



GENNAIO 2020 - N°10

# Novas de Padria Bennalzu



GLI ANTONIO ORGANIZZANO LA  
FESTA DI SANT'ANTONIO ABATE

**LA FESTA SI SVOLGERA  
IN ZONA PALATTU CON  
L'ACCENSIONE DEL  
TRADIZIONALE FUOCO  
ALLE ORE 18:30**

**IL PAESE DA IL  
BENVENUTO AL  
NUOVO PARROCO  
DON OTTAVIO SIAS**

**PADRIA SI PREPARA AL  
CARRASEGARE 2020**

# FESTA DI S'ANTONIO ENNALZU

## LEGENDA

Antonio abate è uno dei più illustri eremiti della storia della Chiesa. Nato a Coma, nel cuore dell'Egitto, intorno al 250, a vent'anni abbandonò ogni cosa per vivere dapprima in una plaga deserta e poi sulle rive del Mar Rosso, dove condusse vita anacoretica per più di 80 anni: morì, infatti, ultracentenario nel 356. Già in vita accorrevano da lui, attratti dalla fama di santità, pellegrini e bisognosi di tutto l'Oriente. Anche Costantino e i suoi figli ne cercarono il consiglio. La sua vicenda è raccontata da un discepolo, sant'Atanasio, che contribuì a farne conoscere l'esempio in tutta la Chiesa. Per due volte lasciò il suo romitaggio. La prima per confortare i cristiani di Alessandria perseguitati da Massimino Daia. La seconda, su invito di Atanasio, per esortarli alla fedeltà verso il Concilio di Nicea. Nell'iconografia è raffigurato circondato da donne procaci (simbolo delle tentazioni) o animali domestici (come il maiale), di cui è popolare protettore.



FOTO BY GIOMAS 2000

## LA FESTA

La festa di Sant'Antonio Ennalzu ha una tradizione secolare. Già nel 1917 veniva festeggiata con lo svolgimento del vespro e del tradizionale fuoco. Dopo il vespro ci si ritrovava in una piazza in cui si benediva il pane e il fuoco. Dopo l'accensione, ogni partecipante portava ciò di cui disponeva (lardo, vino, pane ecc) e si festeggiava fino a notte fonda. I partecipanti erano per la maggior parte uomini ed è per questo che molti la soprannominarono "sa festa e sos imbragonese". Il giorno seguente veniva svolta la messa solenne del santo. Al giorno d'oggi la festa si è evoluta al punto tale da avere un comitato e degli obreri che si occupano della buona riuscita. Questi durante la serata offrono una piccola cena caratterizzata prevalentemente da prodotti tipici locali come carne, vino e dolci. La festa vera e proprio cade il giorno 17 ma, come in antichità, il vespro è la giornata più sentita.

# GIORNATA DELLA MEMORIA



Il Giorno della Memoria è una ricorrenza internazionale celebrata il 27 gennaio di ogni anno come giornata per commemorare le vittime dell'Olocausto. È stato così designato dalla risoluzione 60/7 dell'Assemblea generale delle Nazioni Unite del 1° novembre 2005, durante la 42<sup>a</sup> riunione plenaria.

La risoluzione fu preceduta da una sessione speciale tenuta il 24 gennaio 2005 durante la quale l'Assemblea generale delle Nazioni Unite celebrò il sessantesimo anniversario della liberazione dei campi di concentramento nazisti e la fine dell'Olocausto. Si è stabilito di celebrare il Giorno della Memoria ogni 27 gennaio perché in quel giorno del 1945 le truppe dell'Armata Rossa, impegnate nella offensiva Vistola-Oder in direzione della Germania, liberarono il campo di concentramento di Auschwitz.

Il 27 gennaio 1945 le truppe sovietiche della 60<sup>a</sup> Armata del "1° Fronte ucraino" del maresciallo Ivan Konev arrivarono per prime presso la città polacca di Oświęcim (in tedesco Auschwitz), scoprendo il vicino campo di concentramento di Auschwitz e liberandone i superstiti. La scoperta di Auschwitz e le testimonianze dei sopravvissuti rivelarono compiutamente per la prima volta al mondo l'orrore del genocidio nazifascista.

Ad Auschwitz, circa 10 giorni prima, i nazisti si erano rovinosamente ritirati portando con loro, in una marcia della morte, tutti i prigionieri sani, molti dei quali morirono durante la marcia stessa.

L'apertura dei cancelli di Auschwitz mostrò al mondo intero non solo molti testimoni della tragedia, ma anche gli strumenti di tortura e di annientamento utilizzati in quel lager nazista.

Nonostante i sovietici avessero liberato circa sei mesi prima di Auschwitz, il campo di concentramento di Majdanek e «conquistato [nell'estate del 1944] anche le zone in cui si trovavano i campi di sterminio di Belzec, Sobibor e Treblinka [precedentemente smantellati dai nazisti nel 1943]» fu stabilito che la celebrazione del giorno della Memoria coincidesse con la data in cui venne liberato Auschwitz".



# ARTI & MESTIERI

## INTERVISTA A CATERINA MANUNTA



### **Ciao Caterina, come è nata l'idea di produrre il sapone?**

<<Questa idea è nata dalla curiosità di sapere come in antichità veniva prodotto il sapone in casa con materie di scarto. Al giorno d'oggi la pelle è esposta ad agenti chimici contenuti in detersivi, shampì e altri prodotti di uso quotidiano che a lungo andare possono irritare la nostra pelle ed è anche per questo motivo che è nata l'idea di produrre un prodotto totalmente biologico composto per la maggior parte da prodotti sardi, possibilmente Padriesi>>.

### **Quali sono i prodotti utilizzati nella lavorazione del sapone?**

<<I prodotti utilizzati per la lavorazione del sapone sono: grassi vari (olio, grasso animale ecc), la soda o la lisciva e piante di vario tipo (bacche del mirto, zafferano, lavanda ecc)>>.

### **Che tipi di grassi si possono usare nella lavorazione?**

<<Si può usare: il sego (grasso di origine equina, ovina e bovina) che viene utilizzato tutt'ora nella produzione industriale, il grasso di pecora è quello che qui viene comunemente chiamato "ozzu seu", lo strutto, olio di cocco, olio di mandorla, oleoliti vari, olio di oliva, olio di semi, olio di palma ecc>>.

### **Ci puoi spiegare come produci i tuoi saponi?**

<<In primis bisogna prendere le giuste precauzioni che sono: maglietta a manica lunghe per evitare le ustioni dovute alla soda, guanti in lattice, occhiali protettivi per prevenire il pericolo di cecità dovute alla soda caustica, mascherina protettiva per evitare le inalazioni della soda.

Bisogna preparare la soluzione alcalina (si usa o la soda caustica o la lisciva che sono essenziali per la saponificazione).

L'olio extra vergine di oliva e le piante usate per i miei saponi sono 100% biologici e di mia produzione.

Esistono due tipi di procedimento: a caldo e a freddo.

In un procedimento a caldo la soluzione alcalina raggiunge circa 80 gradi, mentre questa scende ad una temperatura di 45 gradi si aggiungono i grassi che a loro volta devono aver raggiunto la stessa temperatura. Viene mescolato tutto con un mestolo di legno fino a raggiungere un composto omogeneo.

Una volta raggiunta la fase di nastro il composto viene versato negli stampi. Durante questo fase possiamo aggiungere tutto ciò che desideriamo per impreziosire il nostro sapone, come oli essenziali, petali, pigmenti naturali, farine, semi e molto altro. Nel mio caso ho voluto aggiungere le bacche di mirto del mio orto per dare al sapone il profumo e la colorazione.

Per fase di nastro si intende portare il composto da uno stato liquido ad uno stato gelatinoso. Dopo questa fase viene coperto bene per 48 ore, viene sfornato dagli stampi facendo attenzione a non entrare in contatto con esso poiché è corrosivo.

Fondamentale è la stagionatura che dev'essere di minimo 40 giorni al buio lontano da umidità e fonti di calore.

Più viene fatto stagionare più sarà duro il nostro sapone.

# RICETTA DEL MESE

## IL SANGUINACCIO

Il sanguinaccio è un dolce tipico sardo, povero, simile al cioccolato preparato durante il periodo invernale dopo l'uccisione del maiale.

### INGREDIENTI

SANGUE DI MAIALE 1L  
UVETTA 400 G  
ZUCCHERO - 200G  
CANNELLA - 1 CUCCHIAINO  
SAPORITA



DIFFICOLTA:

Media



COTTURA:

1 ora

### PREPARAZIONE

Mettete il sangue in un capiente recipiente, aggiungete lo zucchero, la cannella, la saporita e l'uvetta, mischiate bene il tutto e lasciate insaporire per una notte.

Fate alcuni sacchetti con le budella, riempiteli a metà con il sangue e legateli bene.

Fate bollire una pentola d'acqua.

Appena l'acqua bolle, immergetevi i sanguinacci per 1 ora circa, scolateli e fateli raffreddare.

Tagliatelo a fette e servite.



# AGENDA DEL MESE

**GIO**  
16

**h. 18:00 Vespro di Sant Antonio Abate**  
**h. 18:30 Benedizione ed Accensione del Tradizionale Fuoco Presso Palattu .**  
**Consegna del Pane Benedetto e a Seguire Cena Offerta dal Comitato e dagli Obrieri**

**VEN**  
17

**h. 11:00 Santa Messa**





**LUN**  
27

**h. 17:30 Giornata della Memoria per Commemorare le Vittime dell'Olocausto Presso Biblioteca Comunale "Salvatore Sale"**



## Padria Calcio



<b>05/01</b>	<b>1°</b>	Padria 	<b>4 : 1</b>		Caniga Sassari
<b>12/01</b>	<b>2°</b>	Padria 	<b>- : -</b>		Sennori
<b>19/01</b>	<b>3°</b>	Ittiri Sprint 	<b>- : -</b>		Padria
<b>26/01</b>	<b>4°</b>	Padria 	<b>- : -</b>		Mara 1974

## SAPEVI CHE?



Il calendario romano originale era più breve di quello gregoriano (304 giorni), in quanto i Romani consideravano l'inverno un periodo senza mesi. Fu Numa Pompilio ad aggiungere gennaio e febbraio, rendendo l'anno uguale a quello solare. Sebbene Marzo rimase il primo mese dell'anno, gennaio lo divenne di fatto in quanto era il periodo in cui venivano scelti i consoli. Il primo giorno del mese è Capodanno. Nomi storici del mese sono, oltre al romano Ianuarius, il Sassone Wulf-monath ("mese del lupo") e il termine usato da Carlo Magno Wintarmanoth ("mese invernale"). In finlandese, il mese è chiamato tammikuu, ovvero "mese della farnia", mentre in ceco leden, che significa "mese del ghiaccio".