

SUD EXPRESS

Notizie

ANNO 4 N° 48 - Dicembre 2021 - Editore: Sud Express associazione
Registrazione Tribunale di Cagliari n. 15/17 del 22.12.2017
Grafica e impaginazione: Salvatorangelo Piredda - Direttore responsabile: Severino Sirigu
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - 70% CAGLIARI C/CA/06/2018



LA LENTEZZA DELLA LUMACA

...e i buoni sapori della Sardegna

LA TREGUA DEL COVID-19:
finalmente ritornano sagre e
appuntamento culturali

Savina compie 100 anni: una bella festa per la nonnina del paese

Il 22 novembre 1921 a Sant'Andrea Frius nasceva Savina Casula, che qualche giorno fa ha raggiunto l'importante traguardo dei 100 anni di vita. Ha festeggiato questo particolare compleanno circondata dall'affetto dei familiari, parenti e amici e dal sindaco Simone Melis che le ha portato in dono una pergamena a ricordo e un omaggio floreale. Si è sposata nel 1949 con Giuseppe Aru, suo compaesano, con il quale ha avuto cinque figli. Dieci i nipoti, undici i pronipoti.



Erede e testimone di un tempo ormai passato, di un'epoca che se n'è andata via soppiantata dal progresso ma anche dalla frenesia dei tempi moderni. «Quando ero una bambina non c'era nulla – ricorda la nonnina –, eppure ho bellissimi ricordi di quegli anni, si usciva in strada e ci divertivamo con poco, giocando e correndo con allegria e spensieratezza». Per certi versi, in base alla sua lunga esperienza, la vita è più complicata adesso. «Ne sono una prova le tante cose brutte che succedono, adesso si litiga per ogni cosa. Abbiamo tutto e non siamo mai felici», racconta con saggezza e nostalgia. Ricorda benissimo gli anni della sua infanzia. «Ho frequentato le scuole elementari in paese – dice –, però non mi sono presentata all'esame di quinta». Il motivo? «Questo non lo ricordo».

**SABATO 11 DICEMBRE**

In un fantastico Igloo gonfiabile troveremo l'albero di Natale, sedia di babbo Natale, cassetta delle lettere da scrivere insieme ai nostri elfi, albero di natale, presepe, tavolini e sedie.

MERCOLEDÌ 15 DICEMBRE

La fontana di Trevi in mattoncini Lego sarà esposta in esclusiva in Biblioteca accompagnata dal Colosseo di Roma in mattoncini Lego, per la felicità di bambini e adulti.

SABATO 18 DICEMBRE

Una mostra di opere realizzate con i mattoncini Lego.

DOMENICA 19 DICEMBRE

Ancora la mostra di opere realizzate con i mattoncini Lego con tantissime tematiche: Castle, Pirati, Technics, Paesaggio artico, Planisfero con i monumenti del Mondo, Sport e in esclusiva la Fontana di Trevi e il Colosseo. Laboratorio Lego e finali del concorso dove ogni bambino potrà presentare un "diorama" ideato dalla sua fantasia e realizzato con i mattoncini.

MARTEDÌ 21 DICEMBRE

Animazione con Minnie e Topolino e la consegna delle letterine a Babbo Natale.

MERCOLEDÌ 22 DICEMBRE

La fantastica voce di Silvia Sanna (Premio Maria Carta), accompagnata da due musicisti, ripercorre il repertorio sardo natalizio e non solo. Un concerto senza tempo, ideale per Chiese, Oratori, piccoli teatri, centri sociali. Un classico immortale per grandi e piccini. Le storie più belle e animate di sempre.

MARTEDÌ 28 DICEMBRE

Il teatro dei burattini. Un classico immortale per grandi e piccini.

LUNEDÌ 3 GENNAIO

La grande tombola magica. Il gioco che unisce grandi e bambini, realizzato con software gestionale e tabellone proiettato, presentatore, croupier, sottofondo musicale e ricchi premi.

GIOVEDÌ 6 GENNAIO

Animazione per l'Epifania. Insieme alla Befana, ci saranno la pentolaccia, i balli e tanto zucchero filato.

HALLOWEEN IN BIBLIOTECA

Prosegue nella Biblioteca il progetto di Servizio Civile "Volontari per lo sviluppo dei servizi culturali negli enti locali" che vede come volontari due ragazzi del paese, Andrea e Sonia, impegnati nella sistemazione e decorazione degli spazi, oltre che dell'organizzazione di eventi. Perfettamente riuscito l'evento dedicato ad Halloween, per il divertimento dei più piccoli.



IL CENTRO VACCINI È UN SUCCESSO

Vaccinazioni: è un successo il modello dell'Hub di Dolianova. Si tratta del primo Centro vaccini in Sardegna (che ha dato il via all'apertura di altri 36 punti vaccinali) gestito esclusivamente grazie alla collaborazione delle amministrazioni comunali, dei medici di base, dei medici pediatra e dei farmacisti che a loro volta possono contare sul supporto delle tantissime associazioni di volontariato e in perfetta sinergia con la Regione e con l'Azienda per la tutela della salute (Ats) della Sardegna. «Sono circa 5000 sinora i vaccini somministrati in tutto il territorio del Parteolla», dice il sindaco di Dolianova Ivan Piras, il primo a scommettere sull'importanza di un centro vaccinale sul territorio. Ed è nato così, grazie all'impegno di tutti, un



grande progetto di presidio sanitario territoriale realizzato attraverso una fortissima spinta propulsiva di coesione sociale e comunitaria. Al lavoro adesso per le somministrazioni delle terze dosi. Il Centro vaccinale anti-Covid destinato ai cittadini dei Comuni del Parteolla è stato inaugurato lo scorso mese

di aprile. È stato realizzato nel Centro di aggregazione sociale Su Cuccureddu, dove sono state allestite tre postazioni per le vaccinazioni. È un progetto dell'amministrazione comunale di Dolianova portato avanti in sinergia con l'Azienda per la tutela della salute (Ats) della Sardegna e in collaborazione

con i Comuni della zona. Al taglio del nastro, oltre ai sindaci del territorio, era presente la vicepresidente della Giunta regionale, Alessandra Zedda. Sin da subito si è rivelato fondamentale il ruolo delle associazioni di volontariato locali, in prima linea per accompagnare gli anziani e i più fragili nel Centro vaccini.



INFERMIERI E OSS: OPPORTUNITÀ DI LAVORO IN AUMENTO

Il mercato del lavoro cambierà per tutto il prossimo decennio con l'arrivo delle nuove tecnologie. Questo è quello che affermano le più importanti agenzie americane che si occupano di lavoro in termini di previsioni di crescita riguardo il futuro e che hanno elencato le occupazioni che spariranno entro qualche anno e quelle che invece resisteranno all'urto delle innovazioni. Se alcune professioni sono destinate all'oblio,

ce ne sono molte altre che non corrono minimamente questo rischio. Tra questi, l'infermiere e le altre professioni sanitarie, in forte crescita da alcuni anni, che continuano a promettere grandi opportunità per il futuro. L'invecchiamento della popolazione in tutte le nazioni occidentali, dove la vita si allunga per via della ricerca in campo sanitario, implica la richiesta di personale che si occupi del loro stato di salute. È quindi facile prevedere una crescita costante

di infermieri, operatori sanitari, fisioterapisti e professionisti sanitari in genere. Si prospetta inoltre un'enorme crescita di richiesta di operatori socio sanitari (Oss), da impiegare nelle strutture ospedaliere e nelle comunità residenziali per anziani. Non c'è quindi da stupirsi se sono oltre cinquanta le adesioni al Corso per diventare Operatore Socio Sanitario arrivate da cittadini di Dolianova e dei Comuni limitrofi. Due classi di aspiranti Oss che

per la prima volta potranno giovare di un servizio formativo "in loco" senza doversi spostare in altri centri. Opportunità che è stata illustrata nella cittadina del Parteolla, grazie alla disponibilità dell'ente di formazione Leonardo e dell'Istituto Comprensivo di Dolianova. Per tanti giovani e meno giovani pronti a scommettere sulla professione del presente e del futuro è iniziata una nuova avventura.

È ONLINE IL CORSO DI LINGUA SARDA



CURSU DE LÍNGUA SARDA DE II LIVELLU

30 oras pratzias in 10 letzionis:
 Donniasantu 2021: su 30
 Meseidas 2021: 07, 14, 21
 Gennaxu 2022: 04, 11, 18, 25, 27
 Friaxu 2022: su 01

Fait letzioni su Professori Mario Puddu



zoom

In sa plataforma ZOOM de is 4 a is 7 de a meri

Est a indonu e podint participai totus, pustis de ai fatu sa prova de intrada



Po dd'ativai serbint assumancu 20 iscritus
 Iscritzionis aintru de su 29 de Donniasantu

Su mollu si scàrrigat in su giassu
www.limbardasudsardigna.it e si depit imbiai
 cumpilau po e-mail a su indiritzu
carla.asunis@gmail.com

La Provincia del Sud Sardegna nell'ambito del progetto "Prosecuzione della sperimentazione linguistica" ha attivato un Corso di Lingua Sarda di II livello che si svolge in modalità "on line" ed è iniziato il 30 novembre sulla piattaforma Zoom. A tenere il corso è il professor Mario Puddu: trenta le ore, suddivise in dieci lezioni da tre ore ciascuna.

QUESTO IL CALENDARIO DELLE LEZIONI:

Martedì	30	Novembre	2021	ore 16:00 - 19:00
Martedì	7	Dicembre	2021	ore 16:00 - 19:00
Martedì	14	Dicembre	2021	ore 16:00 - 19:00
Martedì	21	Dicembre	2021	ore 16:00 - 19:00
Martedì	4	Gennaio	2022	ore 16:00 - 19:00
Martedì	11	Gennaio	2022	ore 16:00 - 19:00
Martedì	8	Gennaio	2022	ore 16:00 - 19:00
Martedì	25	Gennaio	2022	ore 16:00 - 19:00
Giovedì	27	Gennaio	2022	ore 16:00 - 19:00
Martedì	1	Febbraio	2022	ore 16:00 - 19:00

L'ASSOCIAZIONE CULTURALE SAMARCANDA
 in collaborazione con
 L'ASSOCIAZIONE CULTURALE COMPAGNYA DEL BORGO DI SANLURI
 presenta

MEDIOEVO IN VESTE

ABITI E SUGGERZIONI NEL CUORE
 MEDIOEVALE DI CAGLIARI

CAGLIARI, PALAZZO REGIO
 PIAZZA PALAZZO, 1

12 NOVEMBRE / 12 DICEMBRE 2021

ORARI: 10:00 - 18:30

www.cittametropolitanacagliari.it

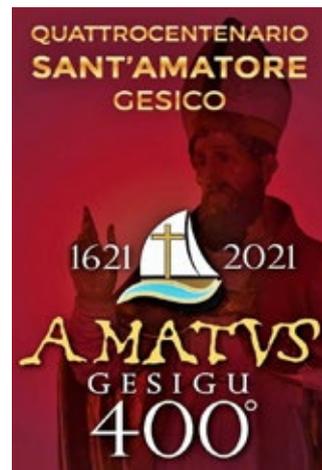
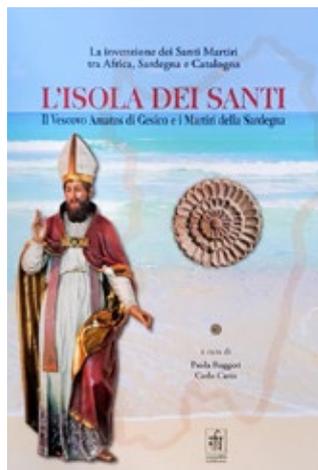


GESICO CELEBRA I 400 ANNI DI SANT'AMATORE

Le lumache lasciano spazio a cultura e devozione

Quella di quest'anno rischia di passare alla storia come l'eccezionale "Sagra della lumaca" senza lumache. Gesico non ha voluto rinunciare alla tradizionale rassegna gastronomica dedicata alla chiocciola, ma è stata costretta a fare a meno proprio delle lumache per rispettare le norme di contrasto alla diffusione del Covid-19. Alcune settimane fa il paese dell'alta Trexenta ha celebrato i 400 anni di Sant'Amatore e in contemporanea ha anche dato il via alla 29esima edizione della Sagra della lumaca. Doppia manifestazione tra il sacro e il profano organizzato la Pro loco in collaborazione con il Comune, la Regione, la Parrocchia Santa Giusta, l'associazione volontari Sant'Amadu e l'oratorio don Giuseppe Atzori.

È andata in scena la celebrazione del 400esimo anniversario della Inventio del Vescovo Amatus e degli altri 9 Santi Martiri. «L'aspetto enogastronomico della sagra ha un richiamo di curiosi, turisti e affezionati così grande che – causa misure di contenimento per la pandemia – è stato cancellato dal programma di quest'anno. Una scelta dolorosa, ma che abbiamo compiuto con coscienza, dati i motivi sanitari, a favore di un programma più ricco dal punto di vista culturale e religioso», ha spiegato il presidente Pro loco, Carlo Carta. Ampio spazio è



stato dedicato alla cultura e alla devozione: nella chiesa Santa Maria d'Itria, a inizio festa, c'è stata la presentazione del libro "La danza della vita" di Carlo Sorgia; a cura di Roberto Lai e Carlo Carta. In Parrocchia c'è stata invece la presentazione della tela dell'artista Salvatore Atzeni dedicata a Sant'Antioco Martire.

Tra gli appuntamenti più importanti (e più seguiti) va citata la

presentazione del libro "L'isola dei Santi - Il Vescovo Amatus di Gesico e i Santi Martiri in Sardegna" a cura di Carlo Carta e Paola Ruggieri. Sono intervenuti tutti gli autori del libro: Maily Serra, Rossana Martorelli, Roberto Lai, Claudia Sanna, Romano Porcu, Josep Samon Forgas, Umberto Oppus, Enrico Trogu, Felice Cassinelli, Fratello Franco Corsi e Carlo Pillai. A moderare il dibattito

Attilio Mastino. Nel corso della discussione è stato inoltre presentato il progetto "La Rotta dei Santi Martiri" in collaborazione con le Università di Sassari e Cagliari, e l'Ente Pro Loco Italiane.

La festa è proseguita con l'annullo filatelico sulle celebrazioni di Sant'Amatore a cura di Poste Italiane, il raduno dei gruppi folk, la messa in diretta su Videolina e lo spettacolo pirotecnico.

ARRIVA LA BENEDIZIONE DI PAPA FRANCESCO

Con la benedizione di Papa Francesco è calato il sipario sulla quattrocentesima festa di Sant'Amatore.



È intatta dopo quattro secoli la devozione della comunità di Gesico nei confronti del santo vescovo e martire, del quale sono custodite nella parrocchia di Santa Giusta le reliquie ossee. In conclusione degli appuntamenti religiosi e culturali è arrivata la pergamena con la benedizione del Pontefice: «Sua Santità Francesco impartisce di cuore l'implorata benedizione apostolica al parroco don Efsio Zara

e alla comunità parrocchiale di Sant'Amatore vescovo e martire in occasione del 400esimo della festa patronale e invoca nuova abbondanza di grazie e favori celesti e la continua protezione della Beata Vergine Maria». Quest'anno, banditi gli appuntamenti civili a causa dell'emergenza Covid, si è riscoperto l'aspetto devozionale della festa. «Il vescovo Amatus appartiene alla Sardegna intera – dice il presidente

dell'associazione Pro loco, Carlo Carta -. E proprio nel nostro piccolo paese, in questi giorni, si respirava un clima di altri tempi». Soddisfatto anche il parroco don Efsio Zara: «Quando le feste riescono bene, non rimane che ringraziare tutti. Tutti hanno fatto bene la loro parte». La speranza è che l'anno prossimo, per l'edizione numero 401, ritornino i riti civili con le bancarelle nel centro abitato.



L'ATTESO RITORNO DEGLI ANTICHI SAPORI

Dopo un anno di stop per la pandemia torna finalmente la rassegna "Sa die de is savoris antigus in is bias de su trigu", meglio conosciuta come Saboris Antiquus, che sino a pochi giorni prima di Natale animerà i centri storici e le antiche viuzze di Gergei, Selegas, Serri, Nurri, Siurgus Donigala, Guasila, Suelli e Mandas. Si tratta dell'ottava edizione della manifestazione: gli otto Comuni coinvolti racconteranno il loro passato e la loro identità mettendo

in mostra arte, artigianato, storia, cultura e tradizioni. La manifestazione ha l'obiettivo di portare una forte boccata di ossigeno per l'economia sofferente dei paesi del circuito che, a causa della pandemia, hanno perso ogni occasione di richiamo turistico e adesso vorrebbero recuperare il tempo perduto. Il modello da imitare è quello dell'Autunno in Barbagia, ma in questo caso è il grano il filo conduttore di una rassegna che, messi al bando inutili campanilismi,

propone un viaggio culturale tra le bancarelle del gusto e le fiere dell'artigianato. Le prime tappe sono state un successo: il 7 novembre la carovana del gusto e dell'artigianato ha dato il via alla rassegna a Gergei, poi si è spostata a Selegas (14 novembre), Serri (21 novembre) e Nurri (28 novembre). C'è attesa per le prossime tappe: Siurgus Donigala (5 dicembre), Guasila (8 dicembre), Suelli (12 dicembre) e Mandas (19 dicembre). Saboris Antiquus altro non è che un viaggio per le vie del

grano, alimento prezioso che da millenni accompagna la storia dell'uomo e la sua vita quotidiana, arricchito dalle esposizioni di artisti e artigiani locali. Non solo un evento gastronomico, ma anche culturale. E da qui la scelta di aprire le antiche dimore e le chiese a visitatori e a turisti, di rendere visitabili i siti archeologici, mentre ad animare i centri storici ci penseranno artigiani e hobbisti con dimostrazioni pratiche del loro lavoro e l'esposizione e la vendita delle loro creazioni.

Festival dell'Altrove a Guasila: tutti i vincitori

Il Festival dell'Altrove di Guasila si è chiuso con l'inaugurazione del murale e con la premiazione dei vincitori del concorso per aspiranti narratori. Il Premio letterario dedicato all'antropologo, scrittore e poeta Giulio Angioni, voluto e organizzato dall'assessorato alla Cultura, in collaborazione con l'assessorato al Turismo e Comunicazione del Comune di Guasila e l'associazione Enti locali per le Attività Culturali e di Spettacolo, quest'anno ha avuto come tema "Giallo oro. Il romanzo giallo nelle sue diverse espressioni". Come ne L'Oro di Fraus, all'origine del filone del ro-

manzo giallo o noir sardo. In via Segariu è stato inaugurato il murale dell'artista Lorenzo Muntoni dedicato proprio a Giulio Angioni. Nell'auditorium comunale, la giornalista Virginia Sana e il vincitore della prima edizione del Premio letterario Giovanni Gusai, hanno presentato la serata conclusiva del Festival. Il vincitore della categoria maggiorenni è Cristian Pitzalis con il racconto "Nemini Parco", secondo classificato Fabio Casta con "Oltre la porta" e terzo gradino del podio per Paolo Cuccuru con "Il martire". Completano la classifica Antonio Sitzia (quarto posto), Maria Rosaria Mameli (quinto posto), Valeria Pecora, Salvatore Maffei, Manuela Dia-



La premiazione

na, Giovanni Firinu e Augusto Montisci (sesti ex equo). Per la categoria 8-12 anni si è aggiudicata il primo premio Matilde Mannu con "Non c'è Yin senza Yang"; secondi classificati ex equo: Marianna Dessì, Enrico Maria Peruzzi e Emilia Mannu. La prima classificata per quanto riguarda la categoria 13-17 anni

è Cecilia Mameli con "Un dipinto di emozioni". Sono stati assegnati anche i premi per le migliori tesi di laurea a Giada Porcu, Jessica Zara e Laura Ruggiero. «Non abbiamo mai smesso di investire sulla cultura come bene prezioso, per la persona e per l'intera comunità», è stato il commento della sindaca Paola Casula.

ASPETTANDO NATALE... ...MUSICHE, CANTI, GIOCHI E LETTURE



**DAL 30 OTTOBRE 2021
AL 6 GENNAIO 2022**



Da sinistra: l'assessore Antonio Meloni e l'artista Gerardo Ferrara

L'amministrazione comunale e l'associazione Pro loco di Donori hanno unito le forze per organizzare una importante e suggestiva rassegna natalizia che accompagni la popolazione nel periodo più emozionante dell'anno, quello appunto che precede il Santo Natale. Nonostante la più che normale preoccupazione per l'emergenza sanitaria che purtroppo non è ancora scongiurata del tutto, nel piccolo centro del Parteolla si è

deciso di guardare avanti con fiducia e di non rinunciare agli appuntamenti festivi all'insegna della musica e dei canti. Non mancheranno ovviamente le iniziative per i più piccoli. La rassegna "Aspettando Natale" in realtà ha già preso il via con il concerto vocale e strumentale tenuto nell'ex Montegratico con Manuela Ragusa e Mario Pierno, per proseguire con la commemorazione ai Caduti del 4 novembre accompagnata

dall'esibizione del coro polifonico Sa Defenza e della banda musicale Ennio Porrino. Domenica 21 novembre grande successo ha ottenuto lo spettacolo "L'ombra della luce: Gerardo Ferrara racconta Franco Battiato", omaggio al maestro recentemente scomparso.

Gli appuntamenti di questo mese si annunciano altrettanto emozionanti: mercoledì 8 dicembre dalle 9, nelle vie del paese, i suonatori di launeddas

e le zampogne annunciano il Santo Natale, alle 11.30 nella Piazza Italia lo spettacolo di marionette per bambini; venerdì 10 dicembre, alle 18.30 nell'ex Montegratico, il salotto letterario propone il reading "Grazia Deledda e i suoi romanzi". C'è attesa, soprattutto da parte dei più piccoli, per il Villaggio di Babbo Natale che verrà allestito il 23 dicembre in Piazza Italia e per il concerto del coro Sa Defenza del giorno dell'Epifania.

LAVORI SUL PALCO DELLA PIAZZA

L'amministrazione comunale di Donori ha programmato i lavori di manutenzione straordinaria e sistemazione del palco di Piazza ai Caduti. La Giunta cittadina, convocata dal sindaco Maurizio Meloni, a causa del problema della carenza di personale in organico, ha ritenuto necessario provvedere all'affidamento di un incarico a una figura qualificata esterna per l'pletamento delle

prestazioni relative allo studio di fattibilità tecnico-economica, alla progettazione definitiva ed esecutiva. È stata impegnata la somma di circa 13500 euro. Nella Piazza ai Caduti è presente un monumento in ricordo delle vittime di Donori in tutte le guerre. Si tratta della grande piazza sulla quale si affaccia il retro della chiesa parrocchiale, e nella quale si svolgono tutti i principali eventi del paese, come le sfilate del carnevale



e le degustazioni in occasione della Sagra dell'emigrato. Sistemare il palco è quindi un

intervento di una certa importanza per la vita sociale della comunità.

LA SCUOLA CATTOLICA, INCROCIO DI CRONACA E CINEMA Un profondo respiro prima del grande balzo

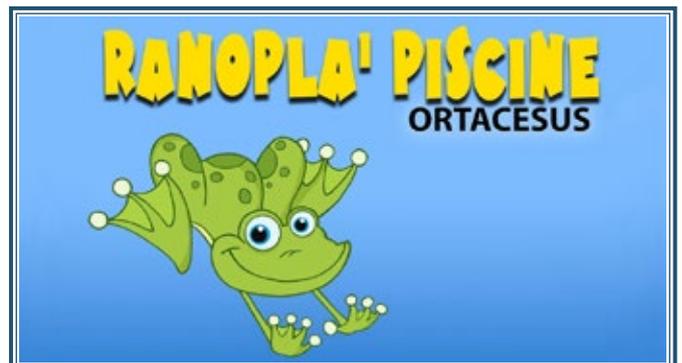


Immaginate un'auto, su strada, che procede ad andatura costante per settanta minuti. La strada è un lungo rettilineo privo di ostacoli, eppure il veicolo avanza a passo sostenuto. Immaginate, conclusi i primi settanta minuti, una mezz'ora di fuoco. È lì che l'auto cambia di passo, i giri del motore aumentano vertiginosamente prima dell'improvvisa frenata finale. "La scuola cattolica", ultimo film di Stefano Mordini, potrebbe essere descritto così, come una pellicola a due velocità: la prima, sostenuta e inquietante; la seconda, frenetica e distruttiva. Presentato fuori concorso al Festival del Cinema di Venezia, il film, al cinema nel mese di ottobre, è un adattamento cinematografico dell'omonimo romanzo di Edoardo Albinati, vincitore, grazie alla medesima opera, del Premio Strega nel 2016. Al centro della vicenda il

Massacro del Circeo, noto fatto di cronaca nera risalente al 1975, che sconvolse l'Italia intera mettendo in discussione l'educazione cattolica della borghesia italiana. Perché in quell'auto immaginaria, durante il film, ci salgono ragazzi appartenenti alle classiche famiglie per bene: quelle nelle quali i soldi non mancano, l'educazione è ferrea, le regole rigide, i principi rigorosamente cattolici. Eppure, in quello che all'esterno appare un mondo ordinato e controllato, si nasconde un caos alimentato da impulsi soffocati e violenza che necessita lo sfogo. Stefano Mordini ricostruisce benissimo il contesto sociale degli anni Settanta, scegliendo con cura scenografie e costumi dell'epoca. Al suo interno, un cast che unisce attori affermati (tra gli altri Riccardo Scamarcio, Jasmine Trinca, Fabrizio Gifuni) e giovani in rampa di

lancio come Benedetta Porcaroli e Giulio Pranno. Il risultato è un tuffo in un passato nel quale gli opposti si incrociano drammaticamente: così il perbenismo si interseca con l'ipocrisia, la religione con la violenza, l'educazione con la tortura. Ed è allora che l'auto accelera. E più accelera più siamo in grado di scorgerne i dettagli: il veicolo è una Fiat 127 bianca, la stessa finita su tutti i giornali in quel settembre del 1975. All'interno, due ragazzi siedono nei sedili avanti. Sono Angelo Izzo e Gianni Guido, coloro che per due giorni violenteranno e tortureranno Donatella Colasanti e Rosaria Lopez, le due ragazze sedute nei posti dietro. Hanno dipinto in viso l'entusiasmo che ogni adolescente mostra mentre si reca ad una festa. Loro non sanno di essere dirette verso una villa nei pressi del Circeo, dove Andrea Ghira aspetta

i due complici per liberare una volta per tutte il caos che ristagna in quel mondo tossico e fragile. Riavvolgiamo il nastro: prima il rettilineo a velocità lenta - serve a descrivere il contesto. Poi la mezz'ora di fuoco, nella quale il caos fa da padrone e la violenza cruda, tanto da vietare il film ai minori dei diciotto anni. Infine, la frenata finale. L'auto è ferma, alle sue spalle una scia di follia e sangue. Dal portabagagli si sentono dei colpi. Aprirà un metronotte che passa di lì per caso. Dentro, i corpi massacrati delle due ragazze, avvolti in teli di plastica: Donatella è ancora viva, Rosaria no, il suo cuore ha smesso di battere. I tre aguzzini verranno arrestati poco dopo. L'auto rimane parcheggiata, non partirà più. Il massacro è finito, andate in pace (ammesso che riusciate a trovarla). **Matteo Muscas**



Le interviste di Sud Express: Luciano Citarella

«L'ingrediente più saporito? La creatività»

Luciano Citarella, pluripremiato titolare del ristorante "Da Severino il Vecchio" di Senorbì, racconta la sua vita professionale costellata di svariate difficoltà e di altrettanti successi.

Quando è iniziata la sua carriera e quanto la sua passione per la cucina ha influito su quest'inizio?

Ho sempre avuto l'amore per la cucina, sin da ragazzo. Quando avevo 14 anni sentivo nella pelle la voglia di creare arte in cucina ed in pizzeria. Nasco infatti come pizzaiolo, dopodiché, dal '70 in poi è nato in me l'interesse per la ristorazione. Quelle per la pizza e per la ristorazione, sono due passioni che mi fanno stare bene, mi danno ossigeno.

Ora ho 68 anni, ma ho la stessa passione di quando ne avevo 14, sento di non aver ancora raggiunto il mio obiettivo.

Da quanto tempo gestisce quest'attività?

In un certo senso ho sempre gestito io questa attività, ma effettivamente dal 2005. Nel mio percorso di vita ho incontrato il mio padrino Francesco, che è stato per me come un vero padre. Abbiamo creato insieme questa realtà.

Quale degli svariati premi vinti e dei numerosi successi le ha fatto più piacere?

Ho ricevuto diverse premiazioni dalla Michelin, gli ispettori mi hanno sempre valutato bene. Questi riconoscimenti mi fanno molto piacere, mi danno motivazione, ma ciò che mi stimola maggiormente è chi fa



tanti chilometri per venire a gustare un mio piatto.

Adoro stare in mezzo alla gente, voglio far vivere un giorno diverso a chi viene nel mio ristorante.

Parliamo un po' di cucina, in particolare dei menù del suo ristorante. Quali sono le sue specialità e quale fra queste è il suo piatto preferito?

Il mio piatto preferito è la fantasia, la creazione. Nel mio ristorante non si mangia sempre il solito piatto, bisogna sempre creare, innovare. La cucina è immensa, come la musica: si creano sempre nuovi piatti, nuove specialità, come nuove canzoni.

La mia cucina è nazionale ed i miei menù sono soprattutto di mare, anche se distante.

Stiamo vivendo un periodo molto difficile per via della

pandemia. Come sta vivendo questa crisi? Come sono cambiate le abitudini rispetto a due anni fa?

Non è un periodo facile, stiamo vivendo alti e bassi. Tuttavia, vengo da una famiglia onesta e povera, dove i valori della vita mi hanno insegnato ad accontentarmi di poco.

Io comunque credo fermamente che riusciremo a rimetterci in piedi. La gente ha voglia di uscire, ma ha troppo timore, ha perso molti soldi ed ha voglia di riprendersi degli spazi. Non dobbiamo essere deboli, dobbiamo credere nel futuro. Il mio padrino Francesco mi è stato tanto di ispirazione, ed il suo pensiero mi aiuta in momenti difficili come questi. Grazie a questa ispirazione, per esempio, ho deciso di in-

traprendere un percorso nuovo aprendo un nuovo locale a Ortacesus dopo l'incendio del 2005, e di riaprire poi a Senorbì. Mi sono detto di non guardare più nel passato, bensì di volgermi al futuro, con il cuore pieno.

Quali sono i suoi obiettivi per il futuro?

Siamo partiti con un grande ristorante, ma ho fatto la scelta di rimpicciolirlo, come spazi, e di creare una sorta di nicchia, prediligendo la qualità. Il mio prossimo obiettivo è tornare grande, voglio ricominciare a fare grandi ricevimenti, voglio tornare ad essere quella persona che rende felici le persone per un giorno, per un'occasione speciale come un matrimonio. **Ivan Pisano**

AZ
AUTOCARROZZERIA ZUCCA
 Via Pasteur 28 Zi. Bardella - 09041 Dolianova SU
 070.743.429 - 070.741377
 www.autocarrozzeriazucca.com
 Antonio 347.79.41.299 - Fabrizio 347.30.73.875

SPADA
INTERMEDIAZIONI
 CONSULENTI ASSICURATIVI DAL 1987
PROFESSIONALITÀ E CONVENIENZA SONO I NOSTRI PUNTI DI FORZA
 Via Dei Lavoratori 14, 09041 Dolianova (SU)
 Tel. 070.743713 Cell. 347.7756953 Cell. 346.7120100
 www.spadaassicurazioni.com

amisima ASSICURAZIONI amisima VITA bene ASSICURAZIONI

IL SOL LEVANTE SPLENDE A SENORBÌ: apre il primo ristorante giapponese e cinese

Sbarca in Trexenta la cucina giapponese e cinese. Il primo ristorante con i piatti della tradizione orientale ha aperto i battenti in via Carlo Sanna, la strada principale di Senorbì, in un vasto locale al piano terra dove tanti anni fa c'era un ambulatorio di fisioterapia e che in tutto questo tempo è rimasto vuoto con il cartello "Affittasi" affisso sulle vetrine e sull'ingresso. Lunedì 15 novembre c'è stata la prima per il "Sukura Senorbì", ristorante di cucina orientale che per la Trexenta rappresenta un'assoluta novità. Il locale è davvero ampio, può ospitare sino a trecento coperti (per quanto all'inizio saranno "solamente" cento le persone che potranno sedersi ai tavoli, anche per una questione di rispetto delle norme anti-Covid).

Le tipiche lampade orientali, l'arredo minimal e i disegni orientaleggianti sulle pareti del locale non lasciano spazi a dubbi: dopo tanti ristoranti di cucina sarda e italiana, anche Senorbì ha deciso di puntare sui piatti della tradizione di una terra lontana e misteriosa per diventare una cittadina sempre più cosmopolita sia dal punto di vista dell'accoglienza che della gastronomia. La scommessa è del giovane imprenditore Mirko Ji, nome italiano, origini cinesi, ma da anni residente in Sardegna. «Noi abbiamo già un ristorante a Quartu Sant'Elena - racconta -, ma ci siamo accorti che questa zona



Mirko Ji

della Trexenta è molto ben predisposta per accogliere nuove attività, così dopo una piccola indagine di mercato e dopo aver parlato con amici che risiedono da queste parti abbiamo deciso di puntare su Senorbì, un centro bellissimo che sembra sempre proiettato verso il futuro».

La gestione del ristorante è familiare, ma ci lavorano anche ragazzi della zona. «È la cosa giusta da fare - continua il titolare - far convivere diverse culture per ottenere il meglio, dal punto di vista professionale, di entrambe». E poi è anche un modo per farsi voler bene dal paese che ospita la nuova attività. «Dobbiamo restituire qualcosa al territorio che ci sta accogliendo con tanto affetto», conclude Mirko Ji che ha coinvolto in questa avventura anche il fratello Mat-



Lo staff

teo e la cognata Angela Wu. Il cuoco Danniell Zhao è specializzato in sushi e sashimi (per quanto riguarda la cucina del Sol Levante) e in diversi piatti della tradizione cinese, su tutti ovviamente il riso.

Tra le proposte più succulente ci sono i menù, a prezzo speciale, per gli studenti. Anche questo è un modo per abbracciare le esigenze della cittadina, dove ci sono le scuole di ogni ordine e grado. S.S.

Eredi Marcia Gomme
di Marcia Raffaele

Centro assistenza
pneumatici multi marche

C.so Repubblica, 245 - 09041 Dolianova (SU)
Tel. 347 9360572 - Partita IVA 02505250924

MICHELIN **BRIDGESTONE** **YOKOHAMA**
LASSA **GT RADIAL** **Rotalla Tyres**

IMECO sas

IMPIANTI ELETTRICI
E TECNOLOGICI

Tel. 070 9808054

E-mail: dittaimecosas@gmail.com - dittaimecosas@pec.it
S.S. 128 Km 20,00 Z.Ind.le - 09040 - Senorbì (CA)



M. Virdis



S. Sirigu



Alla scoperta delle origini dell'italiano: un viaggio condotto con rigore scientifico che ricorre alla linguistica storica per ricostruire gli albori. Su iniziativa di Comune e Pro loco è stato presentato a Selegas il libro di Enrica Stroscio "L'italiano nel tempo". Oltre all'autrice, sono intervenuti Maurizio Virdis, docente della Facoltà di Lettere dell'Università di Cagliari; il sindaco Alessio Piras, il presidente Pro loco Michele Fadda e l'editore Paolo Cossu. Il volume è stato scritto dopo un'accurata ricerca linguistica da Enrica Stroscio, insegnante di Selegas, alla sua seconda opera letteraria dopo "Chi esti lillu gèi infrorit".



Contatti SUD EXPRESS Notizie

Per inviare comunicati, segnalarci notizie o eventi, abbonarsi al mensile e ricevere il giornale a casa (cartaceo e pdf), i nostri contatti sono: telefono +39 347 0955 208 oppure +39 348 5453 628, e-mail sudexpressnotizie@gmail.com oppure sudexpressassociazione@gmail.com.

Trovate la vostra copia di Sud Express Notizie anche in edicola.

La Redazione

