primissimo trofeo interprovinciale "Giovani Promesse F.I.S.R." di pattinaggio artistico, organizzato dalla G.S. LIFE A.S.D. Cinque le associazioni partecipanti, tra queste l'Atlas Skating Club

A.S.D. con le scuole di Serdiana e Barrali. In gara 21 allievi, tra gli 8 e i 16 anni e ben 12 pattinatrici, ed un pattinatore, hanno conquistato il podio.

Pietro Mario Carta si è classificato primo nella categoria C 2010, secondo e terzo posto per Chiara Muscas e Ilenia Cangiolu nella cat. C 2010/11, primo e secondo posto per Mia Medas e Malia M. Rolesu nella C 2012/13, ancora una prima e seconda posizione, questa volta nella cat. C 2014/15, per Aurora Cracchiolo e Diletta Cappai, tripletta nella cat. D 2012/13 dove salgono sul podio rispettivamente Sofia Sanna, Greta Marras e Carlotta Cappai. Medaglia di bronzo per Elisabetta Porcedda nella C 2008/2009 ed, infine, chiudono in bellezza Giulia Fanunza e Rebecca Gaias prima e seconda nella cat. B 2007/08. Sicuramente ha fatto bene agli allievi/e la ripresa degli allenamenti nella ristrutturata palestra comunale di Serdiana, esattamente una settimana prima l'Atlas Skating ha preso parte con otto pattinatrici ai campionati provinciali di Federazione organizzati dall'Accademia Rotellistica Sarda che si sono svolti sempre a Capoterra, portandosi a casa ben quattro medaglie d'oro con Katia Loi (16 anni) prima classificata nella divisione nazionale C, con Irene Congiu (12 anni) prima nella categoria allieve regionali A, Emma Toro (11) per le esordienti regionali B e infine il primo posto con Martina Bandu (13) per la divisione nazionale A. **R. T.**



Truck Show. Serdiana ospita i giganti della strada

Appuntamento al parco Santa Maria di Sibiola, nel week-end del 29-30 aprile

L'evento, organizzato da Pierluigi Simoni "Gigi Cross", Giovanni Pala e Mauro Salis "Criminale", nasce dalla passione che unisce i tre amici, tutti camionisti di professione. All'appuntamento sono invitati non solo i truckers ma è aperto a tutti, comprese le famiglie. Oltre all'esposizione dei camion e gli stands ad essi collegati, è prevista infatti un'area giochi per i più piccoli con scivoli e gonfiabili, supervisionata da animatori. A dare il loro apporto nell'organizzazione della due giorni ci sarà inoltre il nutrito gruppo delle mamme dell'Oratorio SS. Salvatore di Serdiana.

Nel dettaglio: sabato 29 aprile a partire dalle 17.30, iscrizione e sistemazione dei Truck, aperitivo e degustazioni, grigliata mista, intrattenimento con Dj Set. Domenica, 30 apr, iscrizioni alle 8.30, alle 9 raduno e apertura stands, 9.30 apertura stands gastronomici, 10.00 giro dei camion a Serdiana, 11.30 benedizione dei Truck, 12-13.00 Dj Set, e pranzo, 15.00 intrattenimento e gara litro di birra, 17.00 degustazione dolci, 19.00 aperitivo, 20.30 intrattenimento con Hit Mania anni 80-90, 24.00 chiusura raduno. Per info e prenotazioni, chiamare i numeri: Mauro "Criminale" 348.3545027, "Gigi Cross" 345.1406877, Giovanni Pala 334.9729080.





La ricetta del mese. Is Parafrittus, di Rita Simbula

Is Parafrittus, i fatti fritti (o frati fritti, secondo la scuola di pensiero) sono dolci tipici del carnevale ma buoni tutto l'anno. **Ingredienti.** Per una dose occorrono: 500 gr di farina 00, 500 gr di farina Manitoba (o farina 0), 4 uova, 100 gr di zucchero, 100 gr di burro, un cucchiaio di strutto, 500 ml di latte, scorza di due arance e di un limone, una bustina di lievito per dolci, 50 gr di lievito di birra, un cucchiaio di filu 'e ferru.

Procedimento. Frullare le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, sciogliere il burro e lo strutto con 250 ml di latte. Lasciare intiepidire. Quando è pronto, alle uova e zucchero, alle scorze grattugiate, unire la farina e il lievito per dolci e, con l'aiuto di una forchetta, incominciate ad impastare.

Sarà necessario continuare ad impastare con le mani. Intiepidire il latte rimasto e sciogliere il lievito di birra, e versarlo nell'impasto pian piano con l'aiuto di un cucchiaio. Sarà molto utile per dare un tempo alla lavorazione. Quando il latte e il lievito è terminato, per ultimo, aggiungere il cucchiaio di filu 'e ferru. "Is paras" sono pronti per iniziare la lievitazione.

Quando hanno triplicato il loro volume sono pronti per essere formati: fare una pallina con l'aiuto di una paletta (un manico di un cucchiaio va benissimo) il peso sarà di circa 80 gr, infarinatelo e scuotete la farina in eccesso. Lasciate lievitare ancora un altro po' e poi friggete in abbondante olio.

Cottura. Per fare in modo che esca la famosa riga bianca la temperatura dell'olio deve arrivare a 160 gradi. Si aspetta che sviluppi ancora in lievitazione e vanno girati una sola volta. Raggiunto il colore desiderato si scola bene dall'olio e si tuffano in abbondante zucchero.



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