

Percorso Domino, a Tempio Pausania rafforzata l'organizzazione del servizio per donne e minori

I servizi del Consultorio sono stati integrati nella stessa struttura, l'ospedale Paolo Dettori

Tempio Pausania, 17 aprile 2024 – Dopo una prima fase di sperimentazione con risultati positivi, il percorso “Domino” – avviato a ottobre a Tempio Pausania e in procinto di essere esteso anche agli ospedali di Olbia, La Maddalena e alle Case di Comunità della Gallura – entra nella fase di piena organizzazione. Da ieri sono stati trasferiti nell'ospedale Paolo Dettori, diventando parte integrante del progetto, i servizi del Consultorio Familiare.

«Domino ha un'organizzazione che mette al centro l'utenza – ricorda il **Direttore del Dipartimento Donne e Minori, Giangavino Peppi** – e la fase di sperimentazione ha portato in dote numeri positivi: in sei mesi abbiamo fornito assistenza a 1022 utenti, 86% donne e 14% minori. Il percorso sarà istituito a breve anche negli ospedali di Olbia e La Maddalena e in quelle Case di Comunità strategiche per coprire il servizio nell'alta Gallura e nel territorio costiero. L'obiettivo è la presa in carico del paziente a trecentosessanta gradi, grazie alla rete fra operatori di diverse strutture sanitarie, Unità Operative e il confronto diretto con gli operatori dei Consultori Familiari». «In questo quadro – commenta il **Dottor Matteo Biancareddu, Responsabile dei Consultori** – rientra l'attività di concentrazione dei servizi del Consultorio di Tempio all'interno dell'ospedale e del percorso Domino. La presenza dei nostri operatori può contribuire ad agevolare la presa in

carico delle pazienti e garantire più multidisciplinarietà, essenziale per dare risposte complete ai bisogni di salute». Il piano di riorganizzazione dei Consultori prevede la presenza di questi ultimi nei tre ospedali della Asl Gallura (Olbia, Tempio e La Maddalena). Il servizio sarà garantito nella sede di Arzachena, che coprirà anche il territorio di Santa Teresa Gallura. Le aree di San Teodoro, Buddusò e Berchidda continueranno a fare riferimento a Olbia, quelle di Trinità d'Agultu e Vignola a Tempio Pausania.

Il servizio di sportello del Percorso Domino di Tempio Pausania è ospitato negli ambulatori di Ginecologia e Pediatria, **il lunedì, il mercoledì e il venerdì dalle 8.30 alle 12.30**. Sono attivi, inoltre, due numeri di telefono, dal lunedì al sabato, dalle 10.00 alle 12.00: per i **bisogni di salute delle donne** si potrà chiamare il numero **079 678241**, per quelli dei **minori** il numero **079 678326**. Dopo la prima visita gli operatori sanitari prendono in carico l'utente, gestendo i suoi bisogni e preoccupandosi di **agevolare il più possibile l'accesso ai servizi sanitari** del territorio. Non occorre passare tramite il Centro Unico di Prenotazione. Gli operatori si occupano **anche della parte burocratica**, perché le pazienti effettuano prima le visite e poi regolarizzano il pagamento del ticket attraverso le impegnative prodotte dai medici. «La peculiarità di questo servizio è quella di garantire un accesso diretto alle cure e ai bisogni della popolazione senza intermediari – conclude Giangavino Peppi – un obiettivo che possiamo raggiungere grazie alla collaborazione e all'interazione tra i nostri operatori sanitari».-

ASL Gallura

Ufficio Comunicazione Istituzionale

COLDIRETTI SARDEGNA: DAL VINITALY CONFERME IMPORTANTI PER LE CANTINE E I PRODUTTORI DELLA SARDEGNA: GRANDE QUALITÀ E PRODUZIONI IN FORTE AUMENTO

Dal Vinitaly 2024 arrivano conferme importanti per i settori dell'agroalimentare italiano e sardo. Se la giornata dedicata al Made in Italy aveva detto che il cibo rappresenta la prima ricchezza del Paese e della regione, grazie a un valore della filiera agroalimentare allargata che ha superato i 600 miliardi di euro su base nazionale, (analisi Coldiretti su dati centro studi 'Divulga'), dall'altra è emerso che le tipicità regionali rappresentano una spinta propulsiva e la Sardegna non è da meno grazie alle sue peculiarità di eccellenza. Produzioni Dop e Igp, ma anche filiere e settori di eccellenza come il vitivinicolo che proprio a Verona ha gli occhi puntati da tutto il mondo. Dal Cannonau al Vermentino, passando per le tipicità storiche, autoctone e senza dimenticare una importante new entry: la Birra artigianale.

IL SETTORE. La folta partecipazione delle aziende del settore vitivinicolo e brassicolo di Coldiretti Sardegna sta confermando il grande fermento dei due comparti isolani che riescono a produrre grande qualità. Si tratta di settori sempre più a tinte giovani grazie alla spinta propulsiva delle aziende guidate dagli under 40 come hanno dimostrato a Casa Coldiretti alcune delle realtà più vitali dell'isola tra cui l'azienda "Fratelli Pusceddu" di Bosa con i suoi vitigni autoctoni e la malvasia o la Cantina sociale del Mandrolisai grazie ai suoi vini biologici. Fermento dimostrato dai numeri

che vedono la crescita delle coltivazioni a 27.579 ettari (nel 2022) di cui il 43% destinata a uve Dop e Igp (rilevamento Coldiretti Sardegna su ultimo report Laore) e 546 mila ettolitri di produzione di vino (di cui 284 mila bianchi e 262 mila rossi con 403 mila di vini Dop (74%) e 86 mila di Igp(16%)) su 733 mila quintali di uve prodotte, tornati a livelli simili alle annate storicamente più produttive dai primi anni duemila a oggi. Un export che premia ancora l'Europa (57%), seguita dall'America (31%), poi Asia (10%) e il restante 2% in Oceania.

“Il vino sardo si è dimostrato ancora una volta un autentico messaggero della Sardegna nel mondo, trasmettendo la sua reputazione in maniera positiva, fresca e dinamica pur rimanendo fedele alle radici della nostra identità, celebrando le tradizioni e la storia millenaria dell'isola – sottolinea Battista Cualbu, presidente di Coldiretti Sardegna – questo settore non solo produce eccellenze enologiche ma si distingue per la sua capacità di chiudere il ciclo produttivo e conquistare i mercati esteri con successo. L'impulso innovativo è evidente nel boom delle cantine, molte delle quali sono gestite con passione da giovani imprenditori e donne – conclude – dimostrando che stiamo abbracciando una nuova cultura agricola che merita di essere supportata e seguita come modello di successo”.

BIRRE ARTIGIANALI. Ma nell'edizione 2024 uno spazio importante lo hanno rivestito anche le birre artigianali, grazie alla presenza del Consorzio Birra Italiana e alle aziende aderenti, anche targate Sardegna. Dal birrificio Marduk di Irgoli a quello Bam di Mogoro, passando per il 4Mori di Guspini, ancora una volta il comparto ha dimostrato fermento come emerso dall'incontro tenuto al padiglione uno per la presentazione su scala nazionale del progetto di filiera portato avanti da Coldiretti Sardegna con il sostegno del Consorzio Birra Italiana, dall'alto della sua esperienza a livello nazionale e non solo, la cooperativa Isola Sarda che riunisce 23

cerealicoltori isolani, ma anche i birrifici artigianali, i produttori di malto e quelli di luppolo dell'isola.

“Crediamo molto in questo progetto che in breve tempo ha permesso di coltivare circa 70 ettari di orzo che saranno trasformati da un maltificio partner per una birra 100% sarda – sottolinea Luca Saba, direttore Coldiretti Sardegna, intervenuto alla presentazione del progetto – Coldiretti sta portando avanti da tempo questo percorso grazie anche a un finanziamento di 2 milioni e mezzo di euro della Regione Sardegna che è stato messo a disposizione e che speriamo possa arrivare sia ai produttori di orzo che ai birrifici – conclude – per poter chiudere la filiera e avere una birra totalmente quattro mori”.

Un progetto che si basa su solidi numeri come dimostra la produzione isolana, arrivata a generare circa 4 milioni di litri grazie ai circa 60 produttori (sui 1.182 birrifici artigianali in Italia) fra birrifici artigianali e “beer firm” (aziende che non disponendo di un impianto di produzione realizzano le proprie birre presso altre aziende). Numeri di eccellenza anche per le 21 realtà che fanno parte del Consorzio di Promozione e Tutela della Birra Artigianale Italiana da Filiera Agricola (18 birrifici più 3 aziende agricole che coltivano orzo e luppolo) che nel 2022 hanno contribuito a produrre 10 mila ettolitri di birra anche grazie al malto usato per circa 3 mila quintali (Da un quintale di orzo si ottengono circa 75 chili di malto con una resa dello 0,75%).

Matteo Piga

Ufficio stampa Coldiretti Sardegna

La scrittrice francese Maylis Besserie sarà a Sassari il 22 aprile e a Cagliari il 24 con **Éntula** (CS 17 aprile 2024)

Il festival [Éntula](#) si arricchisce della presenza di Maylis Besserie, apprezzata scrittrice e produttrice radiofonica francese, che presenterà i suoi romanzi “L’ultimo atto del signor Beckett” e “I dispersi amori” (entrambi editi da Voland) lunedì 22 aprile a Sassari e mercoledì 24 a Cagliari

Scrive di vita e di morte, **Maylis Besserie**, nei due romanzi – editi in Italia da Voland – che presenterà a Sassari e Cagliari per **Éntula**. “L’ultimo atto del signor Beckett” – vincitore del Premio Goncourt 2020 Opera Prima e tradotto in tutto il mondo – ripercorre gli ultimi mesi di vita di Samuel Beckett, il drammaturgo e scrittore irlandese Premio Nobel per la Letteratura nel 1969. Protagonista de “**I dispersi amori**” è un altro irlandese, il poeta e scrittore William Butler Yeats, attorno ai cui resti aleggia ancora oggi un mistero.

Entrambi i romanzi saranno presentati in due incontri organizzati nell’ambito del festival letterario diffuso **Éntula**:

– alla **Fondazione di Sardegna di Sassari**, lunedì 22 aprile alle 18, in conversazione con Lorena Piras.

– alla **Fondazione di Sardegna di Cagliari**, mercoledì 24 aprile alle 18.30, in conversazione con Claudia Cao.

Gli eventi sono realizzati in collaborazione con il liceo Paglietti di Porto Torres, il festival Dall’altra parte del mare, le librerie Miele Amaro di Cagliari e Koinè Ubik di

Sassari, lo Studio Massaiu e Florgarden.

“L’ultimo atto del signor Beckett”. A Parigi, nel XIV arrondissement, in rue Rémy-Dumoncel, c’è un palazzo bianco, la casa di riposo Le Tiers-Temps. Tra gli ospiti, un signore dal volto cupo e gli occhi penetranti che gioca con i ricordi, mescolando due lingue, l’inglese della sua Irlanda e il francese dell’esilio letterario. Si tratta di Samuel Beckett, Premio Nobel per la letteratura nel 1969. Il racconto alterna in maniera suggestiva fatti realmente accaduti e immaginazione, flashback e monologhi interiori: circondato dai suoi fantasmi, afflitto dal dolore per la perdita dell’amata moglie Suzanne, l’ottantenne Beckett rievoca la vitalità del passato mentre assiste all’inesorabile cedimento delle proprie forze.

“I dispersi amori”. Sepolto in Francia nel 1939, nel cimitero di Roquebrune-Cap-Martin, e reso all’Irlanda solo una decina d’anni dopo, lo spirito di William Butler Yeats risorge sotto forma di spettro. Bruscamente ridestato a causa della comparsa di documenti diplomatici che gettano dubbi sul contenuto della bara riportata in patria, Yeats esce dalla tomba per raccontare il suo tormentato amore con Maud Gonne, una storia legata all’indipendenza irlandese della quale entrambi furono protagonisti.

L’autrice. Nata nel 1982 a Bordeaux, Maylis Besserie è una scrittrice e produttrice radiofonica francese. I diritti dell’*Ultimo atto del signor Beckett* (titolo originale *Le tiers temps*) – suo romanzo d’esordio, vincitore del Premio Goncourt 2020 opera prima – sono stati venduti in Cina, Giappone, Inghilterra, Spagna, Portogallo, Turchia, Grecia, Serbia e in molti altri Paesi.

Il festival Éntula è organizzato dall’associazione culturale [Lìberos](#) con il contributo della Regione Autonoma della Sardegna – Assessorato della pubblica istruzione, beni culturali, informazione, spettacolo e sport e della Fondazione

di Sardegna.


REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSISSORADU DE S'ISTRUZIONE PÙBLICA, BENES
CULTURALS, INFORMAZIONE, SPETTACULU E SPORT
ASSESSORATO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE, BENI
CULTURALI, INFORMAZIONE, SPETTACOLO E SPORT

 Fondazione
di Sardegna


entula entula.liberos.it 

MAYLIS
BESSERIE



LUNEDÌ 22 APRILE
SASSARI

IL VECCHIO MULINO
ORE 18.30

MERCOLEDÌ 24 APRILE
CAGLIARI

FONDAZIONE DI SARDEGNA
ORE 18.30

 Ikonò
ubik

 il vecchio mulino
CIRCOLO ENDOGASTRONOMICO, SOTE E MARINA

 COMUNE DI CAGLIARI

ubik
mieleamaro

 Erasmus+

 Europa Scientifica
Scienze Spazio



CYRANO
1969 - 1991 - 2010

 CENTRI ODONTOIATRICI
MASSAIU

 www.borgarden.it
SASSARI



–
Ufficio Stampa
Alessandra Ghiani

Quota 120 per il 7° Rally Internazionale Storico Costa Smeralda

Ai 70 equipaggi iscritti nel rally storico, se ne sommano altri 30 in gara nel rally

di regolarità a media e gli ulteriori 20 del Martini Rally Vintage.

Pronostici incerti sia per il rally che per la regolarità.

Al via anche il presidente di ACI Angelo Sticchi Damiani

Porto Cervo (OT), 17 aprile 2024 – È un elenco iscritti di qualità e quantità quello della settima edizione del Rally Internazionale Storico Costa Smeralda – Trofeo Martini e dell'abbinato Martini Rally Vintage proposto per la terza volta a far da esclusiva cornice alla duplice gara organizzata dall'Automobile Club Sassari.

Al termine delle iscrizioni sono un centinaio esatte quelle pervenute dagli equipaggi che si confronteranno coi cronometri: settanta nel rally, compresa la dozzina in gara con le A112 Abarth, ed altri trenta impegnati nel rally di regolarità a media, dodici nella "categoria 60", diciotto nella "categoria 50".

A giocare le zone nobili della classifica assoluta, dei Raggruppamenti e delle classi per il Campionato Italiano Rally Auto Storiche sono annunciati diversi protagonisti della massima Serie nazionale a partire dal vincitore 2023 e attuale detentore del titolo Matteo Musti, al volante della Porsche 911 RS che condividerà nuovamente con Agostino Benenti. A seguire, altre due coupé di Stoccarda: la prima in versione SC portata in gara dai Campioni del 3° Raggruppamento Natale Mannino e Giacomo Giannone, la successiva è invece la "Gruppo B" degli attesi locali Emanuele Sergio Farris e Giuseppe Pirisinu. Occhi puntati su un possibile outsider, "Il Valli" che si affida ad una BMW M3 condivisa con Stefano Cirillo, come anche su Valter Pierangioli in coppia con Arianna Ravano su Ford Sierra RS Cosworth. Al via anche due passati vincitori assoluti, ovvero Matteo Luise e "Lucky": il primo con la moglie Melissa Ferro su Fiat Ritmo 130 TC, il secondo con Fabrizia Pons sulla Lancia Delta Integrale 16V. Tra gli affezionati del rally smeraldino si confermano in gara anche Beniamino Lo Presti con Claudio Biglieri sulla Porsche 911 SC, oltre a Tiziano Nerobutto e Giulia Zanchetta con l'Opel Ascona 400.

Nutrita anche la presenza di equipaggi locali: oltre al menzionato Farris vi saranno i fratelli Pes di San Vittorio, Pietro con Veronica Cottu sull'Opel Kadett GSI, Enrico con Nicola Romano su una Peugeot 205 GTI. Al via anche Marco e Gianluca Casalloni (Peugeot 205 GTI) e Gianluca Mannazzu e Simone Bertoletti (Renault 5) oltre al veloce Tomaso Budroni su Peugeot 205 con Stefano Pudda alle note.

Nell'elenco iscritti compare anche il nome di Massimo Di Risio, il fondatore di DR Automobili partner della manifestazione, il quale dopo l'esordio al Vallate Aretine si affida ad una Porsche 911 SC dove lo affiancherà Giovanna Cianfrani. Sette i conduttori stranieri tra cui si evidenziano gli ungheresi Laszlo ed Edith Mekler con la Lancia Rally 037 che portarono nella top-ten lo scorso anno, vettura analoga a

quella con cui sarà in gara il console di Antigua Carlo Falcone affiancato da Edoardo Guardia Fulvi.

Promette spettacolo anche la dozzina di Autobianchi A112 Abarth che sulle prove del Costa Smeralda si sfideranno per la seconda tappa della serie organizzata dal Team Bassano, scuderia presente con ben ventinove equipaggi, tra cui anche quello femminile delle titolate 2023 Elena Gecchele e Giulia Dai Fiori su Fiat 124 Spider.

Pronostico incerto anche per il rally di regolarità a media che seguirà la carovana del rally storico con trenta equipaggi, una dozzina dei quali nella "media 60" e con almeno quattro candidati per la vittoria viste le presenze di Schoen – Giammarino su Lancia Delta, Verdona – Fagliano con la Peugeot 309, Vellano – Molina su Audi 80 oltre ai vincitori 2023 Bonnet – Bonnet quest'anno al via su Fiat 124 Spider. Nella categoria "media 50" assieme ai nomi di Concari – Ferranti (Lancia Delta) e Gandino – Scarcella (A112 Abarth) spicca anche quello del presidente dell'Automobile Club d'Italia Angelo Sticchi Damiani alla guida di una Fiat 124 Spider in coppia con Massimo Liverani, oltre a quello del vincitore della prima edizione del 1978 del Rally Costa Smeralda, quel Maurizio Verini che rivedremo sulla Fiat X1/9 assieme a Valeria Strada.

A fare da esclusiva cornice al centinaio di vetture impegnate nelle due competizioni vi saranno le venti selezionate iscritte al 3° Martini Rally Vintage, l'autoraduno non competitivo riservato a prestigiosi esemplari da corsa in livrea "Martini Racing", che si dipanerà su un percorso appositamente realizzato e che condividerà parte di quello del rally.

Ulteriore "chicca", la presenza di Miki Biasion nuovamente nel ruolo di apripista al volante dell'ammiratissima, e siamo certi lo sarà anche quest'anno, Kimera Ev037 griffata Martini Racing.

Unitamente alla soddisfazione per l'ottimo livello dell'elenco iscritti da poco pubblicato nel sito ufficiale della manifestazione, il presidente di ACI Sassari Giulio Pes di San Vittorio rivolge un sentito ringraziamento a Regione Autonoma della Sardegna, al Consorzio Costa Smeralda e Smeralda Holding; inoltre il Presidente ringrazia Martini, Sparco, DR Automobiles, Cantine Surrau e Testoni Bunker Point per la rinnovata collaborazione e il supporto alla manifestazione, gratitudine estesa anche a Sardares, all'Automobile Club d'Italia, ai Sindaci di Arzachena Roberto Ragnedda e di Olbia Settimo Nizzi oltre agli omologhi dei comuni interessati dalla manifestazione.

GIUNTA REGIONALE: LE DELIBERE APPROVATE

Su proposta della presidente, in vista della imminente campagna antincendi e per assicurare una pronta operatività al Corpo forestale e di vigilanza ambientale, la Giunta ha deliberato l'avvio di procedure selettive per la copertura delle direzioni di Servizio attualmente vacanti all'interno del Corpo e di prorogare straordinariamente alcuni degli attuali incarichi.

Su proposta dell'assessore dell'Agricoltura e riforma agropastorale, Gian Franco Satta, l'Esecutivo ha deciso di ritirare la delibera adottata dalla giunta lo scorso 23 febbraio 2024 con la quale venivano designati i componenti del collegio dei revisori dei conti di Agris, Laore e Argea. E' stato quindi dato mandato allo stesso assessore di provvedere, mediante decreto, alla predisposizione di un elenco dei candidati idonei alla nomina.

Su proposta dell'assessora del lavoro, formazione professionale, cooperazione e sicurezza sociale, Desiré Manca, la Giunta ha preso atto della scadenza dell'incarico di direttore generale dell'ASPAL, Maika Aversano, e ha dato mandato alla direzione generale del personale di avviare immediatamente le procedure per la selezione di un nuovo direttore.

Sempre su proposta dell'assessora Desiré Manca, l'Esecutivo ha stabilito di proseguire nel progetto sperimentale di politica attiva politica attiva del lavoro per il biennio 2024/2026, volto a favorire il reinserimento degli ex lavoratori del settore cartario, ex cartiera di Arbatax. La giunta ha quindi dato mandato all'assessora Manca di provvedere alla stipula un accordo con la provincia di Nuoro per la definizione delle procedure e ha previsto il trasferimento delle risorse necessarie in favore dell'ASPAL.

Su proposta dell'assessora della pubblica istruzione, beni culturali, informazione, spettacolo e sport, Ilaria Portas, la giunta ha deliberato in via preliminare di assegnare ai Comuni di Cagliari, Sassari, Oristano, Nuoro, Iglesias, Carbonia, Sanluri, Villacidro, Lanusei, Tortolì, Tempio e Olbia un finanziamento complessivo di 40mila euro per le attività culturali legate a Sa Die de sa Sardinia 2024. Ulteriori 10 mila euro verranno poi ripartiti mediante concorso pubblico, nella misura massima di 500 euro ciascuno.

Su proposta dell'assessore dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale, Armando Bartolazzi, la giunta ha dato il via libera alla deliberazione di Ares riguardante l'adozione del programma di rilevazione e gestione delle infezioni in ambito chirurgico. Sempre su proposta dell'assessore Bartolazzi, è stato approvato il piano di potenziamento della rete regionale di cure palliative e deliberato la riapertura dei termini del procedimento di accreditamento delle strutture sanitarie destinate all'erogazione di cure domiciliari. Via libera anche alla

programmazione della spesa pluriennale per il programma di potenziamento dei servizi di telemedicina, previsti nel Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR).

Su proposta dell'assessore della programmazione, bilancio, credito e assetto del territorio, Giuseppe Meloni, sono state infine approvate alcune delibere di variazioni di bilancio.

–

□

Ufficio Stampa Regione Sardegna

COLDIRETTI NU-OG: CASIZOLU DELL'AZIENDA BRAU FARM DI OROTELLI NELLA 'TOP 10' DELLE PASTE FILATE ITALIANE E VOLA IN FINALE AI "CHEESE AWARDS 2024".

QUALITÀ DEL LATTE E DEI PASCOLI SARDI IL SEGRETO DIETRO LE
PRODUZIONI CASEARIE DI ECCELLENZA

È uno dei formaggi tipici a latte vaccino della Sardegna e trova i suoi sapori unici dal latte prodotto, in particolare, sulle colline del centro Sardegna. È il "casizolu" che continua a raccogliere consensi non solo nell'isola ma anche oltre i confini regionali. E così grazie all'azienda Brau Farm di Orotelli, guidata da Antonello Brau, proprio questa

eccellenza casearia dell'isola entra nella Top Ten nazionale dei migliori formaggi a pasta filata e strappa l'accesso alla finale nell'importante edizione 2024 dei Cheese Awards.

CONCORSO. Il concorso che premia i migliori formaggi, era suddiviso in 10 categorie e proprio in quella dedicata ai formaggi a "pasta filata" il Casizolu di Brau Farm raggiunge un importante traguardo proprio alla nona edizione di un premio che mette insieme a confronto i migliori prodotti caseari d'Italia. Dopo aver strappato con merito la finale in una serrata semifinale condivisa con altri 100 prodotti di qualità nazionale, il casizolu di Orotelli si contenderà ora la finale insieme ad altre 11 eccellenze. Le nomination sono state assegnate dal voto della degustazione del pubblico, in occasione di Formaggio in Villa 2024, gli scorsi sabato 6 e domenica 7 aprile alla Chiesa del Torresino a Cittadella, sommato al giudizio della redazione del Premio. La finale si terrà il 10 novembre ad Ancona.

BRAU. "Siamo molto contenti di questo primo risultato ottenuto perchè vuol dire aver fatto un buon lavoro con il nostro casizolu che è stato molto apprezzato dalla giuria – sottolinea Antonello Brau – eravamo a confronto con tantissimi formaggi di qualità provenienti da tutta Italia e aver raggiunto questo primo obiettivo al concorso rappresenta un motivo di orgoglio per tutti noi – aggiunge il rappresentante dell'azienda socia Coldiretti – per noi è importante essere presenti a questi appuntamenti perchè la nostra presenza qui fa parte del percorso che portiamo avanti per la promozione dei nostri prodotti nelle manifestazioni nazionali e internazionali", continua Brau. L'azienda di Orotelli lavora secondo tradizione ma produce formaggi di grande livello superando mille difficoltà. "La nostra famiglia ha una lunga tradizione sul settore anche se abbiamo lanciato questa azienda nel 2019 – ricorda Brau – purtroppo il Covid ci ha messo in difficoltà ma non abbiamo mai mollato e oggi raccogliamo i frutti. Lavoriamo latte pecorino e vaccino tutto

l'anno con i nostri animali che pascolano liberi nel nostro territorio – conclude – questo punto di forza si riflette sui formaggi che hanno un sapore particolare dei nostri pascoli”.

COLDIRETTI. “Questo risultato conferma la grande qualità delle nostre produzioni casearie nel panorama nazionale e conferma la bravura delle nostre aziende di allevamento nel saper produrre formaggi dal sapore unico – sottolinea Leonardo Salis, presidente Coldiretti Nuoro-Ogliastra – parliamo di aziende che in tantissimi casi aprono e chiudono la filiera, allevando gli animali nei nostri splendidi pascoli, trasformando il latte e arrivando a ottenere un prodotto finito di livello e molto apprezzato in tutto il mondo”. Il merito di questo, aggiunge il direttore Coldiretti Nuoro-Ogliastra, Alessandro Serra “va alle tante aziende, piccole e grandi, del nostro territorio che tra mille difficoltà riescono a tramandare la tradizione della lavorazione di alcune nostre tipicità portandole in palcoscenici importanti a livello nazionale e internazionale – sottolinea – riuscire a far apprezzare i nostri prodotti ricchi di storia e che raccontano il territorio al grande pubblico, in contesti così importanti, è un’arma vincente per il percorso di crescita delle nostre imprese nei mercati”.

Matteo Piga

Ufficio stampa Coldiretti

**CB GALLURA. UN PROTOCOLLO DI
INTESA TRA CONSORZIO,**

ARZACHENA, LUOGOSANTO E TEMPIO PER LA CRESCITA DEL TERRITORIO

Un accordo che vale lo sviluppo agricolo di una importante zona della Gallura: Arzachena, Luogosanto e Tempio Pausania collaboreranno attivamente con il Consorzio di Bonifica della Gallura per i prossimi cinque anni. Questo, grazie al protocollo d'intesa sottoscritto stamane 17 aprile, ad Arzachena, nella casa comunale dove i rappresentanti delle tre amministrazioni comunali, il padrone di casa Roberto Ragnedda, il sindaco di Luogosanto Agostino Pirredda e quello di Tempio Giovanni Antonio Giuseppe Addis hanno firmato assieme al presidente del Consorzio di Bonifica della Gallura Marco Marrone un impegno alla progettualità e sviluppo dei loro territori, con la programmazione di interventi volti a recuperare e convogliare la risorsa idrica, efficientando il sistema di distribuzione. "E' fondamentale che ci sia l'attiva collaborazione dei Municipi - commenta Marco Marrone, presidente del Consorzio di Bonifica della Gallura - e che si lavori di concerto al reperimento in primis dei finanziamenti, siano essi regionali, statali o europei". Le risorse del territorio a disposizione e che al momento non sono utilizzate ai fini agricoli sono tante. "Abbiamo previsto un insieme di interventi volti al recupero sostanziale della risorsa idrica e alla strutturazione di nuove reti idriche. Ad esempio con l'acqua proveniente dal Fiume Liscia in località Monte Tova e le opere di distribuzione irrigua verso la piana di Bassacutena - spiega invece Giosuè Brundu direttore generale del Consorzio - possiamo alimentare oltre i distretti irrigui esistenti anche una potenziale area irrigua di Arzachena Nord, e la piana di Luogosanto - Bassacutena, per una superficie lorda di 1.400 ettari". È invece di 300 ettari l'area che potrebbe servire la portata idrica di su Pagghiolu.

Superficie che si stima possa avere necessità di 1,6 milioni di metri cubi l'anno in condizioni di regolare approvvigionamento idrico sommando sia l'irrigazione nei campi sia gli utilizzi nelle aziende zootecniche. Si passerà invece alla strutturazione della rete irrigua per l'area Arzachena nord: "l'idea progettuale – ha spiegato ancora Brundu – prevede le opere necessarie per l'utilizzo irriguo sia delle acque che giungono al serbatoio di compenso esistente di proprietà del Consorzio di Bonifica della Gallura alimentato dal fiume Liscia e sia delle acque depurate raccolte da bacino di accumulo recentemente realizzato dal Comune di Arzachena".

L'obiettivo è quindi allargare la rete di distribuzione che si potrà alimentare anche dei reflui prodotti dal depuratore di Tempio Pausania e una quota della risorsa proveniente dal Pagghiolu. Il tutto da realizzarsi attraverso una interconnessione che permetta all'acqua di arrivare nei campi di Tempio. Si lavorerà inoltre per recuperare l'acqua dalle cave dismesse del territorio comunale di Luogosanto attraverso la realizzazione di piccoli laghetti collinari con l'intento di recuperare importante risorsa idrica utilizzabile ai fini irrigui ed idroelettrici. Il tutto sarà portato avanti con un monitoraggio costante da parte delle amministrazioni stesse sulla realizzazione delle opere che porti a risultati concreti nel breve tempo.

Il protocollo d'intesa specifica che i Comuni supporteranno il Consorzio di Bonifica della Gallura nelle fasi di studio, di progettazione e di realizzazione delle opere infrastrutturali irrigue a favore dei propri territori comunali che ricadono nel comprensorio consortile.

Ufficio Stampa

Aeroporti Sardi in Crescita Rispetto al Periodo Pre-Pandemia

Olbia guida la crescita con un aumento del 10,9%, seguito da Alghero e Cagliari.

Gli aeroporti della Sardegna mostrano segnali di ripresa e crescita rispetto al periodo pre-pandemia, con l'aeroporto di Olbia in testa per incremento percentuale. Secondo i dati rilasciati dalla direzione centrale programmazione economica e sviluppo infrastrutture dell'ENAC, Olbia ha registrato un aumento del 10,9% nel numero di passeggeri, passando da quasi 2,9 milioni nel 2019 a 3,2 milioni nel 2023.

Alghero segue con un incremento del 7,7%, passando da 1,3 a quasi 1,5 milioni di passeggeri. Cagliari, pur mostrando una crescita più contenuta del 2,6%, mantiene i numeri assoluti più elevati della regione, con un passaggio da 4,7 a quasi 4,9 milioni di passeggeri.

Esaminando i dati del solo anno 2022 al 2023, Cagliari evidenzia una crescita del 10,4%, spiccando sia sul mercato nazionale che su quello internazionale. La rotta Elmas-Fiumicino si conferma la più frequentata a livello nazionale, con un aumento del 13,8% e 361.470 passeggeri imbarcati nel 2023. Al contrario, Alghero ha registrato una diminuzione complessiva del 2,3%, con un drastico calo del 81% nei transiti.

Il traffico cargo vede Cagliari Elmas tra i primi cinque aeroporti italiani, nonostante un calo generale del 19% nel 2023 rispetto all'anno precedente. Inoltre, Olbia ha registrato un'impennata del traffico cargo del 1161,7%,

sebbene partendo da numeri molto bassi nel 2019.

Nonostante alcune fluttuazioni, i dati generali riflettono una resilienza e una tendenza al recupero per gli aeroporti sardi, sottolineando l'importanza di questi scali non solo per il turismo ma anche per il commercio e la connettività regionale.

Cala Luna Impone un Limite di Accesso per Proteggere il Suo Ecosistema

A partire da quest'estate, il numero di visitatori a Cala Luna sarà limitato per preservare una delle spiagge più amate del Mediterraneo.

Cala Luna, gioiello del Golfo di Orosei e una delle spiagge più incantevoli del Mediterraneo, adotterà da questo giugno una politica di numero chiuso per gestire il flusso dei visitatori. I Comuni di Dorgali e Baunei, che condividono la gestione di questa fascia di sabbia lunga 800 metri, hanno deciso di introdurre un limite agli accessi per rispondere all'assalto di turisti nei mesi estivi.

La decisione segue un'idea già proposta lo scorso anno e rinviata al 2024, ma ora, con l'approvazione delle amministrazioni locali, si passerà all'azione. Le autorità hanno già iniziato a collaborare con gli operatori turistici, la Capitaneria di porto, la Forestale, la Questura e la Prefettura di Nuoro, nonché la Confcommercio, per discutere i dettagli di questa nuova regolamentazione, che include ticket ecologici, vigilanza e turnazione degli sbarchi.

L'obiettivo di questa misura è doppio: da un lato proteggere l'ambiente naturale di Cala Luna e garantire la sicurezza dei bagnanti, dall'altro tutelare le imprese di trasporto marittimo che portano turisti nella zona. Angela Testone, sindaca di Dorgali, sottolinea l'unanimità nella decisione del numero chiuso e l'importanza di una gestione unitaria che coinvolga tutti i trasportatori marittimi del Golfo di Orosei.

Anche Stefano Monni, sindaco di Baunei, conferma l'importanza del contingentamento, che già esiste per altre calette famose della zona come Cala Mariolu, Cala Biriala, Cala dei Gabbiani e Cala Goloritzè. Monni propone un limite di mille persone per Cala Luna, considerato un numero gestibile per mantenere la qualità dell'esperienza turistica senza sovraccaricare l'ambiente naturale.

I dettagli del regolamento sono ancora in fase di definizione e verranno sottoposti agli operatori turistici prima dell'approvazione finale. Questa iniziativa rappresenta un passo significativo verso una gestione più sostenibile del turismo in una delle aree più belle e fragili d'Italia.

BIOGRAFIE MINIME di Marco Ceraglia

Da venerdì 19 a lunedì 29 aprile nella sede di Sardegna Ricerche nell'Ex Manifattura Tabacchi di Cagliari l'installazione del fotografo e artista visuale sassarese

CAGLIARI Parole luminose si accendono nel buio per delineare un flusso di pensieri, sensazioni, stati d'animo in continuo divenire. Sono le **"Biografie minime"** di **Marco Ceraglia**, installazione dal sapore DaDa, irriverente, giocosa,

lieve e allo stesso tempo capace di scavare nel profondo, che il fotografo e artista visuale sassarese porta a **Cagliari, ospite di Sardegna Ricerche, nella Ex Manifattura Tabacchi di viale Regina Margherita 33, da venerdì 19 (inaugurazione alle h.18) a lunedì 29 aprile.** La progettazione dell'originale allestimento è a cura di Luigi Manca.

Allontanandosi in questa occasione dal suo mezzo espressivo d'elezione, la fotografia, Marco Ceraglia – che percorre oramai da diversi lustri nuove strade espressive – si permette di sperimentare con materiali e forme tridimensionali che si stagliano nello spazio in tutta la loro fisica evidenza. Nascono così **gli elementi dell'installazione "Biografie Minime"**, illuminati dall'interno e sulla cui superficie in acciaio sono state **incise con un taglio al plasma brevi frasi, domande, riflessioni, che lette in un ordine più o meno casuale si ricompongono in un estemporaneo dialogo interiore, come delle piccole biografie appunto.** Se nei suoi progetti più famosi – come "Il ritratto di gruppo più grande del mondo", che riuniva in un'unica gigantografia tutti gli abitanti del paese di Banari – Ceraglia si apriva a una dimensione collettiva, questa volta **si concentra, tra scavo psicologico e sarcastica levità, sul proprio privato, che non è poi così lontano, in fondo, da quello di ognuno di noi.**

Nella penombra della sala all'interno della Ex Manifattura Tabacchi si accende l'ironia di domande come **"Se lo scrivo sull'acciaio sono meno fragile?"**, o considerazioni del calibro **"A tutti piace dare ordini, a me piace disubbidire"**, e ancora **"Prima di dire no assicurati di sapere a cosa"**. «Le mie **Biografie Minime** sono un tentativo di portare all'esterno stati d'animo, pensieri, dubbi e malumori, in un tentativo di allontanarli per poterli comprendere; per poter bloccare l'azione corrosiva di cui li sento responsabili rispetto al mio io» spiega Marco Ceraglia. «**Mi riconosco in vari passaggi del movimento DaDa**, per questo mi ritrovo a dare questa forma semantica al mio progetto, un po' per dissacrare un po' per

alleggerire e allontanare concetti per i quali “c’è poco da ridere”. **La rivoluzione tecnologica e l’avvento della rivoluzione digitale, il defilarsi della politica, lo strapotere dei meccanismi social,** il nichilismo imperante e le questioni gender sono alcuni degli argomenti e gli ambienti che devo frequentare e da cui traggo le riflessioni che portano alle mie Biografie Minime».

Come scrive **Antonello Carboni nel testo di accompagnamento alla mostra:** «Le parole cambiano, noi nel tempo e loro con noi. L’inconscio dell’autore emerge e si sprigiona con tutta la sua forza creativa, diventa gesto, si fa scrittura di forme variabili in una composizione armonica che va oltre il senso razionale dell’oggetto. Sonda nuovi perimetri conoscitivi. Assistiamo ad **un viaggio in cui siamo liberi di abitare il testo e non riconoscerci più oppure nasconderci ancora una volta dietro la maschera di quel linguaggio ermetico al quale assegniamo il valore del nostro Esserci**».

Marco Ceraglia è fotografo, artista visuale, e docente di. Nella sua ricerca e produzione si riferisce in maniera significativa alla pratica dei poeti visivi, è interessato al segno e alla sua capacità di portare significato, influenzato da artisti come Irma BlanK, Emilio Isgrò, Giovanni Anselmo, P. Fischli e D. Weiss. Per i suoi lavori utilizza ferro acciaio legno e altri materiali poveri. Ha ottenuto diversi riconoscimenti anche internazionali, sue opere sono presenti in collezioni pubbliche e private.