

SUD EXPRESS

Notizie

ANNO 6 N° 70 - Dicembre 2023 - Editore: Sud Express associazione culturale
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



*il Natale
dei bambini*

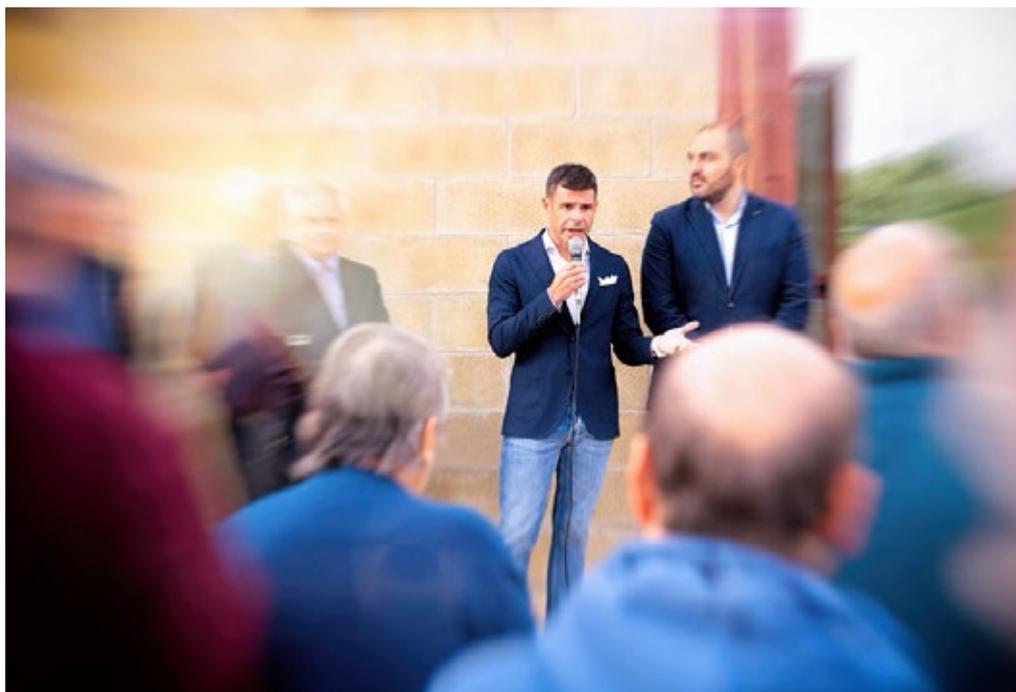
pag. 4 e 5



PREMIATI I FORMAGGI E IL VINO DELLA TREXENTA Pag. 6 e 7

L'apertura dell'Hub vaccinale del Parteolla

Durante la stagione influenzale, gli anziani e i soggetti fragili rappresentano le categorie più a rischio di complicanze per la salute. Motivo per il quale a Dolianova c'è stata una grande partecipazione in occasione dell'apertura dell'Hub vaccinale di via Gandhi. L'iniziativa nasce dal progetto realizzato in sinergia tra l'associazione dei Medici Gruppo-Rete Parteolla e i sindaci Ivan Piras (Dolianova), Maurizio Cuccu (Serdiana), Fedele La Delfa (Soleminis) e Maurizio Meloni (Donori) che, con visione costruttiva e operativa, hanno realizzato il primo modello di vaccinazione territoriale in Sardegna.



«Dopo l'esperienza delle vaccinazioni Covid-19, che ci avevano visto primeggiare anche in quell'occasione, abbiamo replicato l'attività riproponendo lo stesso metodo e le stesse impostazioni di lavoro», ha detto

Ivan Piras, facendo gli onori di casa e presentando un servizio importante per l'intera comunità del Parteolla. In tante altre realtà della Sardegna i servizi sanitari vacillano e vengono depotenziati continua-



mente, nei centri del Parteolla l'impegno della politica locale e del personale medico sta garantendo ottimi risultati in chiara controtendenza con quanto accade nel territorio regionale. «Dobbiamo per questo ringra-

ziare i medici, la Asl, tutte le associazioni di volontari in campo, l'assessora alle Politiche della Salute e del Benessere Marianna Scioni e l'intera struttura tecnica del Comune di Dolianova», ha concluso il sindaco Piras.



Le 130 candeline del Circolo di Lettura

Se la si definisce una storica associazione di certo non le si fa un torto. Il Circolo di Lettura Dolia ha festeggiato i suoi primi 130 anni di attività. Nella sede rinnovata dell'associazione culturale si è tenuta un'importante giornata per celebrare il compleanno, con tanto di convegno sull'apporto che il Circolo ha offerto alla comunità di Parteolla.

La presidente Emanuela Carboni ha ricordato l'unione, agli inizi del secolo scorso, dei villaggi di Sicci-San Biagio e San Pantaleo, che ha dato vita a un unico Comune. In serata è andato in scena lo spettacolo teatrale "Prove di memoria", con protagoniste le socie del circolo per la regia e la sceneggiatura di Alessandro Gervasi. Il sindaco Ivan Piras nel



suo intervento ha rimarcato il «presupposto dell'unità di intenti e di compattezza comunitaria,

fuori dagli steccati dei preconcetti soprattutto a supporto dei progetti validi e di ampio respiro».

Il fascino senza tempo delle auto d'epoca

Il pubblico delle grandi occasioni ha invaso la Piazza Brigata Sassari e la Piazza Europa a Dolianova per ammirare la 1ª Classica Dolianova Mostra statica auto d'epoca con passerella descrittiva. Manifestazione organizzata dal Circolo Sardo Auto Moto d'epoca S.C.Q., il primo club federato ASI che può vantare 42 anni di storia, con il patrocinio del Comune di Dolianova. «È stata una bellissima iniziativa che non potevamo supportare con enorme piacere e soddisfazione – ha detto il sindaco Ivan Piras –, va dato merito agli organizzatori per aver regalato alla comunità una giornata ricca all'insegna del fascino antico delle auto d'epoca. È importante notare come oggi le passioni legate al mondo dei motori possano diventare un collante di aggregazione e di socialità». Il presidente del Circolo è Augusto Frau, sostenuto nel suo lavoro dal vicepresidente Andrea Barra, dal commissario tecnico Giuseppe Puddu e dai consiglieri Pier Vitale Atzu, Francesco Guttuso, Gianluigi Matta.

Le parole dei protagonisti:

«Con la 1ª Classica Dolianova il Circolo Sardo Automoto d'Epoca S.C.Q. ha inteso offrire una rassegna e presentazione delle auto storiche maggiormente rappresentative della evoluzione della tecnica costruttiva e dello stile che hanno interessato i veicoli storici nei vari periodi del secolo scorso, partendo dagli anni trenta, proseguendo per i decenni successivi e fino ad arrivare ai giorni nostri. Come da tradizione, hanno preso parte alla kermesse veicoli certificati ASI o di sicura certificazione. L'eccellente riuscita della manifestazione è merito dei Soci del Circolo SCQ, degli appassionati del motorismo storico e, soprattutto, del grande affiatamento degli appartenenti al Consiglio Direttivo, la cui coesione organizzativa ha consentito l'ottimo risultato raggiunto».

Il presidente del Circolo Augusto Frau



«La manifestazione nasce con l'intento di condividere, con la città di Dolianova, la passione per le auto d'epoca. Lo scenario della piazza Brigata Sassari, con il suo monumentale municipio, e della piazza Europa si sono trasformate in un museo a cielo aperto, che ha suscitato un enorme interesse da parte degli appassionati e non solo, i quali hanno potuto ammirare più di 70 auto storiche. Come assessore comunale vorrei invece sottolineare la grande soddisfazione per la riuscita dell'iniziativa: più di 500 le presenze nella mattinata, a giovarne sono state anche le nostre attività di bar e ristorazione».

Pier Vitale Atzu, consigliere del Circolo e assessore comunale alle Attività produttive



Il dolce Natale dei più piccoli



Il Natale è per eccellenza la festa dei bambini. Tutti aspettano il caro vecchio Santa Claus che esaudirà i desideri dei bambini. Ed è per questo che l'amministrazione comunale di Sant'Andrea Frius ha deciso di organizzare due serate, nel periodo delle feste natalizie, pensate proprio per la felicità dei più piccoli. Nella centralissima Piazza Roma il 22 dicembre si terrà la manifestazione "Magio Natale", mentre il 28 dicembre appuntamento da non perdere con "Viva Xmas". *«Oltre a queste due iniziative, festeggeremo e vivremo le suggestioni magiche del Natale grazie a una serie di attività promosse dalla nostra Pro loco in collaborazione con il Comitato della festa»*, fa sapere il sindaco Simone Melis.

Incentivi per le nuove attività commerciali e artigianali

Sul sito internet del Comune è stato pubblicato l'avviso pubblico per la concessione di contributi a fondo perduto per l'avvio di nuove attività commerciali, artigianali e agricole attraverso un'unità ubicata nel territorio comunale di Sant'Andrea Frius. C'è tempo sino alle ore 13 del giorno 11 dicembre 2023 per presentare le richieste. Si tratta di una grande opportunità per chi vuole realizzare il sogno di aprire un negozio o una bottega artigianale tutta sua e non può farlo con proprie risorse economiche. *«La concessione dei contributi relativi all'annualità 2021 ha consentito l'apertura di una nuova attività commerciale nel nostro Comune alla quale vanno i nostri migliori auguri»*, dice il sindaco Simone Melis.



LA CASA DAI MILLE COLORI

A Senorbì non è Natale senza le decorazioni della famiglia Spiga



Si è rinnovato anche quest'anno l'ormai tradizionale appuntamento con l'accensione della Casa natalizia di Senorbì. La villetta in via Margotti della famiglia Spiga, davanti al pubblico delle grandi occasioni, ha offerto lo spettacolo dell'accensione delle decorazioni che resteranno allestite sino al termine delle festività natalizie. Le creazioni sono opera del padrone di casa, Ignazio Spiga,

noto imprenditore nel settore dell'impiantistica e vero cultore degli addobbi luminosi, che insieme alla famiglia e con l'aiuto dei suoi collaboratori, regala ai cittadini e ai tanti visitatori uno spettacolo unico con i colori e la magia del Natale. «L'obiettivo è sempre lo stesso – ha detto l'imprenditore – regalare un po' di luce e gioia soprattutto ai tanti bambini che attendono questo momento».

Questo è il quattordicesimo anno che l'iniziativa si ripete: sono oltre 40 mila le lucine posizionate sul tetto, nelle finestre, nelle terrazze e sugli alberi del vasto giardino. Applausi e tanto divertimento anche grazie all'animazione di Rossano Erriu che ha proposto il suo Topolino in abiti natalizi, offrendo ai presenti un bicchiere di vino novello dalla Cantina Trexenta.



Don Antonio Micciché: la luce che illumina Donori



Don A. Micciché

Donori si rigenera spiritualmente con la presenza di don Antonio Micciché, il nuovo custode dell'anima, che assume con solennità il testimone da don Fabrizio Pibiri. Dodici anni di impegno da parte di don Fabrizio lo conducono ora verso un nuovo percorso all'Ospedale Businco di Cagliari. Nel contempo, don Antonio, con il suo sorriso accogliente e speranzoso, ha abbracciato Donori. La comunità, in sospensione tra la riverenza per il passato e la visione del futuro, accoglie calorosamente questo nuovo capitolo spirituale. Pronta a lasciarsi guidare dalle parole di don Antonio, la comunità si apre con gratitudine e speranza a un cammino spirituale promettente.



Don F. Pibiri

IL PECORINO DI MANDAS TRIONFA AGLI OSCAR DEI FORMAGGI

Nuovo prestigioso premio internazionale per il formaggio di Mandas. Il caseificio Garau si aggiudica la medaglia d'argento nella categoria Pecorini al World Cheese Awards 2023, il più importante concorso mondiale in abito caseario, che ha visto concorrere oltre 5.000 formaggi provenienti da oltre 40 diverse nazioni di tutto il mondo. «È stata una partecipazione con un susseguirsi di incastri fortunati – spiega Marina Garau, che gestisce l'azienda insieme al fratello Mimmo – avevamo in progetto di partecipare al concorso dedicato all'eccellenza dei formaggi di livello mondiale, ma a causa delle varie incombenze avevo dimenticato il termine ultimo per poter fare l'iscrizione, decido di mandare comunque una mail allo staff del World Cheese Awards e mi rispondono che era disponibile il numero 5.110, l'ultimo posto di tutti i formaggi iscritti nell'edizione 2023. Nonostante i tempi strettissimi siamo riusciti a concorrere con il nostro Granduca di Mandas stagionato 8 mesi

che è stato poi premiato con la splendida medaglia d'Argento».

La giuria era composta da 264 esperti fra rivenditori, acquirenti, produttori e critici gastronomici. Il World Cheese Awards, arrivato quest'anno alla 35esima edizione, offre ai formaggi di sei continenti la possibilità di brillare sulla scena mondiale di fronte a un pubblico internazionale composto di esperti e consumatori. Il caseificio Garau è il più antico della Sardegna, fondato da Antonio Garau – bisnonno di Marina e Mimmo – nel 1880. Nel 2022 l'azienda era stata premiata con un ambito riconoscimento da parte del Gambero Rosso. «In quell'occasione non avevamo fatto alcuna richiesta di partecipazione, ma era stata la responsabile della comunicazione del Gambero Rosso a chiederci una campionatura di 2 formaggi, senza specificare il perché di tale richiesta. La nostra decisione era stata di mandare il Granduca di Mandas, il nostro pecorino di punta, e il Cardureu, pecorino aromatico realizzato con il caglio



vegetale (premiato anche lui) dopo alcune settimane abbiamo iniziato a ricevere ordini relativi al 1° classificato da Gambero Rosso come migliore pecorino sardo sul mercato ed è così che abbiamo saputo del grandissimo risultato ottenuto di cui siamo veramente orgogliosi», conclude Marina Garau.

Il caseificio Garau oltre a produrre da sempre eccellenti e pregiati formaggi, da alcuni anni ha aperto le porte alle visite guidate: «La visita al nostro antico caseificio è pensata come occasione di esperienza e scoperta di un'arte antica dove è palpabile la passione tramandata da generazioni. Infatti la continuità familiare si sente nell'aria a ogni passo dentro

questi ambienti pieni di ricordi e lavoro. Condividendo la storia e le attuali innovazioni, il visitatore si sente coinvolto nel nostro metodo di produzione portato avanti da oltre 140 anni. Il finale è ancora più piacevole con la degustazione dei vari formaggi che sprigionano i preziosi aromi, profumi e sentori. Ciò che per noi è importante è che il visitatore sia entusiasta nello scoprire il mix di sapori e profumi diversi tra le varie tipologie di formaggi e che esclami "caspita veramente ottimo" ma anche che venga coinvolto e affascinato da un luogo dove tradizione e innovazione convivono armoniosamente e che ci renda fieri di raccontare passato, presente e futuro della nostra famiglia».

Prestigioso riconoscimento per l'agroalimentare della Trexenta



La Latteria Sirigu di Senorbì ha ricevuto la menzione speciale 2023 Sardinia Food Awards per la categoria caseifici artigianali. «Il premio che mi è stato assegnato rappresenta una grande motivazione per continuare nella mia attività con impegno e con l'obiettivo di migliorare sempre», ha detto l'imprenditore agricolo Mattia Sirigu, titolare dell'azienda zootecnica di Senorbì premiata da Sardinia Food Awards, l'organizzazione che assegna gli Oscar ai prodotti agroalimentari. «È davvero un onore ricevere tale considerazione dagli esperti del settore», conclude Sirigu. L'obiettivo di Sardinia Food Awards è la promozione e valorizzazione dei produttori agroalimentari di qualità della nostra Isola.

“
Non lasciare che il tempo e l'incuria cancellino per sempre i tuoi ricordi più belli
329 563 0700

MAURIZIO ARESU | DONORI (CA) | VIA V. EMANUELE 53

RISTAMPA E RESTAURO FOTO
ELABORAZIONI FOTOGRAFICHE
FOTOCOPIE A COLORI
INVIO E RICEZIONE E-MAIL E PEC
CARTOLERIA E FOTOTESSERE

maurizioaresu.ma@gmail.com maurizio_aresu_photos

SPADA ASSICURAZIONI
AGENZIA GENERALE PLURIMANDATARIA

Assicuriamo tutto ciò di cui hai bisogno

Via Dei Lavoratori 14, 09041 Dolianova (SU)
Cell. 3477756953 Cell. 3467120100 Tel. 070743713

RAFFAELE PORCEDDU È TRA I MIGLIORI 50 SOMMELIER DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

Ancora un riconoscimento a cinque stelle per il nostro collaboratore Raffaele Porceddu (è sua la rubrica "In Vino Veritas" che spesso impreziosisce le pagine di Sud Express Notizie), classificato tra i migliori 50 sommelier d'Italia. L'esperto maître e sommelier di Senorbì è stato inserito nella prestigiosa guida "Wine List Italia edizione 2023" presentata in anteprima durante la sesta edizione della Milano Wine Week, rassegna dedicata al mondo del vino e in particolare ai consumatori e ai produttori del settore. «Per me è un grandissimo onore essere affiancato ai migliori professionisti della professione, di sicuro una tale considerazione rappresenta uno stimolo ad andare avanti», dice Porceddu, che da tempo ha intrapreso una missione di valorizzazione dei vini della Sardegna, proponendo un connubio per qualità e caratteristiche soprattutto con i prodotti della Toscana, dove lavora da diversi anni, e del Nord Italia.

Il progetto Wine List Italia nasce su iniziativa degli esperti del settore Paolo Porfidio e Federico Gordini per promuovere e valorizzare la figura del sommelier. Da lì è partita l'accurata selezione delle figure più importanti del panorama dell'enologia e dei professionisti del vino a livello nazionale. «L'aspetto più gratificante è stato potermi confrontare con professionisti e operatori del settore che possono vantare esperienze e professionalità di livello altissimo», conclude Porceddu.



Il sommelier di Senorbì si è appassionato al mondo del vino da ragazzo, vendemmiando nei campi della Trexenta con il padre Raimondo, lo zio Giuseppe e i fratelli Roberto e Riccardo, imprenditori agricoli molto conosciuti in zona. Si è poi specializzato in enologia attraverso l'istruzione e incontrando i maggiori produttori vinicoli d'Europa, il suo nome ora figura nel gotha dei professionisti internazionali. La sua è una carriera in crescendo: nel 2020 è stato premiato con il Grifo Nobile all'Anteprima Vino Nobile di Montepulciano, assegnato dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano a quelle figure che si sono distinte per la promozione del vino italiano, del Vino Nobile di Montepulciano in particolare.



Con l'eccellente punteggio di 95,1 su 100 il Vermentino di Sardegna Contissa 2022 della Cantina Trexenta di Senorbì è stato premiato come miglior Vermentino nel concorso sui migliori vini (edizione 2024) del magazine enogastronomico "Vino da Bere".



Con il Festival dell'Altrove Guasila ricorda Giulio Angioni

Il Festival dell'Altrove, dedicato a Giulio Angioni, ha preso il via con la cerimonia di apertura e la posa della pietra realizzata dall'artista Cherubino Mungianu. L'opera lega la kermesse letteraria ai suoi simboli (il nuraghe e i lettori) e ai simboli del luogo (le spighe). La manifestazione letteraria si è tenuta a Guasila su iniziativa dell'assessorato alla Cultura del Comune e dell'associazione Enti Locali per le Attività Culturali e di Spettacolo che, da ormai sette anni, propongono importanti appuntamenti culturali in ricordo di Giulio Angioni: antropologo, docente universitario, sceneggiatore, scrittore e poeta, più volte finalista al Viareggio e vincitore dei Premi Mondello e Dessì. La stessa amministrazione comunale, insieme al Festival, ha ideato il Premio letterario con l'obiettivo di trasmettere valori culturali e di inclusione sociale. Il giovane scrittore Matteo Porru, autore di diversi romanzi che hanno vinto premi letterari importanti (tra i quali il Campiello), ricopre il doppio ruolo di presidente del Premio Angioni e di direttore artistico del Festival dell'Altrove.



Tra gli appuntamenti più suggestivi dell'edizione 2023 del Festival ricordiamo la presentazione del libro di Cristina Caboni "La collana di cristallo", la presentazione del libro di Alberto Capitta "La tesina di S.V." e soprattutto "Lo gran

diluvio", lo spettacolo di e con Antonio Manzini e Tullio Sorrentino. Nell'auditorium comunale Manzini, autore dei romanzi incentrati sulla figura del vicequestore Rocco Schiavone, ha dato voce al suo protagonista, accompagnato

da Sorrentino, interprete di Brizio (amico di Schiavone) nella popolare serie Tv tratta dagli stessi romanzi e andata in onda con successo su Rai 2. La kermesse si è chiusa con la finale della VII edizione del Premio Giulio Angioni condotta da Stefania Pinna con le letture di Daniela Vitellaro.

I vincitori del premio

Sono stati premiati gli autori che maggiormente hanno colpito la giuria nelle varie sezioni del concorso: Salvina Dolores Massa con "Voltami" è la vincitrice della sezione Narrativa edita, Silvia Conticelli con "Cara Sara" e Samantha Falcatori con "Un respiro di neve e di cenere" hanno vinto ex aequo nella sezione Narrativa inedita, a Sarah Gainsforth con "Abitare stanca" e Simone Zafferani con "Lora delle verità" i primi premi rispettivamente nelle sezioni Saggistica e Poesia, premio alla carriera ad Alberto Capitta.





KILLERS OF THE FLOWER MOON: TRA IL ROSSO E IL NERO

Una normale tragedia quotidiana

Fairfax, Oklahoma, Stati Uniti d'America. I nativi Osage sono considerati il popolo più ricco del pianeta, grazie all'enorme quantità di petrolio che giace sotto la terra rossa. Sono *i ruggenti anni Venti* del Novecento, il decennio nel quale gli USA sorpassano l'Europa martoriata dal primo conflitto mondiale e si scoprono prima potenza al mondo. È un'epoca di investimenti galoppanti, di consumismo e benessere finanziati soprattutto da quell'oro nero che attira ferrovie, uomini, soldi, ma anche avarizia, menzogna, rabbia e morte.

Killers of the flower moon è il nuovo film di Martin Scorsese, dipinto con il rosso e il nero: il rosso della terra, caratteristico del continente americano, il nero del petrolio, che giace là sotto; il rosso del sangue, portato da chi il petrolio lo vuole afferrare a tutti i costi, e il nero della morte, che colpisce scientificamente chi il petrolio se l'è trovato tra le mani senza cercarlo affatto.

Ma chi sono gli assassini della terra rossa abitata dagli Osage, che in poco tempo vede i nativi proprietari petroliferi morire uno dopo l'altro?

Robert De Niro è William Hale.

Lui è il capitalista che concentra dentro sé avarizia, menzogna, rabbia, morte. Sorride in pubblico, ringhia in privato; passeggia tra gli Osage, ma li elimina con chirurgica pazienza uno dopo l'altro. Tutti, a Fairfax, lo chiamano "Re": muove le sue pedine, chiude gli occhi dei nativi per intascare i loro soldi. Un'interpretazione straordinaria, probabilmente la più grande tra quelle offerte da De Niro nel ventunesimo secolo, sintesi perfetta dei dieci film nei quali ha recitato per Scorsese in cinquant'anni.

Leonardo DiCaprio, alla settima collaborazione con Scorsese, veste i panni Ernest Burkhart, ex cuoco militare in Europa durante la Prima Guerra Mondiale, giunto a Fairfax per lavorare alle dipendenze di suo zio William Hale. Lui, insieme al fratello Byron, è la pedina principale da muovere per decimare gli Osage. Le sue mani sono macchiate di rosso e nero. In questo film DiCaprio si riappropria delle debolezze e contraddizioni interiori espresse magistralmente sullo schermo in *The Aviator* (2005) e *Shutter Island* (2010), in un nuovo ruolo psicologico riuscito anche grazie ad una



mimica facciale straordinaria, che conferma ancora una volta il suo immenso talento.

Lily Gladstone è Mollie, la ragazza Osage designata da William Hale per il matrimonio con il nipote Ernest. Cammina sempre a testa alta, Mollie Burkhart, nonostante le ricche sorelle muoiano attorno a lei nei modi più atroci ed inaccettabili. Combatte il diabete, sconfigge il veleno, osa guardare l'amore in faccia e voltargli le spalle, con fierezza, sempre a testa alta.

Killers of the flower moon è uno spaccato di vita americana nel quale le minoranze e capitalismo si imbattono le une nell'altro all'improvviso,

si confrontano in silenzio, si conoscono piano, si scontrano lentamente e letalmente.

Cosa resta alla fine delle tre ore e mezza di pellicola, quando gli occhi chiusi con la forza sono decine, i giudici hanno sentenziato, le corone marciscono e gli amori si spezzano? Un equilibrio di colore che risulta precario ancora oggi, a distanza di un secolo. Perché la normale tragedia quotidiana raccontata da Scorsese continua in tante realtà del pianeta. Il rosso è terra, tradizione, famiglia e sangue; il nero è petrolio, industria, rabbia e morte. Finirà mai tutto questo?

Matteo Muscas

ACQUA NEI CAMPI DELLA TREXENTA

1,6 milioni per la manutenzione della condotta irrigua

Finalmente una bella notizia per gli agricoltori della Trexenta: al via l'appalto da 1,6 milioni di euro per la manutenzione straordinaria della rete di distribuzione irrigua dell'intero territorio. L'acqua non sgorgerà più con il contagocce nei campi di Ortacesus, Guasila e Guamaggiore, dove da diversi anni gli imprenditori agricoli lamentavano un'infinita serie di disagi dovuti alle cattive condizioni della condotta di irrigazione. Il progetto per la manutenzione straordinaria della rete di distribuzione irrigua della Trexenta è stato presentato in occasione di un'assemblea pubblica tenuta nel Museo del Grano di Ortacesus, davanti a una platea di agricoltori e coltivatori diretti che già pregustava la possibilità di migliorare la produttività delle loro aziende.

È stato appaltato il primo lotto dei lavori per una spesa complessiva di 1.675.000 euro su finanziamento della Giunta regionale. «Dal nostro insediamento nel 2019 abbiamo dato indirizzo per intervenire e risolvere le criticità che stanno creando dei notevoli disagi alle imprese agricole – ha detto Efsio Perra, presidente del Consorzio di Bonifica della Sardegna Meridionale –, finalmente a seguito di un iter burocratico durato due anni riusciamo a mettere in appalto l'opera entro il 2023. Questo è il primo lotto, ma stiamo gettando le basi anche per rendere esecutivo un secondo lotto, con l'obiettivo di ristrutturare e ammodernare circa altri 7-8 chilometri di condotte e dare così risposte alle esigenze del territorio».

Quella della Trexenta, territorio a elevata vocazione agrico-



la, è una delle prime condotte irrigue realizzate dal Consorzio di bonifica della Sardegna Meridionale: risale agli anni Sessanta e nel tempo non ha goduto di alcuna manutenzione straordinaria. Il progetto prevede la dismissione di 5 chilometri di condotte in cemento amianto di alcu-

ni comizi del distretto della Trexenta ABC, ormai vetuste e spesso inutilizzabili a causa di guasti e dispendiose perdite d'acqua, e la posa di altrettante condotte sostitutive in Pvc. È inoltre prevista la realizzazione di nuove opere di presa e di attraversamenti stradali e fluviali.

Lotta alla disoccupazione: al via i nuovi corsi di formazione



Addeetto alle attività di cucina, cuoco, pizzaiolo, sommelier, consulente di immagine, carpentiere, tecnico responsabile di interventi edili, operatore forestale, operatore funebre, parrucchiere, estetista, elettricista e addetto agli interventi agronomici: sono solo alcuni degli oltre venti corsi di formazione professionale pronti a partire a Senorbì su iniziativa dell'agenzia formativa Promoform. Si tratta di percorsi gratuiti di formazione rivolti ai disoccupati (dai 18 anni all'età pensionabile) che intendono imparare o specializzarsi in un mestiere, ottenendo una qualifica spendibile nel mercato del lavoro in tutta Europa. E non a caso i corsi, presentati davanti a un folto pubblico nel teatro comunale di Senorbì, sono finanziati da fondi dell'Unione Europea e della Regione Sardegna.

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)

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

La terza categoria per ripartire con la passione di sempre

L'associazione sportiva dilettantistica Fulgor Senorbi, dopo sette anni dall'ultimo campionato dilettanti Figc di seconda categoria, quest'anno ha deciso di ripartire con la squadra di calcio iscritta al campionato di terza categoria. La squadra è composta da ragazzi di Senorbi e dintorni che hanno deciso di rimettersi in gioco per passione e divertimento, alcuni di loro hanno già indossato la maglia della Fulgor in passato. Il presidente della storica società senorbiese è Renato Moi. Il compito di radunare e dirigere la squadra è stato af-



fidato a Gianfranco Poddine, aiutato da Roberto Sirigu, Andrea Minnei, Daniele Lapolla, Franco Schirru, Ignazio Cirina

e Bonifacio Mascia che stanno portando avanti il loro compito con passione e serietà. Il debutto in campo è stato

più che positivo: nella prima giornata, davanti al pubblico amico, è arrivata una bella vittoria contro l'ostica Burcerese.

Gli atleti di Dolianova agli Europei di Taekwondo

Ottimi risultati per la scuola Associazione sportiva dilettantistica Magic FS di Dolianova al Campionato europeo Taekwondo ITF 2023 che si è svolto a Madrid. Una competizione di altissimo livello, alla quale hanno preso parte oltre mille atleti provenienti da sedici nazioni del Vecchio Continente. Il Taekwondo è un'arte marziale coreana e uno sport di combattimento, divenuto evento olimpico dal 2000. Gli atleti della Magic FS di Dolianova hanno portato in alto i colori della cittadina nel cuore del Parteolla e dell'intera Sardegna, preparati dal coach Manolo Cabbua, hanno risultati di tutto

rispetto nelle categorie "Combattimento" e "Forme" (serie di tecniche di braccia, calci e passi codificati). Responsabile e arbitraggio: Maestro Daniele Carta quarto Dan Taekwon-Do ITF.

Combattimento:

- Andrea Desole oro cat. Veteran maschile cint. Blu-rosse - 80kg;
- Fabio Urgias oro cat. Senior maschile cint. Gialle-verdi - 64kg;
- Francesco Sedda oro cat. Junior maschile cint. Blu-rosse - 51kg;
- Samuele Cabbua argento cat. Bambini - 11 anni maschile cint. Gialle-verdi - 39kg;
- Simone Sannia argento cat.



- Senior maschile cint. Blu-rosse - 92kg;
- Lorenzo Desole cat. Bambini -13 anni maschile cint. Blu-rosse - 39kg (si ferma al primo turno).

Forme:

- Andrea Desole argento Veteran maschile Blu-rosse;
- Patrizia Moi bronzo Vete-

- ran femminile Blu-rosse;
- Simone Sannia bronzo Senior maschile Blu-rosse;
- Gabriele Sannia Bambini - 13 anni maschile Blu-rosse (si ferma al primo turno);
- Lorenzo Desole Bambini - 13 anni maschile Blu-rosse (si ferma al primo turno).

Dr. Claudio Canalis
 MEDICO CHIRURGO | DIETOLOGO
 SPECIALISTA IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

1ª VISITA GRATUITA
 SOLO PER SENORBÌ PER FESTEggiARE
 I MIEI VENTICINQUE ANNI DI ATTIVITÀ

SENORBÌ
 Via Atzeni, 7
 Cell. 320.2308453

SI RICEVE PER
 APPUNTAMENTO

CAGLIARI
 Via Tiziano, 3
 Tel. 070.485068

AZ
 AUTOCARROZZERIA ZUCCA

Via Pasteur 28 Zi. Bardella - 09041 Dolianova SU
 070.743.429 - 070.741.377

www.autocarrozzeriazucca.com
 Antonio 347.79.41.299 - Fabrizio 347.30.73.875

Ortacesus ha ospitato la seconda tappa di Trexenta Experience, la manifestazione autunnale che propone un suggestivo viaggio tra le bellezze archeologiche, la musica, la cucina, le feste religiose e i segreti di una terra tutta da scoprire. L'obiettivo del programma triennale di Trexenta Experience è promuovere i siti archeologici dei territori che divengono luoghi di narrazione e di conoscenza di antichi mestieri e tradizioni.



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. Sito web: www.sudexpressnotizie.com. **La Redazione**

