

Novas de Padria

Màltu

Màltu siccu

massàju riccu

Màltu entòsu

massàju pompòsu



*Ses erat brutu che una cambiale
Sempre bellu est su paese meu
So girende su mundhu intreu
E no potho agattare s'uguale
Padria mia est sa chi balet
Sae che disizende so arreu
No b'hat bellesa chi consistit
Padria mia est sa mèzus chi esistit*

Antonangelo Masia



Questo periodico nasce per raccontare la storia del nostro paese. Per valorizzare e apprezzare insieme sempre di più i nostri usi, tradizioni e monumenti storici, testimonianze del nostro passato, fino ad arrivare alla nostra quotidianità. Sarà un modo per confrontarci, scambiarci opinioni e divertirci insieme.

1 ragazzi del Servizio Civile

Padria nel passato: Dalle origini ad oggi

L'area sacra di S. Giuseppe si distende ai piedi di una delle tre collinette che delimitano l'odierno centro abitato. Questa zona fu interessata da tre successive campagne di scavi (1973-1975). Nel corso di questi interventi, al di sotto degli strati relativi al deposito votivo, furono identificati tre diversificati livelli preistorici. Per quanto riguarda il deposito votivo, le ricerche effettuate misero in evidenza un'ampia area in cui il materiale era deposto ad una trentina di centimetri di profondità. Si trattava di vari frammenti fittili di vasi che si mescolavano ad elementi di coroplastica come, offerte votive di frutti, ex-voto raffiguranti arti e parti del corpo umano, volti, maschere e busti, animali e fiere, e più raramente frammenti ossei.



Il livello di fattura artigianale dei reperti rinvenuti è assai elevato e ciò non deve meravigliare, dato che Padria è stata identificata come la Gurulis Vetus che si annovera fra i punti mediterranei nel "Geografica" di Tolomeo. L'identificazione è avvenuta sulla base delle coordinate riferite dal geografo del II sec. d.C. L'area, nella quale mancano strutture relative ad edifici, è da ritenersi un santuario all'aperto pertinente ad ambito culturale ellenistico. Per quanto riguarda la cronologia, i materiali indicano una lunga ed ininterrotta frequentazione del sito a partire dall'età tardo punica- primo repubblicana fino alla piena età imperiale (III sec. a.C. - III sec. d.C.). Straordinariamente abbondanti sono le parti del corpo umano rinvenute nella zona, per le quali, forse, si chiedeva la guarigione (mani, piedi, dita, occhi, orecchie, organi interni come gli uteri).

San Giuseppe



La piccola chiesa di San Giuseppe si trova ai confini del centro abitato. Dopo essere stata per anni in uno stato di parziale crollo, nel 2005 è stata oggetto di restauro e consacrata nel 2007. L'edificio, di piccole dimensioni, presenta una navata unica ed abside posteriore semicircolare, attualmente murata. Si può ritenere una chiesa campestre poiché per costruirla sono stati utilizzati materiali poveri come pietra lavica e malta. La navata principale è interrotta da archi di scarico a tutto sesto sorretti da pilastri squadrati.

Sia i pilastri che l'intradosso degli archi sono costituiti da conci regolari in pietra calcarea locale, mentre le restanti parti di riempimento gli archi sono realizzate in pietra e malta di fango. Sul lato sinistro la chiesa è collegata con un ambiente rettangolare adibito a sacrestia, di più recente costruzione. La parete di fondo ospita, a completa chiusura della zona absidale, un'elegante struttura che ricorda la facciata di un tempio classico, di gusto barocco, costituito da due colonne con capitelli sormontate da timpano, arricchito con due fregi laterali a forma di quadrifoglio e con una testina di pino posta sulla sommità al centro. Tali elementi decorativi sono realizzati con stucco di gesso, ad imitazione del marmo. La copertura dell'intero edificio è in coppi. All'esterno presenta prospetto a capanna e la parte laterale sinistra è sormontata da un piccolo ed elegante campanile a vela che, insieme, alla cornice di coronamento in pietra che arricchisce la facciata principale e la parte alta della parete dell'abside, costituiscono gli unici elementi decorativi di un certo rilievo.

Sia all'esterno che all'interno si intravedono i contrafforti ricostruiti in fase di restauro. Le murature perimetrali, di spessore di circa 50 cm, sono in pietra locale vulcanica di colore grigio scuro di diversa pezzatura, legato con malta di fango; gli elementi delle aperture e gli spigoli sono in conci regolari di pietra calcarea locale, mentre gli architravi sono realizzati in calcestruzzo non armato.

Personaggio Storico: prof. Carlino Sole

Carlino Sole nasce a Padria il 1° giugno 1920. Fin da giovanissimo indirizza il proprio interesse culturale verso la storia e l'archeologia, manifestando le doti divulgative e lo stile coinvolgente che ne caratterizzeranno la personalità di docente. Dalle sue ricerche giovanili nella campagna padriese provengono molti dei reperti archeologici, oggi presenti nel Museo cittadino.

Dopo la laurea in Lettere, insegna a lungo nelle scuole secondarie, dapprima come docente e, successivamente, come Preside. Appassionato studioso della storia della Sardegna, diventa libero docente in Storia Moderna nel 1960. Per decenni insegna Storia Contemporanea presso la Facoltà di Scienze Politiche dell'Università di Cagliari contribuendo al rafforzamento culturale ed accademico della Facoltà. I suoi studi sono il frutto di lunghe ricerche compiute presso gli archivi sardi, italiani e francesi. I suoi interessi storiografici, attestati da una nutrita serie di volumi e di saggi, sono rivolti prevalentemente alle vicende politiche, economiche e sociali della Sardegna, con contributi originali unanimemente apprezzati. Tra le tante opere si ricordano: Sovranità e giurisdizione sulle Isole Intermedie (1959); La Sardegna di Carlo Felice e il problema della terra (1967); Sardegna e Mediterraneo (1970); Le "Carte Lavagna" e l'esilio di casa Savoia in Sardegna (1970); Politica, economia e società in Sardegna nell'età moderna (1978). Raggiunge il grande pubblico con il volume La Sardegna sabauda nel Settecento, edito nel 1984. Per oltre un decennio, per conto della Facoltà di Scienze Politiche di Cagliari e in collaborazione con Tito Orrù, attende all'edizione critica del monumentale Diario politico di Giorgio Asproni, testo che rappresenta tutt'oggi una fonte primaria per tutti gli studiosi di storia del Risorgimento. Dopo aver lasciato all'età di settant'anni l'attività di docenza, si dedica alla stesura di brevi saggi e, come sua ultima opera, in collaborazione con l'amico Virgilio Porceddu, alla traduzione e presentazione critica di un inedito manoscritto francese del 1816 di Matteo Luigi Simon, dal titolo La Sardegna Antica e Moderna (1995). Scompare il 28 dicembre 2009, alla soglia dei novant'anni, dopo aver coinvolto e fatto appassionare intere generazioni di studenti.

Si ringrazia la figlia, dott.ssa Donatella Sole, per il contributo all'articolo.



Ricordi del carnevale: Su Portadore

Gli anziani raccontano... La maschera rappresentava il desiderio di evadere dalla quotidianità, un'occasione per socializzare, divertirsi, stare in armonia e anche per poter incontrare l'uomo di cui si era innamorata. Le donne infatti erano dedite ai lavori domestici e l'unica possibilità per distrarsi e uscire di casa erano i balli di carnevale. Una festa tanto attesa dalle stesse; partecipavano coprendosi il viso e le mani per non farsi riconoscere. Si muovevano in gruppo e dovevano essere accompagnate da un uomo, su portadore.

Su Portadore, scelto dalla famiglia delle ragazze, era il garante delle maschere con lo specifico compito di proteggerle e tutelarle. Era solitamente un loro conoscente appartenente a un rione differente da quello delle maschere stesse, per evitare di farsi riconoscere. A volte, si trovava in difficoltà quando altri uomini infastidivano il gruppo perché volevano sapere il nome delle donne mascherate; e per tali motivi rappresentava una figura

invidiata. Su portadore interveniva anche quando cercavano di fare loro dei dispetti per rivendicare l'offesa ricevuta per aver negato la mano. Da sottolineare che queste usanze si è persa col tempo ma, tuttavia, vi sono ancora paesi nell'entroterra sardo che mantengono la tradizione, tra i quali Fonni con "sas mascheras limpias".



Ricetta del mese

SAS CATTAS

Sas cattas (frittelle lunghe) è un dolce tipico del carnevale sardo.

Ricetta a cariadura.

INGREDIENTI

- 3Kg di farina
- ½ l di anice
- “sa madrighe” (lievito madre)
- ½ Kg di zucchero
- 1l vino bianco
- 1l di latte
- 1 bicchiere grande di vino rosso
- 5 uova intere
- Scorza e un po' di succo di arance
- Acqua q.b.

- 👩‍🍳 Difficoltà: Alta
- 🔪 Preparazione: 40 min. più il tempo di lievitazione
- 🕒 Cottura: 5 min. circa
- € Costo: Medio-basso

PROCEDIMENTO

In una terrina di terracotta, lavorate la farina insieme al lievito madre, aiutandovi con l'acqua, ed aggiungendo un pizzico di sale. A parte, unite il vino bianco, il vino rosso, il latte e l'anice e aggiungeteli gradatamente al composto ottenuto in precedenza, impastando il tutto con un movimento circolare. Quando l'impasto inizia ad ammorbidirsi aggiungete le uova, il succo e la scorza grattugiata dell'arancia e poco alla volta lo zucchero. Continuate a lavorare fino ad ottenere un composto liscio e morbido. Coprite la terrina con panni da cucina e lasciatelo lievitare in un luogo tiepido e privo di correnti per circa un'ora. L'impasto è pronto quando si formeranno sulla sua superficie delle bollicine.

Versate l'olio in una padella antiaderente e procedete alla frittura non appena raggiunge la temperatura. La difficoltà maggiore nella realizzazione della ricetta sta proprio in questa fase, che richiede una certa manualità. È preferibile usare un imbuto munito di un manico lungo per evitare di scottarsi con l'olio caldo, in alternativa potete utilizzare una bottiglia d'acqua capovolta, tagliata lungo la sua metà. Il procedimento è il seguente: inumidite l'imbuto con l'acqua e versate con un mestolo un po' di composto, tappandone momentaneamente l'apertura con l'indice e il medio di una mano; avvicinate la bocca dell'imbuto alla superficie dell'olio caldo e lasciate cadere l'impasto disegnando una lunga spirale partendo dal centro della padella verso l'esterno in senso orario; questa operazione va effettuata molto lentamente, avendo cura di controllare con l'altra mano la frittella che si sta gonfiando, allontanandola con una forchetta dall'impasto ancora crudo che si sta continuando a versare. Appena la frittella assume un colore dorato, capovolgerla e fatela cuocere dall'altro lato. Fate sgocciolare le frittelle in un foglio di carta da cucina e cospargetele con lo zucchero su tutta la superficie.

Un consiglio: il composto non dev'essere troppo liquido ma sufficientemente denso da scorrere lentamente ma con facilità attraverso l'imbuto; se occorre potete aggiungere un po' di latte tiepido all'impasto.

(Si ringrazia Pierina Mura per le ricette)



Agenda del mese

- SAB 2** h.16:00 Sfilata e a seguire balli in maschera
- DOM 3** h. 16:00 Festa di carnevale per i bambini presso il centro sociale
- VEN 8** h. 17:00 Laboratorio di lettura e proiezione di un film per tutti presso la biblioteca
- VEN 15** h. 17:30 Vespro di San Giuseppe
- SAB 16** h. 17:30 Processione di San Giuseppe; A seguire Santa Messa e per finire momento conviviale offerto dal comitato presso il centro sociale
- MER 20** Giornata mondiale della poesia con laboratorio creativo e letture presso la biblioteca comunale

Sport

Per chiunque volesse tenersi in forma, quando il tempo non lo permette, può usufruire della palestra comunale gestita dall'associazione "A.S.D. Pol. Padria". Per info rivolgersi agli stessi.

Padria Calcio

SQUADRA	TOTALE									
	G	V	N	P	F	S	DR	MI	Pt	
Ottava	20	15	3	2	40	13	27	8	48	
Ploaghe 1994	20	13	5	2	42	14	28	4	44	
Florinas	20	12	5	3	50	24	26	1	41	
Montealma	20	12	4	4	57	26	31	0	40	
Audax Algherese	20	12	3	5	55	21	34	-1	39	
San Paolo Apostolo	20	10	8	2	42	14	28	-2	38	
Treselighes	20	11	3	6	41	28	13	-4	36	
Sogma	20	11	2	7	35	24	11	-5	35	
Sporting Cantera	20	8	6	6	29	24	5	-10	30	
Padria	20	7	3	10	30	29	1	-16	24	
Caniga Sassari	20	5	4	11	20	33	-13	-21	19	
Boyl Putifigari	20	3	8	9	30	27	3	-23	17	
Frassati	20	5	2	13	35	59	-24	-23	17	
Mores	20	3	3	14	22	36	-14	-28	12	
Minerva	20	2	2	16	19	59	-40	-32	8	
Wilier	20	0	1	19	10	126	-116	-39	1	

6° GIORNATA		ANDATA 11/11	RITORNO 03/03
PADRIA	SOGMA	2 - 1	
7° GIORNATA		ANDATA 18/11	RITORNO 10/03
SPORTING CANTERA	PADRIA	2 - 1	
8° GIORNATA		ANDATA 25/11	RITORNO 17/03
PADRIA	PLOAGHE 1994	0 - 1	
9° GIORNATA		ANDATA 02/12	RITORNO 24/03
CANIGA SASSARI	PADRIA	2 - 2	
10° GIORNATA		ANDATA 09/12	RITORNO 31/03
PADRIA	OTTAVA	0 - 2	

CruciPadria

Trova le parole nascoste e con le lettere che rimangono componi la parola segreta.
Buon divertimento!!

C O A I S E O P I O A E C
M O T O L I S A V T L L R
I A N N S A B D A T L I A
R T D F E E N R R E E N B
A O R O R V G I T Z C A I
S I M A N A N A I N I P E
S U N A D N T O H O V M L
A U S E N I I E C R A A L
S C O L L I Z N R B N C E
P U N T A S B I A N C A S
P A R C H E O L O G I A P
I L L E T I P A C N E T
C A N T A R E D D U I A

ARCHEOLOGIA
BERANU
CANTAREDDU
CONFRATERNITA
MADONNINA
POESIA
SASSARI
ARCHITRAVI
BRONZETTO
CAPITELLI
CONVENTO

NAVICELLA
PUNTASBIANCAS
TRADIZIONI
ASILO
CAMPANILE
COLLI
CRABIELLE
PADRIA
ROMANI

Indovinello

*Riuscite a scoprire
dove si trova questo
viso?*



Indovinello in lingua sarda

*Chi ses poeta già l'appo cumpresu
Dae palas che li leasa unu pesu a un essere chi est vegetale
In montagnas, pianuras e canales
Ruju lu tassas su colpu de mesu
E si ses poeta risponde a filu
Itt'est custa cosa naramilu*

Antonangelo Masia