

## **Festival dei Culurgionis d'Ogliastra: “Pasta fresca volano per l'economia”**

*I° Festival dei Culurgionis d'Ogliastra: CNA E CONFARTIGIANATO esprimono grande soddisfazione per la Igp ottenuta un anno fa: la pasta fresca può diventare un volano per l'economia di tutto il territorio regionale*

29 settembre 2017



In occasione del I° Festival dei Culurgionis d'Ogliastra IGP, che si terrà a Lanusei sabato e domenica prossimi, 30 settembre e 1° ottobre, le più importanti Confederazioni del comparto artigiano in Sardegna, CNA e Confartigianato, ribadiscono la propria soddisfazione per il risultato raggiunto e si complimentano con il Comitato Promotore per l'eccellente lavoro fatto. La denominazione attribuita lo scorso anno consentirà di ottenere ricadute dirette e indirette in termini di maggior impiego di materia prima – per lo più locale e regionale – ma anche di prodotti utilizzati direttamente o indirettamente per la lavorazione e la vendita. Essendo inoltre, un prodotto la cui chiusura avviene rigorosamente a mano, saranno importanti i risultati in termini di forza lavoro, in particolare di

quella femminile. Le imprese coinvolte non saranno infatti solo quelle aderenti al Comitato Promotore, ma potranno utilizzare il logo IGP anche i ristoranti, le aziende agrituristiche, il comparto turistico e quello primario.

*“Qualunque impresa che si adegui al disciplinare e si renda soggetta ai controlli dell’ente certificatore, all’interno dell’areale di produzione, può apporre il logo della Igp al proprio prodotto – spiega il segretario regionale di Confartigianato Imprese Sardegna, **Stefano Mameli** -. Questo marchio non è di titolarità di un soggetto o di un altro. E’ un patrimonio che resta a disposizione di un territorio. Dove nessuno è padrone di nulla, ma tutti coloro che hanno le carte in regola, lo possono utilizzare”.*

*“La Igp non potrà che generare un’ampia ricaduta nel territorio e da molti punti di vista – aggiunge **Francesco Porcu**, segretario regionale della CNA Sardegna. I Culurgionis saranno infatti quell’elemento che passando per la tavola di italiani e stranieri porterà il nome dell’Ogliastra ovunque, generando ampie ricadute anche in termini di visibilità del territorio”.*

Il valore alla produzione Dop e Igp del comparto Food e Wine in Italia nel 2016 è pari a 13,4 miliardi di euro, con una crescita del 4% su base annua, e un peso del 10% sul fatturato totale dell’industria agroalimentare nazionale. La dinamica è ancora più evidente nei mercati esteri: le esportazioni sono infatti pari a 7,1 miliardi di euro e segnano una crescita di oltre l’8% su base annua e il 21% sul totale dell’export italiano. Ci sono prodotti come la Finocchiona che dopo aver ottenuto la Igp nel 2015 hanno registrato un aumento della produzione del 38% in un anno. Stesso felice destino per la Coppa Piacentina e la Pancetta Piacentina Dop che negli ultimi 10 anni – nonostante la fase economica recessiva generale – hanno registrato un aumento di produzione del 170%. O il Salame Piacentino Dop, che nello stesso periodo ha avuto un incremento a tre cifre percentuali.

*“Questi esempi dimostrano quanto possa essere importante per un prodotto, acquisire una denominazione – spiegano i rappresentanti delle due associazioni artigiane -: sfruttando l’attuale trend di mercato che vede oggi il consumatore particolarmente attento al prodotto di qualità – sottolineano Porcu e Mameli – dovremmo riiniziare a parlare subito della tutela delle altre nostre specialità regionali”.*

La Sardegna vanta specialità uniche al mondo, come le *panade*, il *carasau*, gli *andarinos*, le *lorighittas*, le *seadas*, *sufilindeu* e moltissime altre ancora. Eppure la nostra regione è la Cenerentola d’Italia per numero di denominazioni. Ne abbiamo solo 8 nel food, tra dop e Igp, mentre sono 42 quelle dell’Emilia Romagna, 36 del Veneto, 33 della Lombardia, solo per fare degli esempi. *“Non possiamo pensare che queste regioni abbiano davvero un patrimonio gastronomico superiore al nostro – aggiungono i rappresentanti di CNA e Confartigianato -. Sono però certamente molto più capaci di valorizzarlo. Dovremmo dunque seguire il loro esempio e lavorare alacremente su questo fronte con il coinvolgimento di tutti: soggetti pubblici e privati, comparto del primario e della trasformazione. Dobbiamo riprendere il discorso delle filiere locali, della tutela, della promozione – concludono Porcu e Mameli -. Il rischio infatti è anche che certe specialità ci vengano scippate da territori più dinamici su questo fronte o da grossi gruppi industriali, estranei alla nostra economia”.*

FOCUS

OGLIASTRA DA GUSTARE



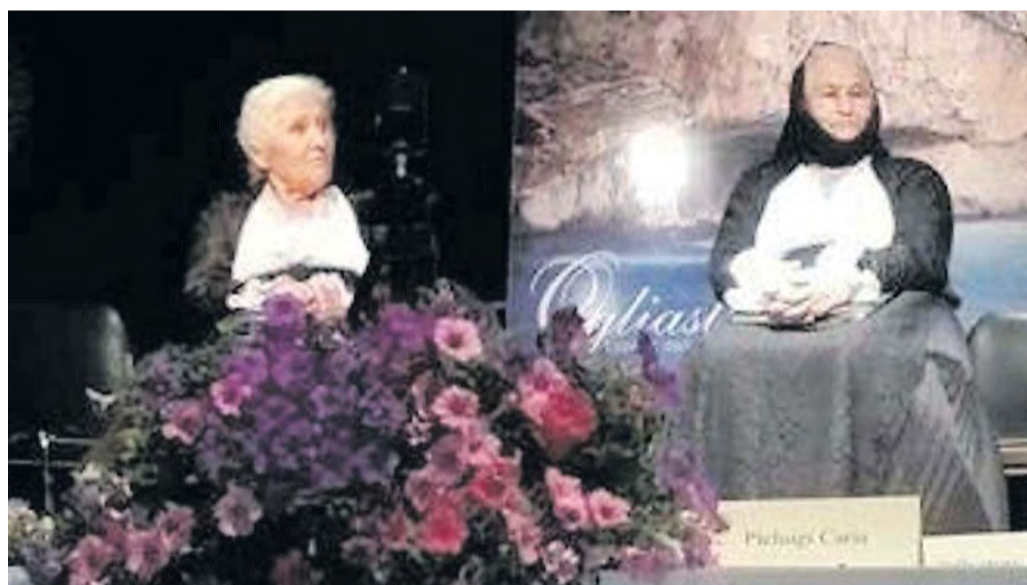
Un piatto di culurgionis proposto durante la manifestazione, a destra la folla che ha invaso le strade di Lanusei per visitare gli stand

di Giusy Ferrelli  
LANUSEI

# Lanusei, tredici paesi uniti nel segno dei culurgionis

La prima edizione del Festival ha visto la partecipazione di migliaia di persone. Il tipico piatto della cucina locale è stato proposto in diverse e saporite varianti

L'Ogliastra dei campanili non esiste più, spazzata via da un gustoso primo piatto che rappresenta la sintesi perfetta del territorio. Il culurgione Igp è riuscito dove tutti sinora avevano fallito: unire sotto il suo vessillo i comuni ogliastrini che puntano sulla produzione protetta come volano di sviluppo economico. A compiere il miracolo la pasta fresca ripiena che, questo fine settimana ha festeggiato, ad un anno esatto dall'ottenimento del marchio di Indicazione geografica protetta, il prestigioso riconoscimento. Nelle strade di Lanusei, dove tutto ebbe inizio nel lontano 2003 quando un gruppo di produttori visionari decise di tentare il percorso per la valorizzazione di questo prodotto, è andata in scena la prima edizione del Festival che ha visto la partecipazione di tredici comuni, centinaia di volontari che hanno preparato per il pubblico delle grandi occasioni le diverse varianti della panciuta pasta ripiena, e migliaia di visitatori. Il disciplinare, sebbene rigido, prevede infatti alcune varianti della ricetta. La versione proposta dallo stand di Tortoli prevede un gustoso ripieno preparato con patate, cipolle e menta. Basta spostarsi qualche decina di metri più in là, in una affollatissima via Roma, che nel gazebo di Arzana si può assaggiare una versione diversa ma non per questo meno gradevole a base di patate e formaggio con appena un sentore d'aglio. A Villagrande l'impasto per i culurgionis, che vengono serviti arrostiti, è praticamente lo stesso di quello arzanese solo che al posto della menta si mette il basilico. Differenze previste dal rigido disciplinare -



Amelia ed Elvia, le anziane signore chiamate sul palco a illustrare l'arte di preparare i culurgionis

si diceva - e che Davide Burchi, primo cittadino di Lanusei e padrone di casa, ha apprezzato gustando assieme ai suoi colleghi di Tortoli, Loceri e Girasole le diverse proposte. «Credo che questa manifestazione rappresenti un'occasione importante non solo ma per l'intera Ogliastra. L'auspicio è che i nostri produttori possano ritagliarsi fette sem-

pre maggiori di mercato nazionale e internazionale - sottolinea Burchi - mentre, accanto agli amministratori, nello stand di Lanusei le volontarie chiamate a raccolta dalla Pro loco continuano infaticabile a stendere a mano la sfoglia che racchiuderà il saporito ripieno e a rispondere alle domande dei tanti curiosi che assistono al rituale. Non sta

nella pelle Il produttore di Bari Sardo Vito Arra. Che a capo del comitato promotore, a breve destinato a trasformarsi in Consorzio di tutela per valorizzare il prodotto principe de e scongiurare la possibilità di frodi, ha chiesto uno sforzo notevole ai suoi colleghi. «Sono 30mila i culurgionis preparati per l'occasione e, a quanto pare, sono andati

letteralmente a ruba - commenta soddisfatto e trafelato - l'imprenditore a capo di una realtà che conta una dozzina di pastifici con 70 addetti e oltre 400 tonnellate di produzione annua. Serviti con il tradizionale sugo leggero di pomodoro e basilico o utilizzati per temerarie (e gustose) rivisitazioni nel cooking show dell'Accademia ogliastrina della cucina e di uno staff di cuochi arrivati dalla Gallura con condimenti diversi che spaziano dalla salsa di porcini, finocchietto selvatico e patè d'olive alle cozze con pomodorini, i culurgionis hanno conquistato le migliaia di persone presenti. Tra convegni, spettacoli musicali, mostre e laboratori didattici destinati ad adulti e bambini che nel fine settimana appena trascorso hanno potuto cimentarsi il primo festival del culurgione d'Ogliastra Igp si è rivelato è un successo. E ieri pomeriggio, in piazza Vittorio Emanuele si è concluso con la divertente gara di abilità. Una sfida all'ultima chiusura perché "cucire" un culurgione con il tradizionale ricamo a "spighitta" che richiama ancora una volta i prodotti della natura, non è certo un'impresa da tutti.

## Quei segreti tramandati di madre in figlia



Segreti custoditi gelosamente e tramandati di madre in figlia per generazioni. In Ogliastra sono le donne le vere depositarie di una sapienza antica che ha portato, dopo un percorso per nulla semplice durato 13 anni, all'attribuzione da parte di Bruxelles dell'Indicazione geografica protetta per questa pasta fresca ripiena. Se non fosse per le massaie ogliastrine che hanno mantenuto viva questa tradizione. Le donne ogliastrine sono state le vere protagoniste del convegno che sabato mattina ha aperto la manifestazione e che ha visto la partecipazione degli assessori regionali all'Agricoltura e al Turismo Pierluigi Caria e Barbara Argiolas. Due signore di Lanusei, Amelia e Elvira, dall'alto della loro esperienza e delle loro primavere (80 e 85 anni), hanno raccontato come si realizza a regola d'arte il culurgione. Per nulla intimidite dalla platea del teatro Tonio Dei e accompagnate in questo percorso dal giornalista enogastronomico Gilberto Arru le due signore hanno raccontato le loro storie ai fornelli. «I culurgionis - hanno spiegato in coro - venivano preparati per le occasioni importanti, per le feste ed i matrimoni mica si mangiavano tutti i giorni. Era un rito che coinvolgeva tutte le donne della famiglia e i segreti sono stati tramandati alle nostre figlie e alle nostre nipoti». Per preparare un culurgione perfetto occorre partire dalla sfoglia che deve essere sottile al punto giusto, il ripieno poi deve raggiungere il giusto equilibrio affinché un ingrediente non prevalga sull'altro. (g.f.)

## L'IGP METTE FINALMENTE D'ACCORDO I COMUNI

# La pace tra i sindaci siglata davanti a un piatto fumante

LANUSEI

Il culurgione d'Ogliastra unisce tutti i comuni, anche quelli che in passato facevano i conti con antiche rivalità. Ricordate la vecchia disputa per chi tra Tortoli e Lanusei dovesse fregiarsi del titolo di capoluogo della Provincia Ogliastra? Orbene, risolta la contesa con un salomonico doppio capoluogo e soppresso l'ente, le vecchie ruggini si sono sciolte come neve al sole, defini-

tivamente, di fronte ad un fumante piatto di culurgionis. Ieri con Davide Burchi festeggiava anche il sindaco di Tortoli Massimo Cannas. Assieme a loro c'erano pure i primi cittadini di Loceri Roberto Uda e di Girasole Gian Luca Congiu. Quella dei campanili non è l'unica polemica messa tacere nel corso del primo festival, che proseguirà con una formula itinerante nei prossimi anni. Anche la vecchia polemica sull'utilizzo dei fiocchi di

patate è stata messa a tacere definitivamente grazie all'intervento di Maria Antonietta Dessi, responsabile regionale del settore alimentare della Cna e tra i componenti del Comitato promotore per l'Igp. «Quando si partì erano molti i problemi da superare in ordine alla materia prima, trattandosi di un prodotto che contiene molti ingredienti e le cui varianti da comune a comune, sono notevoli. Le patate ogliastrine erano insufficienti. E

in tanti ha spiegato l'esperto sottolineavano la necessità di utilizzare un prodotto semilavorato che evitasse ai pastifici - non solo a quelli strutturati, ma a tutti - un processo di lavorazione più moderno». Il futuro dell'economia ogliastrina è legato in parte alla valorizzazione di questo primo piatto. «Per quanto ci compete ancora - conclude - faremo di tutto perché questo prodotto sia sempre più un volano per tutta la regione». (g.f.)



Degustazione dei sindaci Uda (Loceri), Cannas (Tortoli) e Burchi (Lanusei)

## L'AGENDA

## FARMACIE DI TURNO

LANUSEI Ghiani, v. Roma, 0782/42180; CARDEDU Murru, v. E. d'Arborea 16, 0782/755955; LOTZORAI Masia, v. Roma 40, 0782/669467; OSINI Milocco, p.zza Europa 16, 0782/79401; TALANA Pintus, v. Pr. Umberto 2, 0782/646703.

## NUMERI UTILI

VVF LANUSEI.....0782/42121  
VVF TORTOLI.....0782/626023  
GoF Sq. NAVALE (TORTOLI)  
0782/667183  
C.R. ARZANA(118) 0782/369019  
OSP. LANUSEI.....0782/490211  
CL. TOMMASINI JERZU.0782/7616  
G. MEDICA BAUNEI 0782/610652  
ARBATOR EMERGENCY TORTOLI(118)  
0782/624951  
CROCE VERDE TORTOLI (118)  
0782/624112  
AVL LANUSEI (118) 0782/40758

## CINEMA

TORTOLI ,GARIBALDI, via Umberto 57/59, Tel. 0782/622088:  
THE KINGSMAN - IL CERCHIO D'ORO  
18.30  
ALIBI.COM 21.30  
NOI SIAMO TUTTO 19.00-21.15

## APPUNTAMENTI

TORTOLI, PATENTINO PER I CANI - Assl di Lanusei, Ordine dei veterinari della Provincia di Nuoro e Comune di Tortoli promuovono due giornate (14 e 28 ottobre) sul tema del patentino per la custodia dei cani. Lo strumento è utile per conoscere meglio il proprio amico a quattro zampe. Gli incontri si terranno nella sala congressi del poliambulatorio di via Monsignor Carcherò dalle 8,30 alle 13 e dalle 14,30 alle 19,30. (ro. se)

Le segnalazioni per questa rubrica si accettano, esclusivamente entro le ore 22, sull'e-mail all'indirizzo: [lanusei@unionesarda.it](mailto:lanusei@unionesarda.it)

## ILBONO

## Feste più sicure

Un incontro per analizzare le problematiche legate all'organizzazione di eventi pubblici. L'appuntamento è per venerdì 6 ottobre alle 19 nella sala conferenze della polizia locale (ex Enaip). L'incontro, organizzato dall'Unione dei Comuni, si rende indispensabile a seguito delle difficoltà incontrate nell'applicazione del decreto sicurezza. «Con l'assemblea si intende delineare il quadro dei necessari interventi di pianificazione e prevenzione necessari - spiega il sindaco di Ilbono Andrea Piroddi - per ridurre al minimo i potenziali rischi per i cittadini e affrontare il tema della gestione delle manifestazioni in un'ottica di sicurezza».

RIPRODUZIONE RISERVATA

## LANUSEI. Oltre cinquemila visitatori nella due giorni dedicati all'Igp Culurgionis, tutto esaurito per il festival del territorio

SUCCESSO OLTRE OGNI PREVISIONE PER UN FESTIVAL CHE DIVERRÀ ITINERANTE. VOLONTARI E ASSOCIAZIONI MOBILITATE, AFFARI A GONFIE VELE PER I PRODUTTORI.

Qualcuno è perfino riuscito a fare tredici, unendo l'Ogliastra dei campanili in un percorso goloso. Tredici paesi rappresentati, 11 produttori, 18 mila culurgionis venduti, 5000 presenze nella due giorni. Grandi numeri per il festival del raviolo chiuso a spighitta issato a simbolo del territorio dal marchio Igp.

TUTTO ESAURITO. Culurgionis sulla bocca di tutti. Diversità sviscerate con competenze vere o millantate, culurgionis divorati. Un fiume di gente per la prima festa d'autunno, un successo inaspettato. «È stato un grande risultato - spiega Vito Arra, produttore e presidente del Comitato promotore del marchio - possiamo ancora migliorare ma siamo sulla strada giusta. È il primo risultato di un progetto portato avanti per tredici anni e culminato con il riconoscimento del marchio».

Il ticket da dieci euro consentiva tre assaggi nei diversi stand. Da Lanusei a Girasole, passando per Ilbono, Villagrande, Tortoli, Arzana, Urzulei, Loceri, Bari Sardo. Una via lastricata di mani abilissime, pronte a svelare i segreti della chiusu-



## IL GUSTO

Una signora assaggia uno dei seimila piatti di culurgionis distribuiti nelle due giornate di festa organizzate a Lanusei

[E.L.]

ra a spighitta. A fare da contorno i prodotti del territorio, patate, vino, olio, farina, e poi la musica e gli artisti.

I PAESI. Simona Deiana è il presidente della Pro Loco di Lanusei. I volontari da tutti i paesi sono stati la colonna della kermesse. «Una manifestazione andata alla grande. Da incorniciare la partecipazione da tutti i paesi partecipanti. Segno di speranza e di coesione per progetti futuri».

TURISTI FELICI. I più scettici si sono dovuti ricredere. Tutto è filato liscio. Così tra un culurgione fritto di Talana e uno arrosto di Villagrande si sono formate lunghe file di buongustai o

presunti tali. Qualità media dei prodotti molto alta, turisti satolli e felici. Klaus e la sua banda di bikers tedeschi non si sono interrogati sullo scandalo del soffritto o l'equazione perfetta tra formaggio e patate. Hanno mangiato e bevuto senza pregiudizi.

Il sindaco Davide Burchi si sofferma su due aspetti. «Dall'incontro istituzionale è emersa l'importanza della tutela delle tipicità del territorio come veicolo di cultura e opportunità di economia. La bellissima festa ha dimostrato la bontà dell'organizzazione».

Simone Loi

RIPRODUZIONE RISERVATA

## TORTOLI. Pubblicato il bando Via agli espropri per i lavori lungo il fiume

Via ai lavori sul Rio Foddeddu. Il Comune di Tortoli, in nome della pubblica utilità, avvia il procedimento di esproprio per una decina di terreni che si sviluppano lungo l'argine. Sull'avviso, pubblicato sul sito istituzionale, il responsabile del procedimento, Mauro Cerina, avverte i proprietari dell'ipotesi - molto probabile - spiegando che comunque potranno presentare, entro trenta giorni, osservazioni in merito al progetto definitivo dei lavori depositato all'Ufficio tecnico.

Si tratta di terreni demaniali per cui l'amministrazione guidata da Massimo Cannas sta procedendo alla riacquisizione, nonostante i proprietari siano legittimati da atti notarili di vecchia data. Tuttavia, al netto delle querelle che potrebbero spuntare dopo le eventuali osservazioni, l'iter di esproprio è in fase embrionale e il Comune, almeno secondo l'avviso destinato a un manipolo di proprietari, per provvedere agli interventi di sistemazione attesi da anni ha manifestato la necessità di acquisire al proprio patrimonio fazzoletti di terra che confinano con il fiume.

Intanto, l'ente ha ufficializzato la procedura per il bando di gara sui lavori di manutenzione ordinaria all'alveo e ai canali di raccolta delle acque bianche in ambito urbano. È stato deciso di invitare sette operatori economici e l'aggiudicazione avverrà con il criterio del massimo ribasso sull'importo a base d'asta. La strada verso la conclusione della procedura burocratica si annuncia breve, a meno che qualche proprietario non presenti reclamo e inoltri ricorso.

Roberto Secci

RIPRODUZIONE RISERVATA



Massimo Cannas

## BAUNEI. Quattro percorsi per l'Ultratrack Supramonte Super atleti per la corsa più dura

La quarta edizione dell'Ultratrack Supramonte che si terrà sabato 7 ottobre lungo i sentieri dell'entroterra di Baunei e della costa tra Santa Maria Navarrese e Cala Sisine è stata ufficialmente presentata nel dettaglio nei giorni scorsi. L'associazione Artzia, che organizza l'evento sin dalla sua prima edizione del 2014, in collaborazione con il comune di Baunei e la Pro Loco, nei mesi scorsi ha sistemato al meglio i sentieri che verranno percorsi dagli atle-

ti. «Anche l'Ultratrack 2017 prevede quattro lunghezze - spiegano i soci dell'Artzia - perché ci saranno i 16 chilometri di passeggiata trekking, i 23 chilometri con 1600 metri di dislivello, i 43 con 2500 metri di dislivello e, per i superman della specialità, la frazione più dura e impegnativa, quella di 90 chilometri, con 4500 metri di dislivello totale».

Anche quest'anno la partenza è fissata per le sei del mattino da Santa Maria Navarrese, e l'arrivo al centro

di Baunei. «Quest'anno ci sarà anche una novità in Piazza Indipendenza, davanti allo striscione dell'arrivo - rimarca l'assessore al turismo del centro montano Ivan Puddu - perché nella piazza saranno allestiti vari stand dedicati a prodotti tecnici e all'enogastronomia ogliastrina. E in mattinata saranno coinvolte anche le scuole, con una corsa riservata ai ragazzi lungo le vie del centro storico».

Giampaolo Porcu

RIPRODUZIONE RISERVATA

## URZULEI



## La piantagione

I carabinieri di Urzulei, nelle campagne di Tirittili, hanno trovato una piantagione di canapa indiana, cinquanta piante alte tra i 70 centimetri e il metro. Indagini in corso per risalire ai coltivatori.

L'UNIONE SARDA PRESENTA

# ALBUM SARDO

La Sardegna raccontata dai grandi fotografi

IERI È OGGI.

30 VOLUMI - LE NOSTRE FOTO DA COLLEZIONARE OGNI SETTIMANA.

ogni sabato in edicola con L'UNIONE SARDA

a soli € 2,80 + il prezzo del quotidiano

Richiedi al tuo edicolante i numeri arretrati della collezione Album Sardo



Questa settimana

LE DONNE

vol. 14

La biblioteca dell'identità  
L'UNIONE SARDA

## CRONACA | OGLIASTRA

## L'AGENDA

## FARMACIE DI TURNO

LANUSEI Ghiani, v. Roma, 0782/42180; CARDEDU Murru, v. E. d'Arborea 16, 0782/755955; LOTZORAI Masia, v. Roma 40, 0782/669467; OSINI Milocco, p.zza Europa 16, 0782/79401; TALANA Pintus, v. Pr. Umberto 2, 0782/646703.

## NUMERI UTILI

VVF LANUSEI.....0782/42121  
VVF TORTOLI.....0782/626023  
GoF Sq. NAVALE (TORTOLI)  
0782/667183  
C.R. ARZANA(118) 0782/369019  
Osp. LANUSEI.....0782/490211  
CL. TOMMASINI JERZU.0782/7616  
G. MEDICA BAUNEI 0782/610652  
ARBATOR EMERGENCY TORTOLI(118)  
0782/624951  
CROCE VERDE TORTOLI (118)  
0782/624112  
AVL LANUSEI (118) 0782/40758

## CINEMA

TORTOLI ,GARIBALDI, via Umberto 57/59, Tel. 0782/622088: THE KINGSMAN - IL CERCHIO D'ORO 17.00

ALIBI.COM 19.30-21.30  
NOI SIAMO TUTTO 17.00-19.00-21.15

## APPUNTAMENTI

TRIEI, MADONNA DEL ROSARIO - Oggi la comunità di Triei festeggia la Madonna del Rosario. Le celebrazioni della seconda edizione annuale de S'Orroseri, curate dalla Confraternita, iniziano di primo mattino con la donazione del pane. Alle 10 processione per le vie del paese e al termine messa. Nel pomeriggio distribuzione de sa simbula. (ro. se)

Le segnalazioni per questa rubrica si accettano, esclusivamente entro le ore 22, sull'e-mail all'indirizzo: lanusei@unionesarda.it

**TORTOLI.** Turismo: 12 per cento di presenze in più dello scorso anno

## Cade il muro del milione, il sigillo a un'estate record

Un milione di presenze. È un bilancio da record per l'Ogliastra che tira le prime somme quasi al termine della stagione turistica. Secondo un'indagine Fisascat Cisl, che raccoglie i primi dati elaborati dalle associazioni di albergatori, l'estate ha segnato un incremento di presenze (ovvero il numero di turisti per giorni di utilizzo delle strutture) pari al 12 per cento rispetto al 2016 quando il dato definitivo si era fermato a 914 mila. Dai primi di maggio le attività turistiche del territorio hanno viaggiato con il vento in poppa, tendenza confermata anche dalla crescita del personale attivo nel terziario: 4 mila gli occupati. Il dato è stato accolto con soddisfazione da amministratori, albergatori e sindacati.

**I DATI.** Nel 2015 le presenze si sono attestate a 875.570 presenze. Il 2016 è stato l'anno della ripresa, con un incremento del 4,28 per cento (914.720). Quando la stagione 2017 è ancora in corso, con una nutrita presenza di turisti stranieri alloggiati tra hotel e campeggi, c'è un dato che certifica l'aumento cospicuo di presenze: in cinque mesi è stato sfondato il muro del milione. La maggior parte dei vacanzieri, soprattutto italiani, tedeschi e francesi, ha alloggiato in hotel.

**IL SINDACO.** «Siamo all'anno zero del turismo e questo - dice Salvatore Corrias, sindaco di Baunei - è solo l'inizio di un percorso che deve sostenere la necessità di consolidare l'asse di collaborazione tra istituzioni e privati». Se-



## SPIAGGIA

Una turista immortala sulla spiaggia di Cala Mariolu a Baunei, meta ogni anno di migliaia di turisti da tutto il mondo

condo il primo cittadino di uno dei Comuni in cui si sono registrate più presenze sono tanti i margini di crescita: «Possiamo migliorare: con il potenziamento del porto, la riapertura dell'aeroporto e il completamento dell'Orientale i numeri possono aumentare. Si cerca di migliorare l'offerta locale che abbraccia ricettività, valorizzazione agroalimentare e turismo attivo che altrove non si trova».

**L'ALBERGATORE.** Carlo Amaduzzi, presidente di Asshotel Confederenti Nuoro e Ogliastra e proprietario del Janas di Bari Sardo, auspica che l'incremento di presenze possa dare il via al potenziamento delle strutture ricettive. «Purtroppo sono ancora troppo

poche per ospitare un gran numero di turisti». Il portale Booking.com rivela il numero di unità recensite: 280, di cui solo gli appartamenti sono in triplice cifra (105).

**IL SINDACATO.** Sara Lorrai, componente della segreteria Fisascat Cisl Ogliastra, e il segretario confederale Michele Muggianu esprimono soddisfazione per il record di presenze: «È il binario giusto per il rilancio definitivo della zona. Accogliamo con soddisfazione anche la crescita degli occupati. La maggior parte dei contratti sono scaduti ieri, altri proseguiranno fino al 15 ottobre».

**Giovanna Falchetto**

RIPRODUZIONE RISERVATA

## NOTIZIE IN BREVE

## Incidente stradale, assolto

**TORTOLI.** Carlo Mura, 55 anni, di Tortoli, è stato assolto, perché il fatto non sussiste, dall'accusa di aver provocato un incidente dopo aver assunto sostanze stupefacenti. I fatti risalgono al novembre 2012. Allertati da una telefonata anonima i carabinieri trovarono l'auto di Mura schiantata contro un muro in via Genova a Arbatax. Mura veniva ritrovato privo di sensi nel piazzale Scogli Rossi. Gli accertamenti coatti a cui venne sottoposto in ospedale evidenziarono la presenza di stupefacenti. Elementi in base ai quali Mura, che presentava una ferita alla testa venne incriminato. Il giudice ha accolto la tesi difensiva, con l'avvocato Daniele Murru secondo cui i prelievi erano stati eseguiti in maniera illegale. Per il giudice Mura non è colpevole. (si. l.)

## Angelo Cucca ritorna azzurro

**TORTOLI.** Dopo l'esperienza con il gruppo Unidos, Angelo Cucca rientra in Forza Italia. L'ex consigliere provinciale, 61 anni, è stato nominato responsabile regionale Seniores dal senatore azzurro Enrico Pianetta. Il partito di Berlusconi riparte dunque dall'esperienza del commercialista di Tortoli che ora avvierà un lavoro di confronto e contatti nelle quattro province storiche dell'Isola. (ro. se.)

## Un legale per il Consorzio

**TORTOLI.** Per la nomina del futuro legale del Consorzio industriale bisogna attendere almeno un'altra settimana. I lavori della commissione di gara (presidentessa Maria Grazia Mulas), la cui prima seduta si è tenuta il 23 settembre, sono stati aggiornati al 7 ottobre alle 10. L'avvocato dovrà offrire assistenza legale nelle materie del diritto amministrativo, civile, penale, societario, fallimentare e delle esecuzioni mobiliari e immobiliari. (ro. se.)

## LANUSEI. Centinaia di visitatori alla kermesse per celebrare il marchio Igp Il culurgione è la stella del fine settimana

Culurgionis per tutti. La pasta fresca ripiena è la star indiscussa del fine settimana di Lanusei. In centinaia hanno invaso via Roma per un percorso tra gli antichi sapori. Con i culurgionis tutti i prodotti della filiera.

A un anno dall'ottenimento del marchio Igp si festeggia il traguardo. Tredici paesi hanno declinato la ricetta con sfumature diverse, lasciando ai visitatori il compito di valutare il culurgione migliore.

Una giornata ricca di appuntamenti ha scandito il primo Festival dei Culurgionis: dalla tavola rotonda al Tonio Dei, alla mostra al Museo Ferrai, agli spettacoli di cucina e giocoleria. L'ap-

puntamento del gusto ha reso partecipi anche i bambini, protagonisti dei laboratori di preparazione dei culurgionis.

Alla tavola rotonda due nonnine, Amelia Ligas e Elvira Cuboni, testimoni delle tradizioni, hanno raccontato i culurgiones come piatto delle feste. «Erano una spesa grande, si facevano una volta ogni tanto», confessa signora Elvira. Strutto, grasso di vitello, pecorino, patate e aglio gli ingredienti, nessuna ricetta standard. Da cibo delle feste a volano per il territorio. Il sindaco di Lanusei, Davide Burchi, si è mostrato orgoglioso: «Oggi celebriamo un grande risultato, i culurgionis potranno

essere un vettore di cultura ed economia». D'accordo con lui Salvatore Zito, assessore al turismo: «Dobbiamo puntare ad un mercato nazionale, ragionando in termini di sistema». Rocco Meloni, presidente del Consorzio turistico Sardegna costa Est, valuta positivamente l'ottenimento del marchio: «I culurgionis sono fatti di storia. Vendere enogastronomia significa vendere cultura». Presenti anche gli assessori regionali all'agricoltura, Pier Luigi Caria, e al turismo, Barbara Argiolas. «Festeggiamo un progetto culturale che diventa progetto produttivo».

**Lina Agus**

RIPRODUZIONE RISERVATA



La chiusura dei culurgionis [E.L.]

**ARZANA.** Metà dei pazienti sardi vive in Ogliastra, costituita un'associazione

## Apeced, una malattia endemica

È una malattia rara, ma più di metà dei pazienti vive in Ogliastra.

Nasce ad Arzana la prima fondazione italiana Apeced. È stata costituita venerdì in un incontro in aula consiliare. L'Apeced (Poliendocrinopatia autoimmune candidasi distrofia ectodermica)

è una malattia molto rara nella popolazione generale, un caso ogni 100 mila persone.

In Sardegna, purtroppo, ha un'alta frequenza, 1 caso ogni 14 mila abitanti, in Ogliastra poi è concentrato il 58 per cento dei pazienti. Antonella Meloni, endocri-

nologa pediatrica, presidente di Apeced Sardegna, ha illustrato le finalità della fondazione: aumentare la conoscenza di questa malattia tra i medici di base e i pediatri in modo da favorire la diagnosi precoce; tutelare i diritti del malato fornendo, qualora fosse necessario, anche un supporto economico; creare un registro regionale in cui far confluire tutti i pazienti Apeced e le nuove diagnosi; promuovere la ricerca scientifica. La fondazione Apeced Sardegna lavorerà a stretto contatto con APS1, un'associazione benefica americana formata da pazienti Ape-

ced e con ImmunoQure, un importante laboratorio di ricerca fondato da un consorzio di scienziati e ricercatori di varie nazionalità. L'Apeced è causata da una mutazione di un gene (Aire) che regola la risposta immunitaria del nostro organismo alle malattie. Nei pazienti il sistema immunitario è alterato e produce anticorpi auto-reattivi. La presenza di questi anticorpi dovrebbe esporre i pazienti a grave rischio di sviluppare diverse malattie autoimmuni (lupus, artrite reumatoide, diabete 1, sclerosi multipla), ma questo non sempre avviene. Il profes-

re Adrian Hayday, responsabile scientifico di ImmunoQure, all'incontro di venerdì, ha rimarcato come studi clinici ed accademici abbiano dimostrato che questi anticorpi auto-reattivi, definiti naturali, riescano a "bloccare" l'insorgere di queste patologie.

«I pazienti Apeced - dice Adrian Hayday - combattono attivamente malattie importanti». La ricerca in questo settore è fondamentale prima di tutto per dare risposte ai malati rendendo i sintomi della malattia meno severi.

**Sandra Marongiu**

RIPRODUZIONE RISERVATA



La **KEY COMPANY SRLS AGENZIA FORMATIVA** accreditata dall'Assessorato alla Formazione della Regione Autonoma della Sardegna organizza a Tortoli i seguenti corsi di formazione (con l'assegnazione di voucher) rivolti alle imprese (o ai loro collaboratori/dipendenti) della provincia appartenenti alla CCIAA di Nuoro:

**L'UTILIZZO DEI SOCIAL NEL TURISMO (12 ore);**  
**L'UTILIZZO DELLE TECNOLOGIE DIGITALI PER UNA PROMOZIONE DELLE ATTIVITÀ (12 ore);**  
**BARMAN (30 ore);** **TECNICHE DI INTAGLIO DI FRUTTA E VERDURA (12 ore).**

E' richiesta la partecipazione di max 12 allievi per corso.

**Presentazione domande entro il 10 ottobre 2017.**

Per Info : tel 0782.223347;

e-mail formaituofuturo@gmail.com.

# Vaccini, i genitori si mobilitano «Vogliamo risposte dall'Asl»

Lanusei, un gruppo di mamme e papà: «Non siamo contrari alle terapie, ma chiediamo informazioni»  
E il direttore sanitario, Cattina, dà la disponibilità: «Incontreremo chiunque abbia dubbi o domande»

di Giusy Ferrelli

LANUSEI

«Non chiamateci No-vax: siamo solo genitori pieni di dubbi che hanno bisogno di avere informazioni precise per compiere scelte consapevoli e temono discriminazioni per i propri figli». La controversa vicenda dell'obbligatorietà delle vaccinazioni che sbarra le porte delle scuole ai bambini non vaccinati è approdata nella conferenza sociosanitaria territoriale dell'Ogliastra. Portavoce di un nutrito gruppo di genitori ogliastrini, che si sono organizzati in un movimento ribattezzato Modilis (acronimo che sta per Movimento diritti e libertà Sardegna), un papà che venerdì mattina a Lanusei, a margine dell'assemblea dei sindaci chiamata a discutere di sanità ospedaliera e territoriale, ha chiesto l'intervento degli amministratori. Svariate le motivazioni che hanno indotto questo genitore - che rimarrà anonimo per tutelare la privacy dei suoi bambini - a chiedere aiuto. «Ci preoccupano alcuni aspetti di una legge che riteniamo confusa e



Genitori in attesa delle vaccinazioni per i bambini

contraddittoria, - ha spiegato l'uomo - ci preoccupa il metodo coercitivo usato per costringerci a vaccinare i nostri figli senza prevedere informazioni adeguate e procedure sanitarie personalizzate. Ci preoccupano, infine tutte le contraddizioni, che stanno mettendo in dif-

ficoltà le famiglie e i dirigenti scolastici.

La realtà ogliastrina non è infatti così lontana da quella dell'intero territorio nazionale dove si è verificata una ampia casistica. Non tutti i dirigenti scolastici si stanno comportando allo stesso modo ed episodi

analoghi vengono gestiti diversamente.

«Una cosa è sicura: si stanno già iniziando a creare delle discriminazioni. Ci sono bambini sani che non stanno andando a scuola» sottolinea il papà che evidenzia anche un altro aspetto. Secondo quando riferi-

to dal portavoce dei genitori infatti sarebbe impossibile avere informazioni. «Perché ad esempio non ci consentono di effettuare gli esami sulle immunizzazioni naturali, le cosiddette analisi anticorpali, ai bambini? Ci è stata impedita la prescrizione di questi esami in coerenza con quanto previsto dalla legge».

Un'altra contraddizione evidenziata dal genitore è la disparità di trattamento tra scuole pubbliche private. «Queste ultime se non prendono finanziamenti pubblici possono accogliere anche il bambino non vaccinato», fa sapere. La Asl di Lanusei, spiega che non era presente all'incontro dei sindaci riuniti nella sala dell'ex provincia Ogliastra, ma è pronta ad un incontro. La disponibilità di un confronto è arrivata dal direttore sanitario dell'area sociosanitaria, Grazia Cattina. «Siamo pronti a incontrare chiunque abbia delle domande o dei dubbi» ha dichiarato la dottoressa che ha riferito i dati della copertura vaccinale in Ogliastra: sono in linea con la raccomandazione dell'Oms.

“Tutti insieme per il cuore”: oggi alle Medie di Urzulei

URZULEI

“Tutto insieme per il cuore”, ovvero la giornata mondiale per il cuore che il Comune, l'Asl, la Pavs Urzulei e “Gli amici del cuore”, organizzano quest'oggi, a livello ogliastrino, nel paese montano. L'iniziativa si terrà nei locali dell'ex scuola media di via Sardegna e verterà sulla «prevenzione su persone non cardiopatiche dai 30 ai 70 anni». Il programma prevede, alle ore 8.30, la registrazione e l'inizio lavori con la misurazione della pressione arteriosa; il prelievo del sangue; la valutazione Bmi da parte delle dietiste; visita cardiologica ed Ecg; calcolo rischio cardiologico. «Il tutto - spiegano gli organizzatori - è possibile grazie alla collaborazione volontaria del personale medico e infermieristico del reparto Utic. E ancora, dietiste e altro personale volontario dle presidio ospedaliero Nostra Signora della Mercedes di Lanusei; medici specialisti e delle associazioni di volontariato; Avl di Lanusei, associazione Pavs Urzulei e il patrocinio dello stesso Comune montano del nord Ogliastra». Alle 11, dopo i saluti del sindaco Ennio Arba, verrà dato il via agli interventi. Parteciperà il consigliere regionale Franco Sabatini. (l.cu.)

## Arbatax, oggi Caffè letterario apre la stagione

ARBATAX

Stasera, alle 17, appuntamento nella sua storica sede nel locale “La Rosa dei Venti” (al termine del molo di levante nel porto di Arbatax) con il “Margherita Caffè Letterario”. Che quest'oggi riapre il nuovo anno culturale, il settimo, con una personalità brillante dalle molteplici doti. «Si tratta - spiega la scrittrice arbataxina Margherita Musella, fondatrice del Caffè letterario - di Wanda Menichelli, nata in Toscana e residente a Roma, scrittrice, giornalista e poetessa. Laureata in Lettere con indirizzo archeologico, è specializzata in Filologia e Antichità classiche. Pubblicista, ha collaborato al GR3, ai quotidiani “la Nazione” e “L'Umanità” e alla rivista “Roma Ieri, oggi, domani”. Ha pubblicato raccolte di poesie, vincendo diversi premi». E ancora, dei testi teatrali come “La cerva bianca” e “La ragazza della tomba accanto”. Inoltre ha pubblicato libri di narrativa dal titolo: “Catullo-Eros e Amore”, “Rossi sentieri del Kenia”, “Via dei villini numero dieci”. Musella precisa che Wanda Menichelli «ha accettato, con genuino entusiasmo, di presentare il suo ultimo libro “Africa ai margini del silenzio” per supportare il tema che ho proposto per l'evento che apre il nuovo percorso del cenacolo di Arbatax». Tale tema è “Il viaggio dal mondo all'anima”. La Menichelli, pur amando i paesaggi africani, non respinge nuove contesti e ha risposto volentieri all'invito del Caffè Letterario, dopo averne seguito gli avvenimenti nel corso degli ultimi anni. (l.cu.)

## Culurgiones, un pilastro dell'economia

Lanusei, il contributo degli assessori regionali al Turismo e all'Agricoltura al Festival per il marchio Igp



Un momento del convegno sul marchio Igp per i culurgiones (foto Ferrelli)

LANUSEI

«Il marchio Igp per i culurgiones d'Ogliastra è un punto di partenza per lo sviluppo di un territorio che ha tutte le carte in regola per vivere di turismo e delle sue produzioni agroalimentari: da parte della Regione ci sono attenzione e risorse per sostenere le progettualità locali» l'hanno ribadito gli assessori regionali al Turismo, Barbara Argiolas, e all'Agricoltura, Pierluigi Caria, nel corso del convegno «Prospettive e opportunità derivanti dalla Igp dei culurgiones d'Ogliastra - La pasta fresca come volano per il territorio». Iniziativa che ha aperto il primo «Culurgionis d'Ogliastra Igp in festival» in

nel teatro Tonio Dei. Dopo il suggestivo racconto di due anziane, amministratori, ricercatori, imprenditori e rappresentanti del Comitato promotore si sono confrontati sull'importanza del marchio di identificazione geografica protetta.

La prima ricaduta positiva riguarda la disciplina di produzione dei Culurgionis, protetta nei confronti della concorrenza. «Festeggiamo un progetto culturale che diventa progetto produttivo - ha detto Barbara Argiolas - La certificazione di una tipicità locale, frutto del saper fare dei territori è importante nei percorsi di valorizzazione. L'Ogliastra, con i temi della longevità, della qualità della vita, di una

delle 5 aree Blue Zone del mondo, rappresenta un unicum in Sardegna. Il percorso Igp dei culurgionis d'Ogliastra si inserisce in questo modello di sviluppo».

«Salutiamo questo risultato importante per il territorio e per la Sardegna - ha detto l'assessore Caria - perché dimostra come l'organizzazione della filiera, aspetti su cui la Regione insiste, possono aiutare le imprese ad assumere una nuova dimensione economica. Con l'assistenza tecnica delle agenzie Agris e Laore, abbiamo supportato le fasi istruttorie e quelle finali dell'iter per il marchio perché pensiamo che l'agricoltura e l'agroalimentare siano un pilastro sui quali puntare per il rilancio». (g.f.)

BAUNEI

## Ultratrack: due giorni tra sport e bontà

BAUNEI

Ultratrack Supramonte Seaside 2017, in programma sabato 7 e domenica 8 a Baunei-Santa Maria Navarrese, è una manifestazione di trail running, ma non solo. Per tutti i camminatori c'è anche la 16 chilometri con 1000 di dislivello positivo, non agonistica, che si potrà affrontare a velocità libera. Anche l'edizione 2017 dell'Ultratrack Supramonte Seaside prevede quattro lunghezze: 16 chilometri passeggiata trekking; 23 chilometri 1600 D+; 43 chilometri 2500 D+; e 90 chilometri 4500 D+. Sono attesi big della specialità che vogliono cimentarsi in uno dei trail più af-

fascinanti d'Italia. Il percorso sarà interamente tracciato a prova di “sbaglio”, l'iscrizione ha un costo di 20 euro e comprende la sicurezza sul percorso, ci sarà anche un “servizio chiudi gruppo”, il pasto e la birra all'arrivo, il pacco gara con la maglia tecnica e altri gadgets, il servizio navetta di rientro su S.Maria Navarrese. Inoltre in piazza all'arrivo stand enogastronomici e di materiale tecnico, musica ed esposizione di birrifici artigianali dalla Sardegna. Quest'anno sarà un week-end speciale quello del 7 e 8 ottobre. «Dopo un inverno passato a sistemare i sentieri - affermano gli amministratori comunali - compresa la

spettacolare variante studiata per questa edizione che porterà gli atleti fin su a Serra Ovrà per poi riscendere verso Cala Sisine passando da Aniddei si è finalmente arrivati finalmente alla vigilia della gara».

Anche quest'anno partenza da Santa Maria Navarrese, di fronte alla chiesa dell'Assunta a partire dalle 6 di sabato 7. Il traguardo è previsto a Baunei, piazza Indipendenza, dove quest'anno sarà allestito anche un piccolo villaggio con stand dedicati a prodotti tecnici e stand dedicati all'enogastronomia ogliastrina. In mattinata corsa per le vie del centro storico per i ragazzi delle scuole. (l.cu.)

TORTOLI

## Prove di samba e musica in piazza



■ Spettacolo improvvisato, ieri mattina, a Tortoli (foto Cuguda) per le prove di “Vamolà escola de samba” di Bologna, che vede fra i fondatori, l'ogliastrino, Alberto Coda. Il gruppo, con il cantante brasiliano Fabio Allman, si deve esibire a Lanusei. (l.cu.)

## L'AGENDA

## FARMACIE DI TURNO

LANUSEI Ghiani, v. Roma, 0782/42180; CARDEDU Murru, v. E. d'Arborea 16, 0782/755955; LOTZORAI Masia, v. Roma 40, 0782/669467; OSINI Milocco, p.zza Europa 16, 0782/79401; TALANA Pintus, v. Pr. Umberto 2, 0782/646703.

## NUMERI UTILI

VVF LANUSEI.....0782/42121  
VVF TORTOLI.....0782/626023  
GoF Sq. NAVALE (TORTOLI)  
0782/667183  
C.R. ARZANA(118) 0782/369019  
Osp. LANUSEI.....0782/490211  
CL. TOMMASINI JERZU.0782/7616  
G. MEDICA BAUNEI 0782/610652  
ARBATOR EMERGENCY TORTOLI(118)  
0782/624951  
CROCE VERDE TORTOLI (118)  
0782/624112  
AVL LANUSEI (118) 0782/40758

## CINEMA

TORTOLI ,GARIBALDI, via Umberto 57/59, Tel. 0782/622088: THE KINGSMAN - IL CERCHIO D'ORO 17.00

ALIBI.COM 19.30-21.30  
NOI SIAMO TUTTO 17.00-19.00-21.15

## APPUNTAMENTI

TORTOLI, PATENTINO PER I CANI - Assl di Lanusei, Ordine dei veterinari della Provincia di Nuoro e Comune di Tortoli promuovono due giornate (14 e 28 ottobre) sul tema del patentino per la custodia dei cani. Lo strumento è utile per conoscere meglio il proprio amico a quattro zampe. Gli incontri si terranno nella sala congressi del poliambulatorio di via Monsignor Carcherò dalle 8,30 alle 13 e dalle 14,30 alle 19,30. (ro. se.)

Le segnalazioni per questa rubrica si accettano, esclusivamente entro le ore 22, sull'e-mail all'indirizzo: lanusei@unionesarda.it

LANUSEI. Al processo la deposizione dell'ispettore della Forestale Luigi Lai

## Quirra, la prima ispezione tra i misteri del Poligono

► Furono i primi ad arrivare sul campo, nel gennaio 2011, quando ancora non c'era nessun indagato per i veleni del Poligono. Gli uomini della Forestale della stazione di Ulassai, al comando dell'ispettore Luigi Lai, eseguirono controlli, campionamenti e verifiche in diverse zone del Pisq. Prelevarono campioni, verificarono livelli di radioattività. Ieri Luigi Lai è comparso in qualità di testimone al processo. Rispondendo alle domande del pm Daniele Loi e del procuratore Biagio Mazzeo ha tracciato un quadro dettagliato dell'attività investigativa.

**SCHERMAGLIE.** L'udienza è cominciata con un'eccezione difensiva. L'avvocato Chelo ha sostenuto l'inutilizzabilità delle prove raccolte quando ancora il reato era a carico di ignoti.

Il giudice Nicole Serra ha respinto l'istanza dopo essersi ritirata in camera di consiglio. «Il pm (Domenico Fiordalisi ndr) ha osservato totalmente le disposizioni di legge».

Cosa trovarono i ranger sulle terre del Poligono? Nell'area "carri" una lunga distesa di rottami, pezzi di razzi, frammenti di bombe, bombe inesplose, bossoli. «Di sicuro non avevano fatto bonifiche. Tutti



## IN AULA

Un momento dell'udienza di ieri a Lanusei. Nel riquadro Luigi Lai [E.L.]

questi rottami non ci sarebbero stati», ha osservato Lai. L'ispettore notò come il materiale sequestrato venne prelevato dal personale militare: «Senza alcuna precauzione, né guanti né altro», e trasportato in un deposito.

Vennero eseguiti dei campionamenti, atti battezzati come irripetibili, in diverse zone. Da Is Pibirisi all'area Torri. I ranger tracciarono una prima mappa dei mali del Poligono, anche censendo chi nel poligono lavorava. Agli alleva-

tori venne chiesta la documentazione, la convenzione con i Comuni e i codici ambientali.

In un altro sito i ranger trovarono un'enorme quantità di pneumatici e eternit. La Procura cercava ben altra sporcizia.

Scavarono buche profonde due metri, gettarono un occhio dietro il reticolato, dietro decenni di attività. Un lavoro finito dentro un immenso fascicolo fotografico. Detagliati dossier che giorno dopo giorno illustrano l'attività svolta. La

prima pietra dell'inchiesta.

**GLI IMPUTATI.** Gli otto imputati, accusati di omissione dolosa di cautele contro infortuni e disastri sono gli ufficiali Fabio Molteni, Alessio Cecchetti, Roberto Quattrococchi, Valter Mauloni, Carlo Landi, Paolo Ricci, Gianfranco Fois e Fulvio Francesco Ragazzon.

Il racconto dell'ispettore Lai continuerà nella prossima udienza fissata per mercoledì 4 ottobre.

Simone Loi

RIPRODUZIONE RISERVATA

## TORTOLI

## Revisione scaduta, multato lo scuolabus

Il mezzo viaggiava verso Nuoro per un controllo alla Motorizzazione

► Viaggiava con la revisione scaduta da tre mesi. La polizia stradale di Fonni ha multato lo scuolabus del Comune di Tortoli mentre era diretto a Nuoro per la prova d'appello dopo la bocciatura della settimana precedente. È accaduto martedì sulla 389. Il conducente, è stato fermato all'altezza di Pratobello. Dalla lettura del disco del crontachigrafo gli agenti hanno contestato la velocità superiore di 14 chilometri orari rispetto al consentito. Infrazione commessa il 19 settembre in occasione del viaggio per la prima prova di revisione. La polizia ha poi rilevato che il disco era rimasto inserito nel tachigrafo troppo a lungo rispetto al limite. Contestata la mancata revisione del mezzo (l'ultima risaliva al 28 giugno 2016) e il rinvio della prova non risultativa formalizzato dalla Motorizzazione. Il Comune ha esentato il conducente da responsabilità, imputando l'infrazione a un malfunzionamento del tachigrafo. La sanzione è di 1.070 euro, l'ente ne pagherà 390.

Roberto Secci

RIPRODUZIONE RISERVATA

## TORTOLI

### Batteria, bando misterioso

► Sono scaduti ieri alle 13 i termini per la presentazione delle candidature alla gestione del parco di Batteria. In Municipio bocche cucite su eventuali offerte depositate al Protocollo. Nessuno ha voluto sbilanciarsi sull'esito del bando con cui il Comune ha manifestato l'intenzione di affidare l'area di Arbatax dove, negli ultimi anni, i lavori costati un milione di euro sono stati compromessi dai raid vandalici. Tuttavia il bando

pubblicato il 27 luglio ha lasciato perplessi diversi aspiranti gestori, che inizialmente si sarebbero dovuti sobbarcare le spese di manutenzione utili a rimettere in sesto il luogo. Nella cittadina c'è dunque attesa per conoscere gli eventuali candidati disposti a investire capitali in uno degli angoli più suggestivi del territorio. La sdeamianizzazione del sito è stata siglata il primo agosto 2016. (ro. se.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

## TORTOLI

### Nuova stazione, l'incontro

► Nuovo summit tecnico al Centro intermodale di San Michele. L'incontro fra delegati di Regione, Arst, Ustif e Comune si è concentrato sulla sicurezza degli attraversamenti pedonali. Sarebbero stati rilevati ancora alcuni punti sensibili su cui intervenire. Ultimi dettagli prima del via libera?

La concessione all'Arst è dunque ancora avvolta nella burocrazia, anche se ieri l'azienda di trasporti ha ribadito l'interesse per

l'apertura della stazione che, nel progetto originale, dovrebbe diventare il fulcro del trasporto pubblico e privato in transito a Tortoli. «Da parte nostra ha detto il direttore centrale dell'Arst, Carlo Poledrini - c'è la volontà di rendere viva l'area e di procedere al trasferimento dei mezzi. Lavoriamo all'obiettivo di concerto con il Comune, che ha il nostro stesso interesse ad avviare il sito». (ro. se.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

## LANUSEI

### Applausi per i culurgionis

► La benedizione di Cna e Confartigianato sul festival dei culurgionis, in programma oggi e domani a Lanusei. Le associazioni esprimono soddisfazione per l'ottenimento del marchio Igp e per l'eccellente lavoro svolto dal Comitato promotore. La denominazione consentirà di ottenere ricadute dirette e indirette in termini di maggior impiego di materia prima e di prodotti utilizzati per la lavorazione e la vendita. «Questo marchio - spiega Stefa-

no Mamei, segretario regionale di Confartigianato - è un patrimonio che resta a disposizione di un territorio. Dove nessuno è padrone di nulla, ma tutti coloro che hanno le carte in regola lo possono utilizzare».

Idea condivisa da Francesco Porcu, segretario regionale di Cna Sardegna: «La Igp non potrà che generare un'ampia ricaduta nel territorio. I culurgionis porteranno ovunque il nome dell'Ogliastra». (l. a.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

L'UNIONE SARDA PRESENTA

# 30 ALBUM SARDO

La Sardegna raccontata dai grandi fotografi  
IERI È OGGI.

30 VOLUMI - LE NOSTRE FOTO DA COLLEZIONARE OGNI SETTIMANA.

ogni sabato in edicola con L'UNIONE SARDA

a soli € 2,80 + il prezzo del quotidiano

Richiedi al tuo edicolante i numeri arretrati della collezione Album Sardo



Questa settimana

LE DONNE

vol. 14